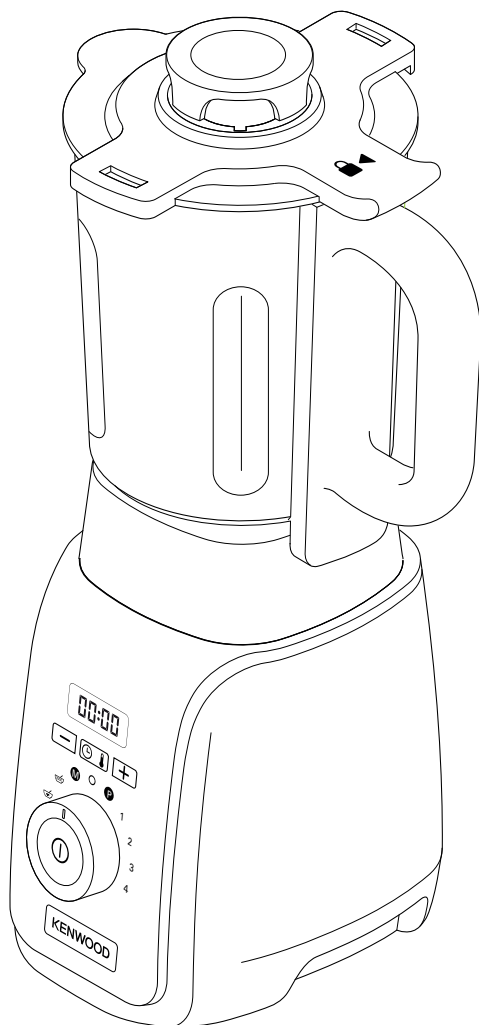


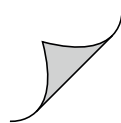
KENWOOD

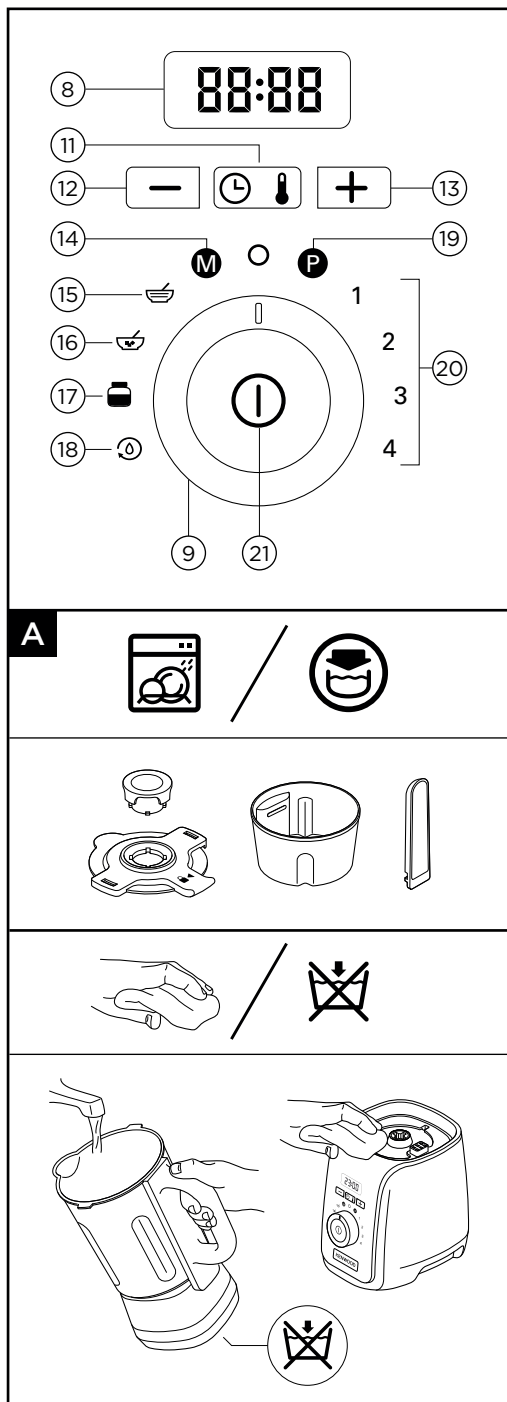
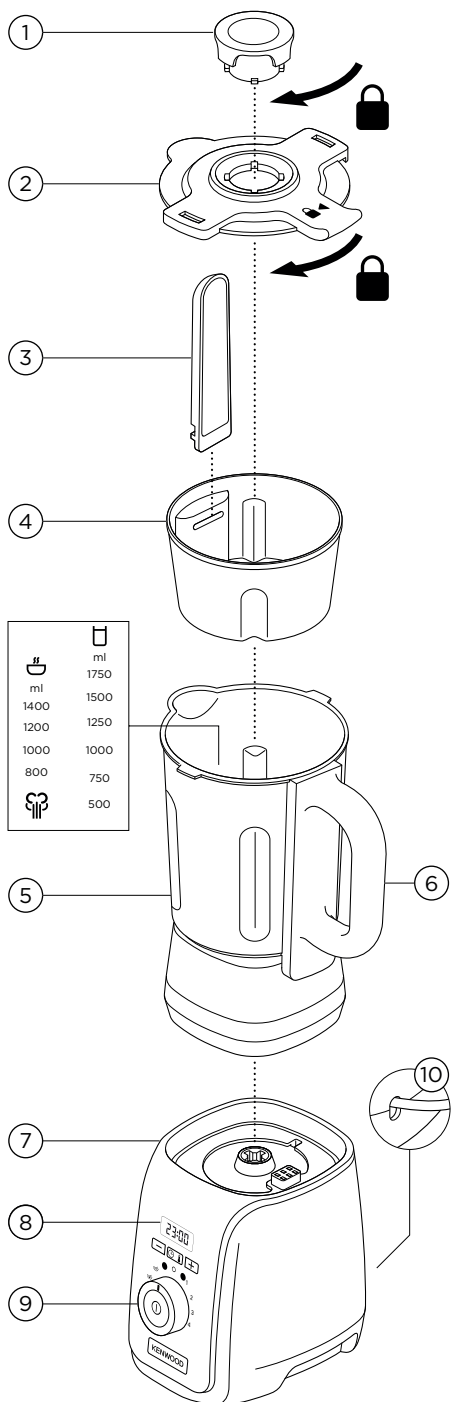
SoupEasy+ TYPE: CBL30

instructions



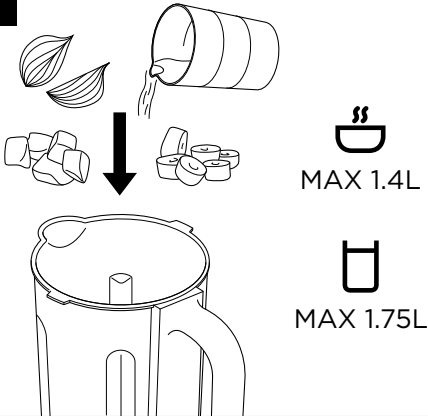
Türkçe	2 - 12
Česky	13 - 24
Magyar	25 - 37
Polski	38 - 52
Ελληνικά	53 - 67
Русский	68 - 83
Қазақша	84 - 97
Slovenčina	98 - 109
Українська	110 - 123



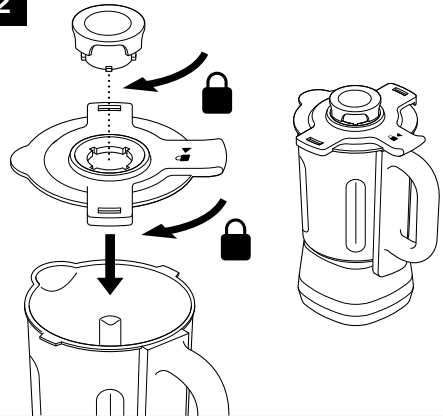




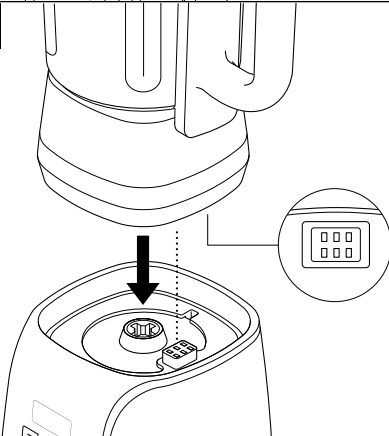
1



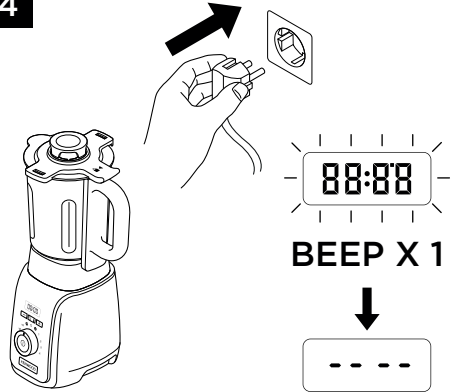
2



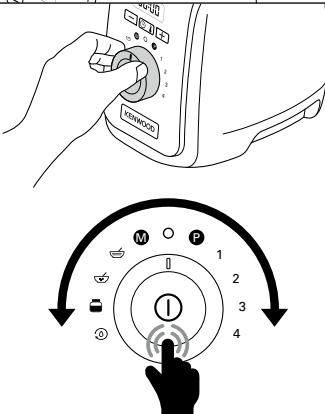
3



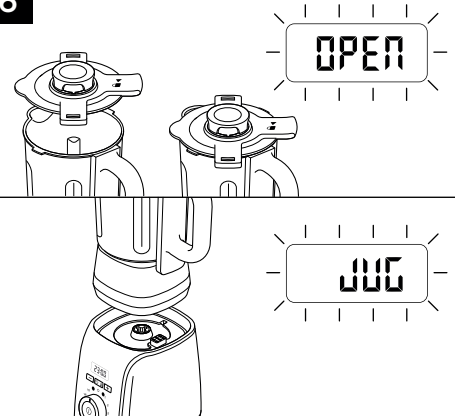
4

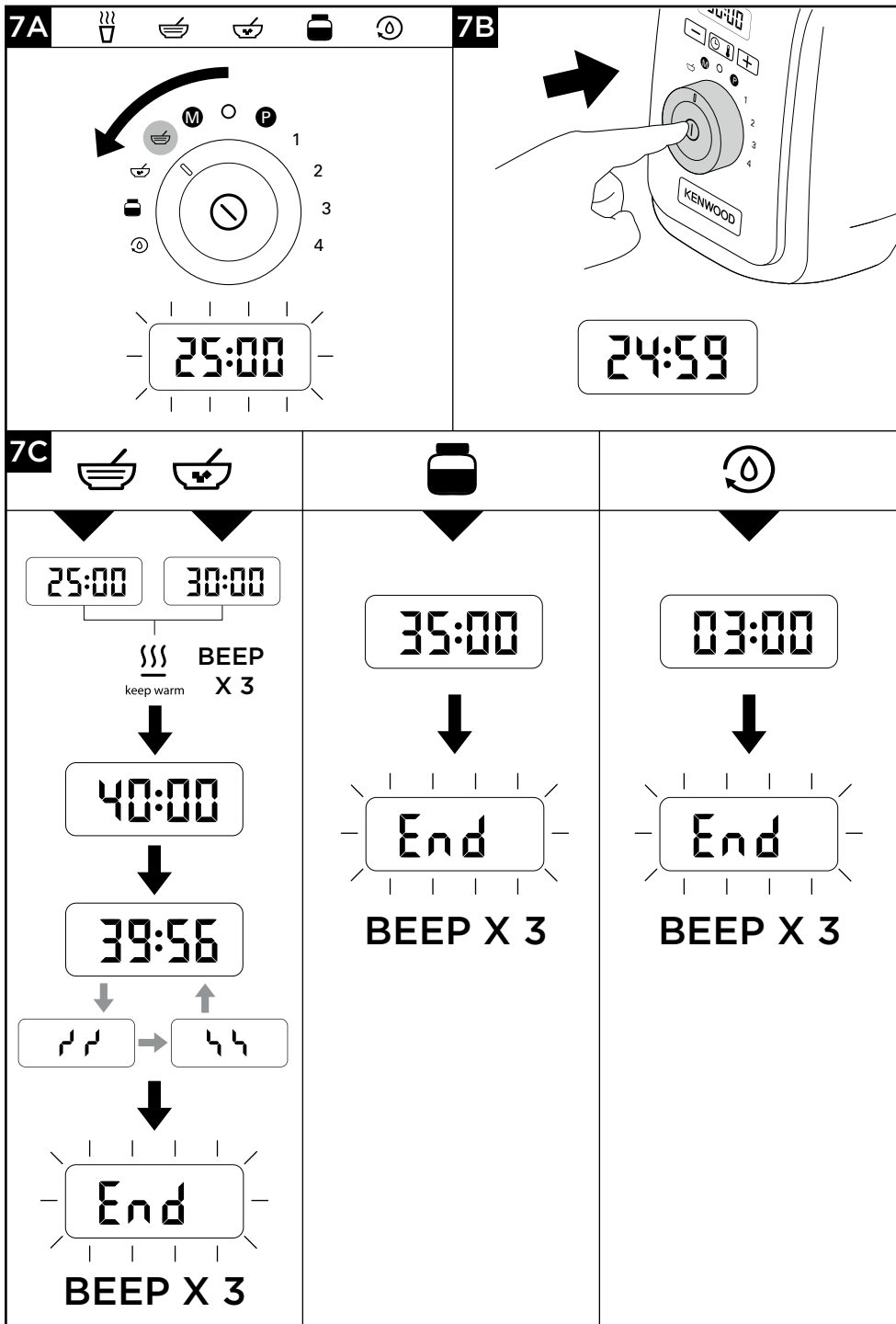


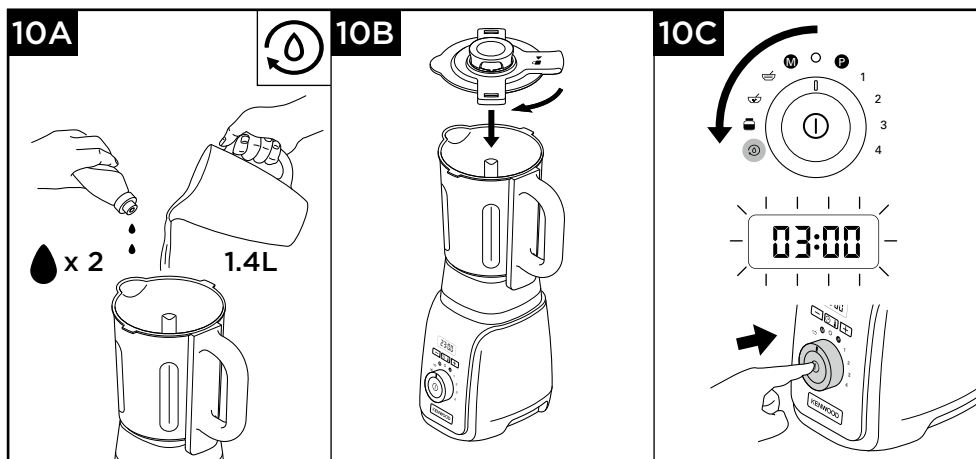
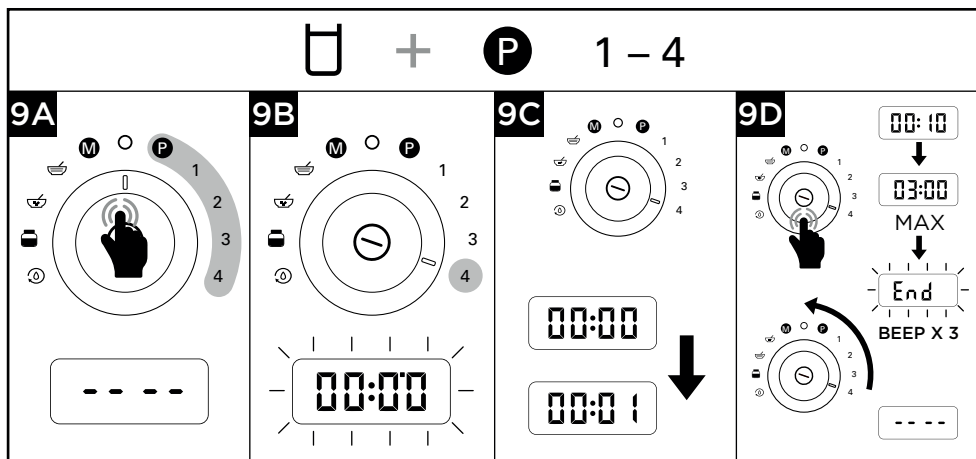
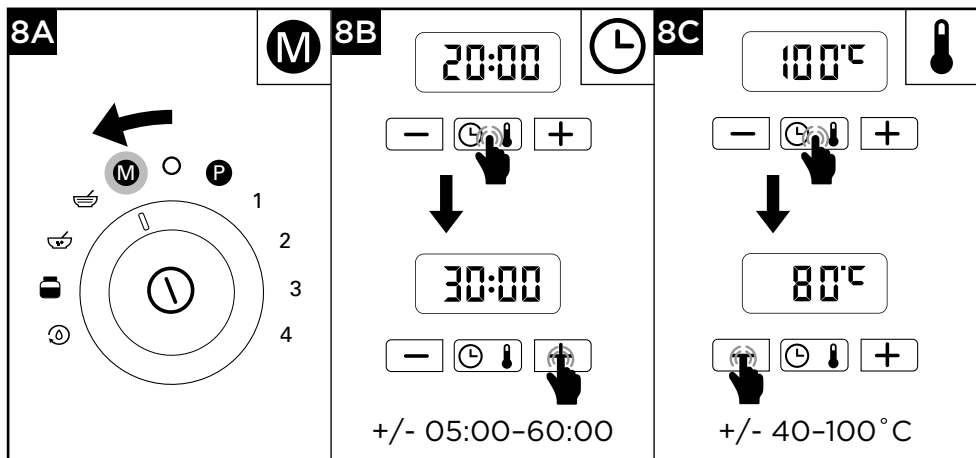
5



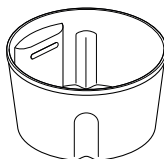
6



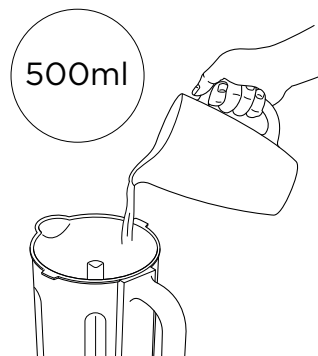




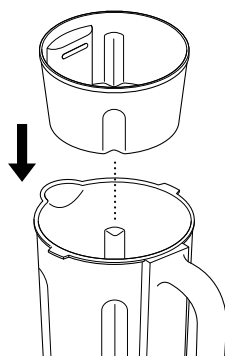
11



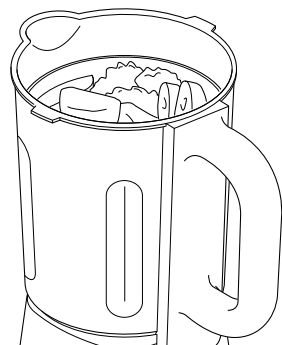
11A



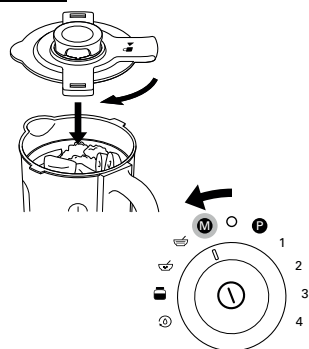
11B



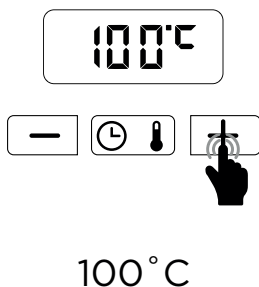
11C



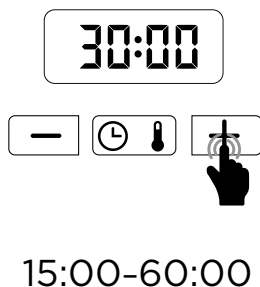
11D



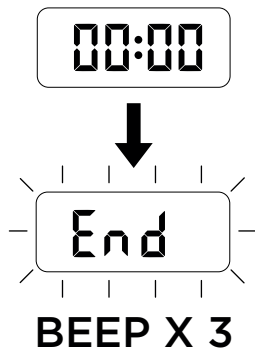
11E



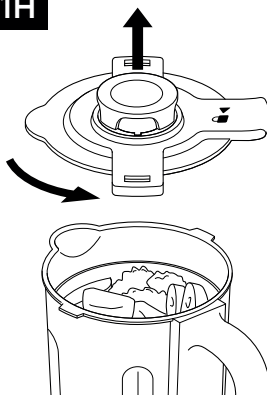
11F



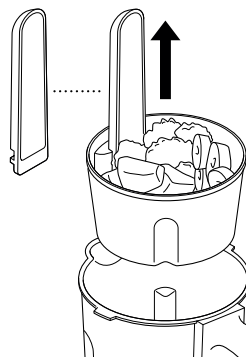
11G



11H



11I



Türkçe

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Blenderi kullanmadan önce kablonun, kablo bölmesinden ⑩ tamamen açıldığından emin olun.
- Keskin bıçaklara DOKUNMAYIN. Hazneyi boşaltırken ve temizlik sırasında yaralanmayı önlemek için bıçakları dikkatli tutun.
- Güç ünitesine takılıyken elinizi veya mutfak eşyalarını hazneye sokmadan önce daima cihazı kapatın ve fişini çekin.
- **Kullanımda olan aksesuarları değiştirmeden veya parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve güç kaynağından ayırın.**
- Blender kapağına bir güvenlik anahtarı takılmıştır ve motor, yalnızca kapak doğru şekilde takılırsa çalışacaktır. Kapak yerine oturmadan çalıştırmaya kalkmayın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Haznenin içinde işaretlenmiş minimum seviyenin altında veya maksimum doldurma seviyesinin üstünde dolum yapmayın.
- **15 dakikalık dinlenme süresi olmadan cihazınızı 3 dakikadan fazla bir süre karıştırma için kullanmayın. Daha uzun süre sürekli işlem yapmak cihazınıza zarar verebilir.**
- DİKKAT: Kapağı hazneden çıkarmadan önce, cihazı kapatın ve bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Bıçağa zarar verebileceğinden muskat veya kurutulmuş zerdeçal kökü gibi sert baharatları çekmeyin.

- Blenderi boşken çalıştırmayın.
- Blenderi içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra blenderin içini boşaltınız.
- Elektrik kablosunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete değebileceği yere koymayın.
- Bu cihaz sadece dengeli, ısıya dayanıklı düz bir yüzey veya masa üstünde kullanılmalıdır.
- DİKKAT: Termal kapatmanın yanlışıklıkla sıfırlanması kaynaklı tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazıyla beslenmemeli veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir elektrik kaynağına bağlanmamalıdır.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Dikkat: Cihazı eğimli bir yüzey üzerinde çalıştırmayın.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Sıcak Malzemeleri Karıştırma

- DİKKAT: Çalışma sırasında kapaktan ve doldurma kapağından dökerken ve boşaltırken çıkış alanından çıkan buharla temastan kaçının.
- Her zaman doldurma kapağını takın ve karıştırma döngüsü sırasında doldurma kapağını çıkarmayın veya malzeme eklemeyin.

- **DİKKAT:** Haznenin dışı, kapak ve doldurma kapağı kullanım sırasında ısınacak ve cihaz kapatıldıktan sonra da SICAK kalacaktır. Kapağı daima kapak tırnağını kullanarak çıkarın ve hazne kolunu kullanarak kaldırın ve dökün.
- Ani buhar nedeniyle cihazdan sıcak sıvı çıkabileceğinden cihaza sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun.
- Sıcak malzemeleri karıştırırken haşlanma olasılığını en aza indirmek ve olası yanıkları önlemek için ellerinizi ve diğer açıkta kalan cildinizi kapaktan ve doldurma kapağından uzak tutun. Gerekirse kullanım sırasında ellerinizi bir bez veya fırın eldiveni ile koruyun.
- **DİKKAT: Çok sıcak malzemelerin karıştırılması sıcak sıvı ve buharın kapaktan veya doldurma kapağından aniden sıçramasına sebep olabilir.**
- Çorba gibi sıcak sıvıları işlerken **ASLA** hazne üzerindeki sıcak sıvı işaretini  aşmayın.
- Isıtıcı yüzey kullanım sonrasında sıcak kalabilir.
- Sıcak karıştırma işlevini veya buharlı pişirici sepetini kullanırken blenderi duvar ve asma dolaplardan uzak tutun: Buhar bunlara zarar verebilir.
- Özellikle pişirme sırasında veya sonrasında kapağı çıkarırken, buharlı pişirici sepetinden çıkan buhara dikkat edin.
- Parçaları tutarken dikkatli olun; tüm sıvılar, buhar, buharlı pişirici sepeti veya hazne çok sıcak olacaktır. Sepeti çıkarmak için her zaman birlikte gelen kolu kullanın.

Gıda güvenliği

- Etleri (kümes hayvanları dâhil), balıkları ve deniz ürünlerini iyice pişirin.
- Yemeden önce yemeklerin sıcak olduklarından emin olun.
- Yiyecekler piştikten kısa bir süre sonra yenmeli veya hızlı bir şekilde soğumasına izin verilip en kısa zamanda buzdolabına konmalıdır.

Bakım ve temizlik

A Çizimlerine Bakın

- Ürün üzerindeki  işareti su ya da başka sıvılara daldırılmaması gereken parçaları gösterir.
- Motor ünitesini veya hazneyi suya daldırmayın.
- Başboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Motor ünitesinin, kablusunun veya fişinin ıslanmasına asla izin vermeyin.
- UYARI: Temizleme, doldurma veya dökme sırasında konektör üzerine sıçratmaktan kaçının.
- Konektörleri temiz ve kuru tutun. Motor ünitesini nemli bir bezle silin ve ardından kurulayın.
- Hazne ve bıçakların içini temizlemek için 'Kolay Temizlik' ön ayarını kullanın. 1,4 litre su ve 2 damla bulaşık deterjanı koyun. Sıvının taşmasına neden olabileceğinden çok fazla deterjan KOYMAYIN.
- Fişi takın ve 'Kolay Temizlik' ön ayarını seçin. Ön ayar bittiğinde bıçak ve haznenin içini durulayın.
- Haznenin içine yemek yapışır ya da içinde yemek yanarsa, mümkün olduğunca spatula ile kazıyın. Hazneyi ılık sabunlu su ile doldurun ve yumuşamasını bekleyin.
- İnatçı artıkları temizleme fırçası kullanarak çıkartın. Haznede oluşabilecek renk değişimleri performansı etkilemez.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: bkz. 'Bakım ve Temizlik'.

Parçalar

- ① Doldurma kabı
- ② Kapak
- ③ Buharlı pişirici sepeti kolu
- ④ Buharlı pişirici sepeti
- ⑤ Sabit bıçaklı hazne
- ⑥ Kol
- ⑦ Güç birimi
- ⑧ Gösterge ekranı
- ⑨ Döner kadran
- ⑩ Kablo bölmesi
- ⑪ Zaman/Sıcaklık Seçme düğmesi
- ⑫ (-) Zaman/Sıcaklık düğmesi
- ⑬ (+) Zaman/Sıcaklık düğmesi
- ⑭ Manuel ön ayar
- ⑮ Pürüzsüz Çorba ön ayarı
- ⑯ İri Taneli Çorba ön ayarı
- ⑰ Komposto ön ayarı
- ⑱ Kolay Temizlik ön ayarı
- ⑲ Puls/Buz
- ⑳ Hız seçici 1 - 4
- ㉑ Başlat/Durdur düğmesi

Pişirme Blenderinizi kurmak için

1 - 6 Çizimlerine Bakın

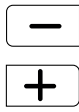
Pişirme/Isıtma ön ayarlarını kullanmak için

7A - 7C Çizimlerine Bakın

- 1 Yiyecekleri hazneye koyun. En iyi sonuç için sıvıları daima en son ekleyin.
 - Dolum seviyesinin haznenin içindeki 800ml MIN ve 1400ml MAX işareti arasında olduğundan emin olun.
- Sıcak malzemelerle çalışırken 1400 ml'nin üzerinde dolum yapmayın.**
- 2 Kapağı ve doldurma kapağını takın - kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 3 Döner kadranı istenen ön ayara getirin. Sıcaklık ve zaman bilgileri için Ön ayar tablosuna bakın.
- 4 Ön ayarı başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın - Ekranda geri sayım başlayacaktır.
- 5 Ön ayarlı sürenin sonunda blender otomatik olarak duracak, ekran yanıp sönecek ve ekranda 'End' (Son) mesajı gösterilecektir.
 - Ön ayarı istediğiniz zaman duraklatmak için 'Başlat/Durdur' düğmesine basın - geri sayım duracak ve ekran yanıp sönecektir. Devam etmek için 'Başlat/Durdur' düğmesine tekrar basın.

Manuel Pişirme

8A - 8C Çizimlerine Bakın

Fonksiyon		Fonksiyon açıklaması
	Manuel Zaman ve Sıcaklık düğmesi.	Saati ve sıcaklığı manuel olarak seçmek için zaman ve sıcaklık arasında geçiş yapmak üzere düğmeye basın. Zamanı ve sıcaklığı ayarlamak için (+/-) düğmelerini kullanın,
	Zaman ve sıcaklık düğmelerine basarak değerleri artırın veya azaltın.	Zaman/sıcaklık düğmesine bastıktan sonra zamanı ve sıcaklığı (°C) değiştirmek için (+) ve (-) düğmelerini kullanın. Zaman 5 saniyelik artışlarla 05:00 - 60:00 arasında ayarlanabilir. Zaman içinde daha hızlı ilerlemek için (+ veya -) düğmesini basılı tutun. Sıcaklık, 40 - 100°C arasında 5°C'lik artışlarla ayarlanabilir. Zaman ve sıcaklık seçildikten sonra geri sayımı başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

Piştirme/Isıtma ön ayarları

Ön ayar		 (MAKS)	 °C	 (dak)	Karıştırma Döngüsü (dak)	 keep warm (dak) * *
	Manuel	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Pütürsüz Çorba	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Taneli Çorba	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Komposto	800g Meyve 100ml sıvı	100	35:00	*	0
	Easy Clean	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 Açık/00:30 KAPALI X 3 + 00:30 AÇIK	0

- * Komposto ön ayarı - Piştirme döngüsü boyunca bıçaklar malzemeleri aralıklı olarak çalkalayacak ve karıştıracaktır.
- ** Sıcak Tut - 'Pürüzsüz' ve 'İri Taneli' çorba ön ayarlarının sonunda blender otomatik olarak 'Sıcak Tut' moduna geçecek ve 40 dakikadan başlayarak geri sayım yapacaktır.

Öneri ve İpuçları

- Pişirmeye yardımcı olacağından malzemeleri eşit boyutlarda parçalara doğrayın.
- Pişirmenin son 10 dakikası sırasında süt, krema, yoğurt vb. yiyecekleri ekleyin. Bu, karışımın köpürmesini önleyecek ve yanmayı veya haznenin dibine yapışmayı durduracaktır.
- Çorba yaparken ve gerekli olduğunda, iyice piştiklerinden emin olmak için, karıştırma için hazneye eklemekten önce etlerin mühürlenmesini ve sebzelerin bir tavada sotelenmesini tavsiye ederiz.
- Gereken piştirme süresini kısaltmak için sıcak et suyu kullanın.
- Pişirdikten sonra daha pürüzsüz bir sonuç istiyorsanız blender hızı olarak 1 - 4'ü kullanın.

Beşamel Sos

Süt bazlı soslar yapmak için hazneye

500ml süt, 45g un ve 45g tereyağı ekleyin.

Kolay Temizlik programını 2 veya 3 kez kullanın (Maksimum süre 9 dakika).

Buharlı pişirici sepetini kullanmak için

11A - 11I Çözümlerine Bakın

- 1 Hazneye 500 ml su ilave edin.
- 30 dakikalık pişirme için 500 ml yeterli olacaktır. Daha uzun pişirme süreleri için daha fazla su eklemeniz gerekebilir.
- Buharlı pişirici sepeti, et, balık ve sebze gibi bütün malzemeleri çorba ile aynı anda pişirmek için iri taneli çorba ön ayarıyla birlikte kullanılabilir.
- 2 Sepeti, çıkarılabilir kolun yuvasını çıkış bölgesi ile hizalayarak takın - sepetteki oluklar, haznedeki çıkıntıların üzerine oturmalıdır.
- 3 Pişirilecek yemeği sepete koyun.
- 4 Kapağı ve doldurma kapağını takın, ardından manuel veya iri taneli çorba ön ayarını seçin.
- 5 Başlat/Durdur düğmesine basın ve geri sayım başlayacaktır.
- 6 Pişirme döngüsünün sonunda kapatın ve yiyeceği çıkarmak için kolu sepete takın.

		 °C	 (dak)	 Su/Sıvı
 M	Manuel	100°C	15:00 - 50:00	500 ml
 chunky	Taneli Çorba	100°C	30:00	500 ml - 800 ml

Buharlı Pişirici Sepeti Pişirme Kılavuzu

Yiyecek	 (MAKS)	 (dak)
Patates 3-4 cm'lik parçalar	300 g	20:00 - 30:00
Havuç 2 cm'lik dilimler	200 g	20:00 - 25:00
Brokoli	100 g	15:00 - 20:00
Balık fileto	100 - 150 g	20:00 - 25:00
Tavuk göğsü	2 x 150 g	30:00 - 40:00

Öneri ve İpuçları

- 30 dakikadan uzun süreli buharda pişirme yapıyorsanız su eklemeniz gerekecektir.
- En iyi sonuç ve eşit pişirme için sepeti aşırı doldurmayın.
- Kasede kalan sıvı, çorba veya et suyu yapmaya uygundur. Ama dikkatli olun, çok sıcak olacaktır.
- Yiyecek parçaları arasında boşluk bırakın.
- Benzer büyüklükteki yiyecekler daha eşit pişer.
- Yemeğiniz yeterince pişmemişse su seviyesini kontrol edin, su ekleyin ve saati manuel olarak sıfırlayın.
- Ünitenin kurumasına izin vermeyin, gerektiği kadar suyla doldurun.

Karıştırma İşlevi (Isısız)

9A - 9D Çizimlerine Bakın

- Yiyecekleri hazneye koyun. En iyi sonuç için donmuş malzemeleri daima en son ekleyin.
- Dolum seviyesinin haznenin içindeki 500ml MIN ve 1750ml MAX işareti arasında olduğundan emin olun.
- Kapağı ve doldurma kapağını takın - kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- Döner kadranı istenen hıza veya **P** Pulse'a çevirin. Hız ve süre bilgisi için soğuk karıştırma tablosuna bakın.
- Başlamak için Başlat/Durdur düğmesine basın - görüntü ekranında sayım başlayacaktır.

Not: Blender, 3 dakikalık sürekli çalışmadan sonra otomatik olarak

kapanacaktır. Saati sıfırlamak için 'Başlat'a basın.

- Karıştırma döngüsünü duraklatmak için 'Başlat/Durdur' düğmesine basın. Devam etmek için 'Başlat/Durdur' düğmesine tekrar basın.
- Karıştırma döngüsünü bitirmek veya iptal etmek için 'Başlat/Durdur' düğmesine basın ve kadranı 'O' konumuna getirin.

P Pulse İşlevi

- Motoru Başlat/Durdur eyleminde çalıştırmak için **P**'yi kısa aralıklarla kullanın. Pulse, Başlat/Durdur düğmesi basılı olduğu süreçte çalışacaktır.
- Buz kırmada kullanın.

Tarif		 (dk : sn)	 (MAKS)
Milkshake'ler	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Soğuk İçecek ve Smoothie'ler	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Soğuk Çorbalar	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Sulu Hamur	1 - 3	01:00	1000 ml
Soğuk püreler	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Buz Kırma	P	00:20 - 00:40	6 X  125 g
Bal ve Kuru Erik Ezmesi			
Çekirdeksiz Kuru Erik	P	00:05	360 g
Bal			320 g
Ekle Su	P	00:08	300 g

Öneri ve İpuçları

- En iyi sonuç için bir durdur/başlat işleminde buzı kırmak için **P** işlevini kullanın.
- Smoothie'ler - Önce taze meyve ve sıvı malzemeleri koyun (yoğurt, süt, meyve suları vb.). Daha sonra buz veya donmuş malzemeler ekleyin (donmuş meyve, dondurma, dondurma vb.)
- Kuru malzemeleri karıştırmak için - Parça halinde kesin, doldurma kapağını çıkarın ardından makine çalışırken parçaları birer birer içine atın. Elinizi açıklığın üzerinde tutun. En iyi sonuç için düzenli olarak boşaltın.
- Kalın karışımlar (ör. ezme ve bandırma sosları) sıyırma gerektirebilir. Karışımın işlenmesi zorsa daha fazla sıvı ekleyin.

Kablo bölmesi

Fazlalık olan kordonu güç ünitesinin ⑩ arkasındaki bölmeye itin.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

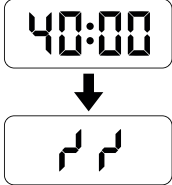
Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Blender çalışmıyor.	Ekran açık değil.	Cihazın güç kaynağına takılı olup olmadığını kontrol edin.
	Hazne, güç ünitesine oturtulmamış. Ekran 'JUG' (HAZNE) görünecektir.	Blenderin güç ünitesine doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Kapak doğru takılmamış. Ekran "OPEN" (AÇ) mesajı görünecektir.	Kapağın doğru şekilde kilitlendiğini kontrol edin.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Kapak ve doldurma kapağından sıçrayan sıvı.	Hazne aşırı dolu	Malzemelerin haznenin içinde işaretli maksimum seviyenin üzerinde olup olmadığını kontrol edin.
	Sıcak sütün köpürmesi ve taşması.	1,4'l'nin üzerinde sıcak sıvı eklemeyin ve pişirmenin son 10 dakika içinde süt eklemeyin.
	Easy Clean programı - 1,4 litreden fazla su ve çok fazla deterjan eklenmiş.	1,4 litre su ve 2 damla bulaşık deterjanı ekleyin.
Malzemeler haznenin dibinde yanıyor.	Süt ısıtılıyor.	Yanmayı önlemek için ön ayarın son 5-10 dakikası içinde süt, krema vb. malzemeleri ekleyin.
	Yetersiz sıvı eklenmiş.	Daha fazla sıvı ekleyin.
Karıştırma performansı kötü.	Yetersiz işleme süresi.	Hız seçici 1 - 4'ü kullanarak daha uzun süre karıştırın.
	Yetersiz sıvı eklenmiş.	Daha fazla sıvı ekleyin.
	Büyük yiyecek parçaları veya çok fazla malzeme işleniyor.	Malzemelerin bir kısmını çıkartın ve malzemeleri daha küçük parçalar halinde doğrayın.
Yemek az pişmiş	Büyük yiyecek parçaları veya çok fazla malzeme işleniyor.	Malzemelerin bir kısmını çıkartın ve malzemeleri daha küçük parçalar halinde doğrayın.
	Çiğ et veya mercimek pişirme.	İyice piştiğinden emin olmak için, karıştırma için hazneye eklemeyen önce etlerin tavada veya fırında mühürlenmesini tavsiye ederiz. Pişirme işlemine yardımcı olması için sıcak et suyu kullanın.
	Yetersiz pişirme süresi.	Pişirme işlemine yardımcı olması için sıcak et suyu kullanın. Pişirme süresini uzatmak için manuel programı kullanın.
	Sıcak tut modunda Pürüzsüz veya İri Taneli Çorba programı.	Normal İşlev. Sıcak Tut modunu durdurmak için kadranı '0' konumuna çevirin.

Problem	Nedeni	Çözüm
Ekran'da 'End' (Son) mesajı görünüyor ve yanıp sönüyor. Ünite bip sesi çıkarıyor.	Soğuk karıştırma döngüsü 3 dakikaya ulaştı ve ünite otomatik olarak durdu.	Hızı yeniden seçmek için 'Başlat'a basın veya durdurmak için kadranı 'O' konumuna çevirin. Bir seferde 3 dakikadan uzun çalıştırmak istiyorsanız, blenderin 15 dakika soğumasına izin vermeniz önerilir.
	Ön ayar bitti veya iptal edildi.	Bir ön ayarı yeniden seçmek için kadranı "O" konumuna çevirin veya "Başlat"a basın.
Ekran'da '----' görünüyor.	Bekleme modu.	Normal çalışma. Hızı veya ön ayarı seçin.
'OPEN' (AÇ) mesajı görünüyor ve ekran'da yanıp sönüyor. Ünite bip sesi çıkarıyor.	Kapak yerine oturmamış.	Kapağı takın ve 'Başlat'a basın.
	İşleme sırasında kapak çıkarılmış veya açılmış.	
JUG (HAZNE) mesajı görünüyor ve ekran'da yanıp sönüyor. Ünite bip sesi çıkarıyor.	Hazne yerine oturmamış.	Hazneyi yerine oturtun ve 'Başlat'a basın.
	Hazne işleme sırasında çıkarılmış.	
E0 - E5 Hata Kodları ekran'da görünüyor ve ünite bip sesi çıkartıyor.	Isıtıcı veya motor aşırı yük/aşırı ısınma sorunları. (Termal kapatma çalıştırıldı).	Çıkarın ve ekran kararana kadar birkaç saniye bekleyin. Ardından sıfırlamak için tekrar takın. Yeniden başlatmadan önce yeterli sıvının kullanılıp kullanılmadığını kontrol edin.
	Tarifte sıvı yetersiz ve hazne kurumuş. Hazne aşırı yüklenmiş.	Yeterli sıvının eklenip eklenmediğini kontrol edin. Bu kılavuzdaki tavsiyelere uyun ve önerileri aşıyorsa işlem miktarlarını azaltın.
Sorun devam ederse en yakın yetkili Kenwood Servis Merkezi ile iletişime geçin. Size en yakın Kenwood Servis Merkezinin güncel bilgilerini bulmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özgü web sitesini ziyaret edin.		

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před použitím mixéru zkontrolujte, jestli je celý kabel vysunutý z úložného prostoru pro kabel ⑩.
- **NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů.** Zacházejte s noži opatrně, abyste se nezranili při vyprazdňování nádoby a při čištění.
- Když je nádoba připojená k hnací jednotce, vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení, než do nádoby vložíte ruce nebo náčiní.
- **Před výměnou příslušenství nebo manipulací s částmi, které jsou při použití v pohybu, přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení.**
- Víko mixéru je vybaveno bezpečnostním spínačem a motor se nespustí, pokud nebude víko řádně nasazené. Nepokoušejte se přístroj spustit bez nasazeného víka.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „Servis a údržba“.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nenaplňujte nádobu méně než po minimální úroveň a nepřekračujte maximální objem vyznačený zevnitř nádoby.
- **Nepoužívejte přístroj k mixování po dobu delší než 3 minuty bez 15minutové přestávky. Nepřerušný provoz po delší dobu může přístroj poškodit.**
- **POZOR:** Než sundáte z nádoby víko, vypněte přístroj a počkejte, než se nože zcela zastaví.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) - nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velké hroudě. Před přidáním do nádoby je rozdrolte.

- Nezpracovávejte tvrdé koření, například muškátový oříšek nebo sušený kořen kurkumy, protože by to mohlo poškodit nožovou jednotku.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Příklad nikdy nepokládejte na plynový hořák nebo elektrickou plotýnku nebo do jejich blízkosti ani na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.
- Příklad by se měl používat pouze na stabilním, rovném a žáruvzdorném povrchu nebo stole.
- POZOR: K zamezení nebezpečí způsobeného neúmyslným vynulováním tepelné pojistky nesmí být tento přístroj napájen prostřednictvím externího spínacího zařízení, například časovače, a nesmí být připojen ke zdroji napájení, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Pozor: Nepoužívejte přístroj na šikmém povrchu.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Mixování horkého obsahu

- POZOR: Vyhněte se páře, která vychází z hubice při nalévání a z víčka plnicího otvoru za provozu.
- Vždy nasadte víčko plnicího otvoru a nesundávejte ho a nepřidávejte ingredience v průběhu mixovacího cyklu.
- POZOR: Vnější povrch nádoby, víka a víčka plnicího otvoru se za provozu zahřívá a zůstane HORKÝ i po vypnutí přístroje. Při sundávání víka vždy víko uchopte za úchytku a při nalévání použijte rukojeť nádoby.
- Při nalévání horké tekutiny do přístroje buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.
- Aby se co nejvíce omezila možnost opaření při mixování horkých ingrediencí, držte ruce a další části těla s odhalenou kůží dál od víka a víčka plnicího otvoru, abyste se vyhnuli popáleninám. Při manipulaci je nutné chránit ruce utěrkou nebo kuchyňskou chňapkou.
- **POZOR: Při mixování velmi horkých ingrediencí se může stát, že se přes víko nebo víčko plnicího otvoru náhle uvolní horká tekutina nebo pára.**
- Při zpracování horkých tekutin, např. polévky, **NIKDY** nepřekračujte značku pro horké tekutiny  na nádobě.
- Na povrchu topného tělesa zůstává po použití přístroje zbytkové teplo.
- Při použití funkce mixování horkého obsahu nebo pařáku nepokládejte mixér do blízkosti stěn a pod skříňky, aby je nepoškodila pára.
- Dejte si pozor na páru, která z pařáku uniká, zejména při otevírání víka v průběhu vaření nebo po vaření.
- Dávejte pozor při manipulaci s jednotlivými částmi; veškeré tekutiny, kondenzáty, pařák a nádoba budou velmi horké. K vyjmutí pařáku vždy používejte dodávanou rukojeť.

Bezpečnost potravin

- Maso (včetně drůbeže), ryby a mořské plody důkladně uvařte.

- Před konzumací vždy zkontrolujte, zda je jídlo vřelé.
- Potraviny by se měly sníst krátce po uvaření nebo by se měly nechat rychle zchladnout a pak by měly být co nejdříve uloženy do lednice.

Péče a čištění

Viz ilustrace **A**

- Symbol  na přístroji označuje části, které nelze ponořit do vody či do jiné tekutiny.
- Neponořujte hnací jednotku ani nádobu do vody.
- Vždy přístroj vypněte a odpojte ho z elektrické zásuvky, pokud zůstává bez dozoru, a také před sestavováním, rozebíráním a čištěním.
- Dbejte na to, aby hnací jednotka, kabel nebo zástrčka nikdy nebyly mokré.
- **UPOZORNĚNÍ:** Dejte pozor, abyste při čištění, plnění nebo nalévání nevylili žádnou tekutinu na konektor.
- Udržujte konektory v suchu a čistotě. Hnací jednotku otřete vlhkým hadříkem a osušte.
- K čištění vnitřku nádoby a nožů použijte předvolbu Snadné čištění. Nalijte do nádoby 1,4 litru vody a 2 kapky prostředku na mytí nádobí.
NEPŘIDÁVEJTE příliš mnoho saponátu, protože jinak by tekutina mohla přetéct.
- Připojte přístroj ke zdroji napájení a zvolte předvolbu Snadné čištění. Po ukončení předvolby nože a vnitřek nádoby opláchněte.
- Pokud se potraviny přichytí uvnitř nádoby nebo pokud se připálí, co nejvíc je odstraňte stěrkou. Naplňte nádobu teplou vodou se saponátem a nechejte ji odmočit.
- Houževnaté usazeniny odstraňte štětkou. Změna zbarvení nádoby neovlivní její funkčnost.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část „Péče a čištění“.

Popis

- ① Plnicí víčko
- ② Víko
- ③ Rukojeť pařáku
- ④ Pařák
- ⑤ Nádoba s pevně nasazeným nožem
- ⑥ Rukojeť
- ⑦ Hnací jednotka
- ⑧ Displej
- ⑨ Otočný knoflík
- ⑩ Prostor pro uložení kabelu
- ⑪ Tlačítko pro volbu času/teploty
- ⑫ (-) Tlačítko pro nastavení času/teploty
- ⑬ (+) Tlačítko pro nastavení času/teploty
- ⑭ Předvolba pro ruční vaření
- ⑮ Předvolba pro krémovou polévku
- ⑯ Předvolba pro polévku s kousky
- ⑰ Předvolba pro kompot
- ⑱ Předvolba pro snadné čištění
- ⑲ Pulz/led
- ⑳ Volič rychlosti 1-4
- ㉑ Tlačítko Start/Stop

- 2 Nasadte víko a víčko plnicího otvoru a otočením po směru hodinových ručiček je zajistěte.
- 3 Otočte knoflík na požadovanou předvolbu. Informace o teplotách a době vaření najdete v tabulce předvoleb.
- 4 Spusťte předvolbu tlačítkem Start/Stop. Na displeji se spustí odpočítávání.
- 5 Po uplynutí nastavené doby se mixér automaticky zastaví, displej bude blikat a zobrazí se slovo End (konec).
- Budete-li chtít předvolbu kdykoliv pozastavit, stiskněte tlačítko Start/Stop. Odpočítávání se zastaví a displej bude blikat. Přístroj znovu spustíte tlačítkem Start/Stop.

Nastavení vařicího mixéru

Viz ilustrace 1 - 6

Použití předvoleb pro vaření/ohřívání

Viz ilustrace 7A - 7C

- 1 Vložte do nádoby potraviny. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jako poslední přidáte tekutiny.
- Dbejte na to, aby hladina byla mezi značkou MIN pro 800 ml a značkou MAX pro 1 400 ml vyznačenými uvnitř nádoby. **Při zpracování horkých ingrediencí nenaplňujte nádobu více než na 1 400 ml.**

Ruční vaření

Viz ilustrace **8A - 8C**

Funkce		Vysvětlení funkce
	Tlačítko pro volbu času a teploty při ručním vaření.	Při ručním nastavení času a teploty přepínejte tímto tlačítkem mezi časem a teplotou. Pomocí tlačítek (+/-) upravte čas a teplotu.
 	Tlačítka pro zvýšení nebo snížení teploty a prodloužení nebo zkrácení času.	Po stisknutí tlačítka pro volbu času/teploty změňte čas a teplotu (°C) pomocí tlačítka (+) a (-). Čas lze upravit v přírůstcích po 5 sekundách od 05:00 do 60:00. Chcete-li procházet nastavením času rychleji, stiskněte a podržte tlačítko (+ nebo -). Teplotu lze nastavit v přírůstcích po 5 °C od 40 do 100 °C. Jakmile zvolíte čas a teplotu, spusťte odpočítávání tlačítkem Start/stop.

Předvolby pro vaření/ohřívání

Předvolba		 (MAX)	 °C	 (min)	Cyklus mixování (min)	 keep warm (min) **
 M	Ruční vaření	800 ml—1,4 L	40—100	05:00—60:00	0	0
 smooth	Krémová polévka	800 ml—1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Polévka s kousky	800 ml—1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Kompot	800 g ovoce 100 ml tekutiny	100	35:00	*	0
	Snadné čištění	1,4 L	65—75	3:00	2:00 00:20 Zap/00:30 VYP X 3 + 00:30 ZAP	0

- * Předvolba pro kompot - v průběhu celého cyklu vaření budou nože průběžně míchat a mixovat ingredience.
- ** Udržování v teplém stavu - po ukončení předvolby Krémová polévka a Polévka s kousky se mixér automaticky přepne do režimu udržování v teplém stavu a začne odpočítávat 40 minut.

Rady a tipy

- Ingredience nakrájejte na stejně velké kousky, protože to napomůže rovnoměrnému uvaření.
- Potraviny jako mléko, smetanu, jogurt apod. přidávejte v posledních 10 minutách vaření. Zabráníte tak tomu, že směs napění a přeteče a že se potraviny připálí nebo přichytí ke dnu nádoby.
- Při přípravě polévek a v případě potřeby doporučujeme osmahnout maso a zeleninu na pánvi na sporáku, než je přidáte do mixovací nádoby, aby byly řádně uvařené.
- Ke zkrácení potřebné doby vaření používejte horký vývar.
- Pokud si přejete jemnější strukturu, použijte po uvaření volič rychlosti mixování 1–4.

Bešamelová omáčka

Příprava omáček s obsahem mléka

Vložte do nádoby 500 ml mléka, 45 g hladké mouky a 45 g másla.

Spusťte dvakrát nebo třikrát program Snadné čištění (nejvíce na 9 minut).

Použití pařáku

Viz ilustrace **IIA** - **III**

- 1 Nalijte do nádoby 500 ml vody.
- 500 ml je dostačující množství na 30 minut vaření. Pokud budete vařit déle, bude možná nutné doplnit vodu.
- Pařák lze použít spolu s předvolbou pro polévku s kousky k vaření celých ingrediencí, jako je maso, ryby a zelenina, současně s polévkou.
- 2 Nasadte pařák - zarovnejte štěrbinu pro odnímatelnou rukojeť s hubicí. Žebra na nádobě musí zapadnout do žlábků na pařáku.
- 3 Vložte do pařáku potraviny, které chcete vařit.
- 4 Nasadte víko a víčko plnicího otvoru a zvolte předvolbu pro ruční vaření nebo pro polévku s kousky.
- 5 Stiskněte tlačítko Start/stop. Spustí se odpočítávání času.
- 6 Po ukončení cyklu vaření vypněte přístroj a nasadte na pařák rukojeť, abyste mohli vyjmout potraviny.

		 °C	 (mins)	 Voda/tekutina
	Ruční vaření	100 °C	15:00–50:00	500 ml
 chunky	Polévka s kousky	100 °C	30:00	500 ml–800 ml

Doporučení pro vaření v páře

Potraviný	 (MAX)	 (min)
Brambory (3–4cm kousky)	300 g	20:00—30:00
Mrkev (2cm plátky)	200 g	20:00—25:00
Brokolice	100 g	15:00—20:00
Rybí fileť	100—150 g	20:00—25:00
Kuřecí prso	2 x 150 g	30:00—40:00

Rady a tipy

- Pokud budete vařit déle než 30 minut, bude nutné doplnit vodu.
- Nejlepších výsledků a rovnoměrného vaření dosáhnete, když parák nebude příliš naplněný.
- Tekutina, která zůstane v nádobě, je vhodná pro přípravu polévky nebo vývaru. Buďte však opatrní, protože bude velmi horká.
- Nechejte mezi kousky potravin mezery.
- Potraviny podobné velikosti se uvaří rovnoměrněji.
- Pokud nejsou potraviny dostatečně uvařené, zkontrolujte hladinu vody, doplňte vodu a nastavte ručně čas.
- Nedovolte, aby se voda úplně vyvařila. Podle potřeby vodu doplňujte.

Funkce mixování (bez zahřívání)

Viz ilustrace 9A - 9D

- 1 Vložte do nádoby potraviny.
Nejlepších výsledků dosáhnete, když zmražené ingredience přidáte jako poslední.
- Dbejte na to, aby byla hladina mezi značkou MIN pro 500 ml a značkou MAX pro 1 750 ml vyznačenými uvnitř nádoby.
- 2 Nasadte víko a víčko plnicího otvoru a otočením po směru hodinových ručiček je zajistěte.
- 3 Otočte knoflík na požadovanou rychlost nebo na pulzní režim **P**.
Informace o teplotách a době vaření najdete v tabulce pro mixování za studena.
- 4 Spusťte přístroj tlačítkem Start/stop.
Na displeji se spustí odpočítávání.

Poznámka: Mixér se po třech minutách nepřetržitého provozu automaticky vypne. Čas znovu spustíte stisknutím tlačítka Start.

- Cyklus mixování pozastavíte tlačítkem Start/stop. Přístroj znovu spustíte tlačítkem Start/stop.
- 5 K ukončení nebo zrušení cyklu mixování stiskněte tlačítko Start/stop a otočte knoflík do polohy 0.

P Pulzní režim

- Pulzní režim **P** použijte pro krátké impulzy, kdy se motor spustí a zase rychle zastaví. Pulzní režim poběží, dokud bude stlačené tlačítko Start/stop.
- Pulzní režim je vhodný k drcení ledu.

Recept		 (min : s)	 (MAX)
Mléčné koktejly	3—4	01:00—01:30	500—1000 ml
Studené nápoje a ovocné koktejly (smoothie)	3—4	01:00—02:00	500—1750 ml
Studené polévky	4	02:00—03:00	500—1750 ml
Lité těsto	1—3	01:00	1000 ml
Studená pyré	3—4	00:30—01:00	300 g
Drcení ledu		00:20—00:40	6 X  125 g
Pomazánka z medu a sušených švestek			
Vypeckované sušené švestky		00:05	360 g
Med			320 g
Přidejte vodu		00:08	300 g

Rady a tipy

- Krátké impulzy pulzního režimu  zajistí nejlepší výsledky při drcení ledu.
- Ovocné koktejly (smoothie) – vložte do nádoby nejprve čerstvé ovoce a tekutiny (včetně jogurtu, mléka a ovocných šťáv). Potom přidejte zmražené ingredience (včetně zmraženého ovoce, ledu nebo zmrzliny).
- Mixování suchých ingrediencí - nakrájejte ingredience na kousky, sundejte víčko plnicího otvoru, nechejte přístroj spuštěný a jednotlivé kousky postupně vhaďte do nádoby. Držte ruku nad otvorem. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete nádobu pravidelně vyprazdňovat.
- Hutné směsi, například paštiky a husté omáčky, může být nutné seškrábat. Pokud se směs obtížně zpracovává, přidejte tekutinu.

Uložení kabelu

Nadbytečný kabel zatlačte do prostoru pro uložení kabelu vzadu na hnací jednotce .

Servis a péče o zákazníky

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštívte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



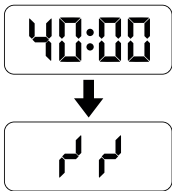
DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

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

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

Průvodce odstraňováním problémů

Popis problému	Příčina	Řešení
Mixér se nespustí.	Displej není rozsvícený.	Zkontrolujte, jestli je mixér připojený ke zdroji napájení.
	Na hnací jednotce není nasazená nádoba. Na displeji se zobrazí slovo JUG (NÁDOBA).	Zkontrolujte, jestli je mixér řádně nasazený na hnací jednotku.
	Není správně nasazené víko. Na displeji se zobrazí slovo OPEN (OTEVŘENO).	Zkontrolujte, jestli je víko řádně zajištěné.

Popis problému	Příčina	Řešení
Kolem víka a víčka plnicího otvoru vystřikují ven tekutiny.	Nádoba je příliš plná.	Zkontrolujte, jestli nejsou ingredience nad úrovní maximálního objemu vyznačené zevnitř nádoby.
	Horké mléko pění a přetéká.	Nenalévejte do nádoby více než 1,4 l horkých tekutin a mléko přidávejte v posledních 10 minutách vaření.
	Program Snadné čištění - bylo doplněno více než 1,4 l vody a příliš mnoho saponátu.	Nalijte do nádoby 1,4 litr vody a 2 kapky prostředku na mytí nádobí.
Ingredience se připalují ke dnu nádoby.	Ohřívá se mléko.	Aby se mléko, smetana apod. nepřipalovaly, přidejte je v posledních 5–10 minutách doby trvání předvolby.
	Nebylo doplněno dostatečné množství tekutin.	Přidejte tekutiny.
Špatný výsledek mixování.	Nedostatečná doba zpracování.	Mixujte delší dobu pomocí voliče rychlosti 1–4.
	Doplněno nedostatečné množství tekutin.	Přidejte tekutiny.
	Zpracovávají se velké kousky potravin nebo příliš velký objem ingrediencí.	Odstraňte část ingrediencí a nakrájejte potraviny na malé kousky stejné velikosti.
Potraviny nejsou dostatečně uvařené.	Zpracovávají se velké kousky potravin nebo příliš velký objem ingrediencí.	Odstraňte část ingrediencí a nakrájejte potraviny na malé kousky stejné velikosti.
	Vaří se syrové maso nebo čočka.	Aby bylo maso řádně uvařené, doporučujeme osmahnout ho na pánvi na sporáku, než ho přidáte do mixovací nádoby. Použijte horký vývar k usnadnění procesu vaření.
	Nedostatečná doba vaření.	Použijte horký vývar k usnadnění procesu vaření. Prodlužte dobu vaření pomocí programu pro ruční vaření.
	Program pro krémovou polévku nebo polévku s kousky v režimu udržování v teplém stavu.	Nejde o závadu. Režim udržování v teplém stavu vypnete otočením knoflíku do polohy O.

Popis problému	Příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí a bliká slovo END (konec). Přístroj pípá.	Vypršely tři minuty cyklu mixování za studena a přístroj se automaticky zastavil.	Chcete-li znovu zvolit rychlost, stiskněte tlačítko Start. Pokud chcete přístroj zastavit, otočte knoflík do polohy O. Doporučuje se nechat mixér 15 minut vychladnout, pokud chcete mixovat déle než tři minuty.
	Byla ukončena nebo zrušena předvolba.	Otočte knoflík do polohy O nebo zvolte předvolbu znovu pomocí tlačítka Start.
Na displeji je zobrazen symbol -----.	Pohotovostní režim.	Nejde o závadu. Zvolte rychlost nebo předvolbu.
Na displeji je zobrazeno a bliká slovo OPEN (OTEVŘENO). Přístroj pípá.	Není nasazené víko.	Nasadte víko a stiskněte tlačítko Start.
	V průběhu zpracování bylo sejmuto nebo otevřeno víko.	
Na displeji je zobrazeno a bliká slovo JUG (NÁDOBA). Přístroj pípá.	Není nasazená nádoba.	Nasadte nádobu a stiskněte tlačítko Start.
	V průběhu zpracování byla sejmuta nádoba.	
Chybové kódy Na displeji je zobrazen kód EO-E5 a přístroj pípá.	Problém s přetížením/ přehříváním topného tělesa nebo motoru. (Sepnula se tepelná pojistka.)	Odpojte přístroj od zdroje napájení a počkejte několik sekund, než bude displej prázdný. Potom přístroj znovu připojte a nastavte. Než ho opět spustíte, zkontrolujte, jestli je v něm dostatečné množství vody.
	Nedostatečné množství tekutiny pro zvolený recept, tekutina v nádobě se vyvařila. Přeplněná nádoba.	Zkontrolujte, jestli bylo doplněno dostatečné množství tekutiny. Postupujte podle pokynů v této příručce a odeberte ingredience, pokud byl překročen doporučený objem.
Pokud problém přetrvává, obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko společnosti Kenwood. Informace o nejbližším servisním středisku společnosti Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webových stránkách pro vaši zemi.		

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- Ügyeljen arra, hogy a mixer használata előtt a vezetékot teljesen kihúzza a ⑩ vezetéktárolóból.
- Ne érjen hozzá az éles forgókéshez. A sérülések elkerülése érdekében a tartály ürítésekor és a tisztításnál ügyeljen a forgókésre.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, mielőtt a kezét vagy bármilyen konyhai eszközt a tartályba helyezne, ha a tartály fel van szerelve a meghajtóegységre.
- **Mielőtt tartozékokat cserélne vagy a használat közben mozgó alkatrészekhez közelítene, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.**
- A mixer fedelén biztonsági kapcsoló van, és a motor csak akkor működik, ha a fedél megfelelően van felszerelve. Ne próbálja meg üzemeltetni úgy, hogy nincs rajta a fedél.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A tartályt ne töltsen sem a belsejében jelzett minimális szintek alá, sem a maximális szintek fölé.
- **Ne keverjen a készülékkel 3 percnél tovább, és utána 15 percre pihentesse. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

- FIGYELEM: A fedél leemelése előtt kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a forgókés teljesen le nem állt.
- Smoothie receptek – ne keverjen összefagyott élelmiszereket, hanem törje darabokra, mielőtt a tartályba tenné őket.
- Ne aprítson kemény fűszereket, például szerecsendiót vagy szárított kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.
- Soha ne járassa a mixert üresen.
- A mixert soha ne használja étel tárolására. A használat előtt és után üresen kell tárolni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- A készüléket csak stabil, sík, hőálló felületen vagy asztalon szabad használni.
- FIGYELEM: A hőkioldó véletlen alaphelyzetbe állításából eredő veszély elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső kapcsolóeszközön keresztül, például időzítőn keresztül működtetni vagy olyan áramforráshoz csatlakoztatni, amelyik rendszeresen be- és kikapcsol.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- FIGYELEM: Ne működtesse a készüléket ferde felületen.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Forró keverés

- **FIGYELEM:** Vigyázzon, mert a leves kiöntése közben a kiöntőnyílásnál, illetve üzemelés közben a fedél és a töltőnyílás kupakja körül forró gőz áramolhat ki.
- Mindig helyezze be a töltőnyílás kupakját, és a keverési ciklus alatt ne vegye ki azt, illetve ne töltsön a tartályba hozzávalókat.
- **FIGYELEM:** a tartály, a fedél és a töltőnyílás kupakja használat közben felforrósodik, és a készülék kikapcsolása után is **FORRÓ** marad. A fedelet mindig a fedél fülénél megfogva vegye le, a tartályt pedig a tartály fogantyújánál megfogva emelje ki és így öntse ki a tartalmát.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a készülékbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.
- Forró hozzávalók keverésekor az égési sérülések megelőzése érdekében tartsa távol a kezét és az egyéb fedetlen bőrfelületeket a fedéltől és a töltőnyílás kupakjától. Szükség esetén a kezét védje ruhával vagy hőálló edényfogó kesztyűvel.
- **FIGYELEM: Forró hozzávalók keverésekor a forró folyadék vagy a gőz hirtelen kicsaphat a fedél mellett vagy a töltőnyílásnál.**
- **SOHA** ne töltsön a forró folyadékra vonatkozó  jelzésnél több folyadékot a tartályba, amikor forró folyadékokat, például leveseket kever.
- A fűtőelem felülete a használat után még meleg lehet.
- A forró keverési funkció vagy a párolókosár használatakor tartsa távol a mixert a falaktól és faliszekrényektől, mert a gőz károsíthatja őket.

- Legyen óvatos, mert gőz csaphat ki a párolókosárból, elsősorban a fedél levételekor főzés közben vagy után.
- Legyen óvatos, amikor a géphez nyúl, mert a folyadék, a kicsapódott pára, a párolókosár vagy a tartály nagyon forró lehet. A kosár kiemeléséhez mindig a tartozék fogantyút használja.

Élelmiszer-biztonság

- A húsokat (a baromfit is), halakat és tenger gyümölcseit alaposan hőkezelje.
- Ügyeljen arra, hogy fogyasztás előtt az étel forró legyen.
- Az ételeket a főzés után röviddel el kell fogyasztani, vagy hagyni kell gyorsan lehűlni, és minél előbb hűtőszekrénybe kell tenni.

A készülék tisztítása

Lásd **A** ábrák

- A terméken látható  szimbólum azt jelzi, hogy az alkatrészt tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A meghajtóegységet és a tartályt tilos vízbe meríteni.
- Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- FIGYELEM: Ügyeljen arra, hogy tisztítás, töltés vagy kiöntés közben ne kerüljön víz a csatlakozóra.
- Tartsa a csatlakozókat tisztán és szárazon. A meghajtóegységet törölje le egy nedves ronggyal, majd hagyja megszáradni.
- A tartály belsejét és a forgókést az előre beállított egyszerű tisztítás (Easy clean) program segítségével tisztítsa meg. Töltsön a tartályba 1,4 liter vizet és 2 csepp folyékony mosogatószer. Ne tegyen bele túl sok mosogatószer, mert ez a folyadék kiömlését okozhatja.

- Dugja be a csatlakozódugót a konnektorba, és válassza az előre beállított egyszerű tisztítás (Easy clean) programot. Az előre beállított program befejezése után öblítse le a forgókést és öblítse ki a tartályt.
- Amennyiben a tartály falához élelmiszer tapad vagy az étel odakozmált, akkor amennyire lehetséges, távolítsa el egy spatulával. Töltse meg a tartályt meleg mosószeres vízzel, és hagyja ázni.
- A makacs lerakódásokat távolítsa el egy tisztítókefével. A tartály esetleges elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményt.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket (lásd: „A készülék tisztítása”).

A készülék részei

- ① Töltőnyílás kupakja
- ② Fedél
- ③ Párolókosár fogantyúja
- ④ Párolókosár
- ⑤ Tartály rögzített késekkel
- ⑥ Fogantyú
- ⑦ Meghajtóegység
- ⑧ Kijelző
- ⑨ Forgótárcsa
- ⑩ Vezetéktároló
- ⑪ Idő-/hőmérséklet-választó gomb
- ⑫ (–) Idő-/hőmérséklet gomb
- ⑬ (+) Idő-/hőmérséklet gomb
- ⑭ Program kézi beállítása
- ⑮ Előre beállított kréMLEVES program
- ⑯ Előre beállított darabos leves program
- ⑰ Előre beállított kompót program
- ⑱ Előre beállított egyszerű tisztítás (Easy clean) program
- ⑲ Rövid üzem/jég
- ⑳ Sebességválasztó (1–4)
- ㉑ Start/Stop gomb

A főzőmixer előkészítése

Lásd **1 - 6** ábrák

Előre beállított főzési/ melegítési programok használata

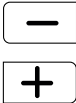
Lásd **7A - 7C** ábrák

- 1 Tegye a hozzávalókat a tartályba. A legjobb eredmény elérése érdekében a folyadékot mindig a végén öntse hozzá.
- Ügyeljen arra, hogy a tartályt a belső felületén jelzett 800 ml-es MIN és 1400 ml-es MAX jelzés közötti szintig töltse meg. **Forró hozzávalók feldolgozásakor ne töltse az 1400 ml-es jelzés fölé.**
- 2 Helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját – jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 A forgótárcsát állítsa a használni kívánt előre beállított programra. A hőmérsékletre és a időtartamra vonatkozóan lásd az előre beállított programok táblázatát.

- 4 Nyomja meg a Start/Stop gombot az előre beállított program elindításához – a kijelzőn megkezdődik a visszazámlálás.
 - 5 Az előre beállított idő elteltével a mixer automatikusan leáll, a kijelző villog, és a képernyőn megjelenik az „End” (vége) felirat.
- Az előre beállított program szüneteltetéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot – a visszazámlálás leáll és a kijelző villog. A folytatáshoz nyomja meg újra a Start/Stop gombot.

Kézi beállítású főzés

Lásd **8A** - **8C** ábrák

Funkció		Funkció leírása
	Idő és hőmérséklet kézi beállítása gomb.	Az idő és a hőmérséklet kézi kiválasztásához nyomja meg a gombot, ezzel válthat az idő és a hőmérséklet között. A (+/-) gombokkal állítsa be az időt és a hőmérsékletet.
	Az idő és a hőmérséklet értékét növelő vagy csökkentő gombok.	Az idő/hőmérséklet gomb megnyomása után a (+) és (-) gombokkal módosíthatja az időt és a hőmérsékletet (°C). Az idő értéke 5 másodperces lépésközzel állítható be 05:00 és 60:00 perc között. Ha lenyomva tartja a (+) vagy (-) gombot, akkor gyorsabban léptethet az időértékek között. A hőmérséklet értéke 5 °C-os lépésközzel állítható be 40 és 100 °C között. Az idő és a hőmérséklet kiválasztása után nyomja meg a Start/Stop gombot a visszazámlálás elindításához.

Előre beállított főzési/melegítési programok

Előre beállított program		 (MAX.)	 °C	 (perc)	Keverési ciklus (perc)	 keep warm (perc) * *
	Kézi beállítás	800 ml - 1,4 liter	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Krémleves	800 ml - 1,4 liter	100	25:00	2½	40
 chunky	Darabos leves	800 ml - 1,4 liter	100	30:00	0	40
 compote *	Kompót	800 g gyümölcs 100 ml folyadék	100	35:00	*	0
	Egyszerű tisztítás	1,4 liter	65 - 75	3:00	2:00 00:20 Be/00:30 KI X 3 + 00:30 BE	0

- * Előre beállított kompót program – a főzési ciklus alatt a forgókések időnként megkeverik az összetevőket.
- ** Melegen tartás – Az előre beállított krémleves és darabos leves programok végén a mixer automatikusan melegen tartási üzemmódra vált, és elindul egy 40 perces visszaszámlálás.

Tanácsok és tippek

- A hozzávalókat egyforma nagyságú darabokra vágja, ez segít abban, hogy a főzés egyenletes legyen.
- A főzés utolsó 10 percében adja hozzá az olyan hozzávalókat, mint például a tej, tejszín vagy joghurt. Így megelőzheti a keverék habosodását vagy hogy az étel odakozmáljon vagy a tartály aljára tapadjon.
- Levesek készítésekor, illetve amennyiben szükséges, azt ajánljuk, hogy mielőtt a tartályba tenné, a tűzhelyen egy serpenyőben pirítsa meg a húst és a zöldséget, mert így alaposabban átfő.
- Használjon forró alaplét a szükséges főzési idő csökkentéséhez.
- Ha krémesíteni szeretné az ételt, a főzés után használja a mixer sebességválasztóját (1-4).

Besamel mártás

Tej alapú mártások készítése

Öntsön 500 ml tejet, 45 g sima lisztet és 45 g vajat a tartályba.

Használja az egyszerű tisztítás (Easy clean) programot kétszer vagy háromszor (maximum 9 percig).

A párolókosár használata

Lásd 11A - 11I ábrák

- Öntsön 500 ml vizet a tartályba.
 - 500 ml víz 30 perc főzéshez lesz elegendő. Hosszabb főzési idő esetén lehet, hogy több vizet kell hozzáadnia.
 - A párolókosár az előre beállított darabos leves programmal együtt is használható egész darab nyersanyagok, például hús, hal és zöldség levessel egyidejűleg történő főzéséhez.
- Helyezze be a kosarat úgy, hogy a kivehető fogantyú nyílása a

kiöntőnyílás felé nézzen – a kosár hornyainak a tartály bordáihoz kell illeszkedniük.

- Helyezze a megfőzendő ételt a kosárba.
- Helyezze vissza a fedelet és a töltőnyílás kupakját, majd válassza a kézi beállítást vagy az előre beállított darabos leves programot.
- Nyomja meg a Start/Stop gombot, és megkezdődik a visszaszámlálás.
- A főzési ciklus végén kapcsolja ki a készüléket és illesse a fogantyút a kosárba az étel kiemeléséhez.

		 °C	 (perc)	 Víz/folyadék
	Kézi beállítás	100 °C	15:00 – 50:00	500 ml
 chunky	Darabos leves	100 °C	30:00	500 ml – 800 ml

Főzési útmutató a párolókosárhoz

Nyersanyag	 (MAX.)	 (perc)
Burgonya 3-4 cm-es darabokra vágva	300 g	20:00 – 30:00
Sárgarépa 2 cm-es szeletekre vágva	200 g	20:00 – 25:00
Brokkoli	100 g	15:00 – 20:00
Halfilé	100 – 150 g	20:00 – 25:00
Csirkemell	2 x 150 g	30:00 – 40:00

Tanácsok és tippek

- Ha 30 percnél tovább párol, akkor szükség lesz a víz utántöltésére is.
- A legjobb eredmény és az egyenletes főzés elérése érdekében ne töltse túl a kosarat.
- Az edényben maradt folyadék felhasználható leves vagy sűrítmény készítéséhez. Vigyázzon, mert a folyadék nagyon forró.
- Hagyjon hézagot az élelmiszerdarabok között.
- Az azonos méretű élelmiszerdarabok egyenletesebben főnek át.

- Ha az étel nem főtt meg eléggé, ellenőrizze a vízszintet, töltsse fel vízzel, és állítsa be kézzel az időt.
- Ne hagyja, hogy a készülékből kiforrjon a víz, szükség esetén gondoskodjon a víz utántöltéséről.

Keverési funkció (melegítés nélkül)

Lásd 9A - 9D ábrák

- 1 Tegye a hozzávalókat a tartályba. A legjobb eredmény elérése érdekében a fagyasztott hozzávalókat mindig utoljára adja hozzá.
- Ügyeljen arra, hogy a tartályt a belső felületén jelzett 500 ml-es MIN és 1750 ml-es MAX jelzés közötti szintig töltsse meg.
- 2 Helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját – jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 A forgótárcsát állítsa a kívánt sebességre vagy a **P** rövid üzemre. A hőmérsékletre és a időtartamra vonatkozóan lásd a hideg keverés táblázatát.
- 4 Az indításhoz nyomja meg a Start/Stop gombot – a kijelzőn megkezdődik a visszaszámlálás.

Megjegyzés: A mixer 3 perc folyamatos működés után automatikusan kikapcsol. Az idő visszaállításához nyomja meg a Start gombot.

- A keverési ciklus szüneteltetéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot. A folytatáshoz nyomja meg újra a Start/Stop gombot.
- 5 A keverési ciklus befejezéséhez vagy megszakításához nyomja meg a Start/Stop gombot, és forgassa a tárcsát az „O” állásba.

P Rövid üzem funkció

- Rövid keverési löketekhez használja a motort indító/leállító **P** rövid üzem funkciót. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a Start/Stop gombot lenyomva tartja.
- Használható jég aprításához.

Recept		 (perc : másodperc)	 (MAX.)
Tejturmix	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Hideg italok és smoothie-k	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Hideg levesek	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Tészta	1 - 3	01:00	1000 ml
Hideg pürék	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Jégaprítás	P	00:20 - 00:40	6 X  125 g
Mézes aszaltszilva-krém			
Magozott aszalt szilva	P	00:05	360 g
Méz			320 g
Víz hozzáadása	P	00:08	300 g

Tanácsok és tippek

- A legjobb eredmény elérése érdekében jég feldolgozásához használja a **P** rövid üzem funkciót (a motor szaggatott indítása/leállítása).
- Smoothie-k – először a friss gyümölcsöt és a folyékony hozzávalókat (pl. joghurt, tej vagy gyümölcslé) öntse a tartályba. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt, jeget vagy fagylaltot).
- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra, távolítsa el a töltőnyílás kupakját, majd a gép működése közben a darabokat egyenként dobja be a nyíláson. Tartsa a kezét a nyílás felett. A legjobb eredmény elérése érdekében rendszeresen ürítse.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.

Vezetéktároló

A felesleges vezetéket tolja a meghajtóegység hátsó részén levő **10** tárolóba.

Szerviz és vevőszolgálat

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

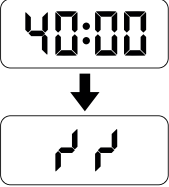


FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

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

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A mixer nem működik.	A kijelző nincs bekapcsolva.	Ellenőrizze, hogy a készülék hálózati csatlakozója be van-e dugva a konnektorba.
	A tartály nincs felszerelve a meghajtóegységre. A kijelzőn megjelenik: „JUG” (TARTÁLY).	Ellenőrizze, hogy a mixer megfelelően van-e felszerelve a meghajtóegységre.
	A fedél nincs megfelelően felszerelve. A kijelzőn megjelenik: „OPEN” (NYITVA).	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően van-e rögzítve.
Folyadék fröccsen ki a fedélnél és a töltőnyílás kupakjánál.	A tartály túl lett töltve.	Ellenőrizze, hogy a tartály nincs-e a belsejében jelzett maximális szint fölé töltve.
	A forró tej felhabzik és túlcsordul.	Ne töltsön az 1,4 l jelzés fölé forró folyadékot, és csak a főzés utolsó 10 percében öntse hozzá a tejet.
	Egyszerű tisztítás program – több mint 1,4 l vizet és túl sok mosogatószer adott hozzá.	Töltsön a tartályba 1,4 l vizet és 2 csepp folyékony mosogatószer.
A hozzávalók odakozmáltak a tartály aljára.	Tejet melegített benne.	Az odakozmálás megelőzése érdekében a tejet, tejszínt stb. az előre beállított program utolsó 5–10 perce alatt öntse hozzá a keverékhez.
	Nem adott hozzá elég folyadékot.	Adjon hozzá több folyadékot.
A keverés teljesítménye nem megfelelő.	Nem keverte elég hosszan.	Hosszabb ideig keverje a sebességválasztóval 1–4.
	Nem adott hozzá elég folyadékot.	Adjon hozzá több folyadékot.
	Túl nagyok az ételdarabok vagy túl sok hozzávaló van a tartályban.	Vegye ki a hozzávalók egy részét a tartályból és aprítsa az ételt kisebb, egyforma darabokra.

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
Az étel nem főtt meg eléggé	Túl nagyok az ételdarabok vagy túl sok hozzávaló van a tartályban.	Vegye ki a hozzávalók egy részét a tartályból és aprítsa az ételt kisebb, egyforma darabokra.
	Nyers húst vagy lencsét főzött.	Azt ajánljuk, hogy mielőtt a tartályba tenné, a tűzhelyen egy serpenyőben pirítsa meg a húst, mert így alaposabban átfő. Használjon forró alaplét a főzési folyamat hatékonyságának növeléséhez.
	A főzési idő nem elégséges.	Használjon forró alaplét a főzési folyamat hatékonyságának növeléséhez. A főzési idő meghosszabbításához használja a kézi programot.
	A krémleves vagy a darabos leves program melegen tartási üzemmódban van.	Normál működés. A melegen tartási üzemmód leállításához forgassa a tárcsát az „O” állásba.
A kijelzőn villogó „End” (Vége) felirat látható. Az egység hangjelzést ad.	A hideg keverési ciklus 3 perce tart, és az egység automatikusan leállt.	A sebesség újráválasztásához nyomja meg a Start gombot vagy a leállításhoz forgassa a tárcsát az „O” állásba. Javasoljuk, hogy hagyja a mixert 15 percig hűlni, ha egyhuzamban 3 percnél tovább szeretné működtetni.
	Az előre beállított program befejeződött vagy meg lett szakítva.	Forgassa a tárcsát az „O” állásba vagy nyomja meg a Start gombot az előre beállított program ismételt kiválasztásához.
„----” jelenik meg a kijelzőn.	Készenléti üzemmód.	Normál működés. Válassza ki a sebességet vagy az előre beállított programot.
A kijelzőn villogó „OPEN” (NYITVA) felirat látható. Az egység hangjelzést ad.	A fedél nincs megfelelően felhelyezve.	Helyezze fel a fedelet és nyomja meg a Start gombot.
	A gép üzemelése közben levették vagy felnyitották a fedelet.	

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A kijelzőn villogó „JUG” (TARTÁLY) felirat látható. Az egység hangjelzést ad.	A tartály nincs a helyén.	Helyezze fel a tartályt és nyomja meg a Start gombot.
	A gép üzemelése közben levették a tartályt.	
EO-E5 hibakód jelenik meg a kijelzőn és az egység hangjelzést ad.	A fűtés vagy a motor túlterhelésével/ túlmelegedésével kapcsolatos problémák. (A hőkioldó működésbe lépett.)	Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és várjon néhány másodpercet, amíg a kijelző elsötétül. Ezután a készülék alaphelyzetbe állításához dugja vissza csatlakozódugót a konnektorba. Az újraindítás előtt ellenőrizze, hogy elegendő folyadék van-e tartályban.
	A receptben és a tartályban nem volt elég folyadék és már szárazon forrt. A tartály túl lett terhelve.	Ellenőrizze, hogy elegendő folyadék van-e benne. Kövesse a kézikönyv útmutatásait, és csökkentse a feldolgozandó mennyiséget, ha az meghaladja az ajánlott mennyiséget.
Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi hivatalos Kenwood szervizközponthoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.		

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed użyciem blendera należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest całkowicie odwinięty ze schowka na przewód ⑩.
- NIE dotykać ostrzy noży. Podczas czyszczenia oraz opróżniania dzbanka noży należy dotykać z zachowaniem szczególnej ostrożności, aby uniknąć obrażeń.
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka w czasie, kiedy jest on zamontowany na korpusie z silnikiem, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **Przed wymianą akcesoriów i zbliżaniem się do części znajdujących się w ruchu podczas pracy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.**
- Pokrywa blendera jest wyposażona w wyłączniki bezpieczeństwa, więc silnik będzie działać wyłącznie wtedy, gdy pokrywa będzie poprawnie zamocowana. Nie podejmować prób uruchamiania urządzenia bez założonej pokrywy.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie napełniać dzbanka poniżej minimalnego poziomu ani nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia dzbanka, oznaczonych po wewnętrznej stronie jego ścianek.

- **Nie używać urządzenia do blendowania przez czas dłuższy niż 3 minuty bez zrobienia 15-minutowej przerwy. Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**
- UWAGA: Przed zdjęciem pokrywy z dzbanka wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku bidonie należy je pokruszyć.
- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak gałka muskatołowa lub suszony korzeń kurkumy, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie, ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Blendera nie wolno stawiać na gorących palnikach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu, ani w miejscach, w których mógłby się stykać z nagrzanymi urządzeniami.
- Podczas korzystania z urządzenia należy stawiać je na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej powierzchni lub blacie.
- UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego niezamierzonym wyzerowaniem bezpiecznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie włączające, np. minutnik, ani podłączone do zasilania elektrycznego, które jest regularnie włączane i wyłączane.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Uwaga: Nie użytkować urządzenia na pochyłych powierzchniach.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub

umysłowej lub osoby niemającej doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.

- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Blendowanie na gorąco

- UWAGA: Unikać pary wydobywającej się z dzióbka podczas nalewania oraz spod pokrywy i zakrywki wlewu podczas pracy urządzenia.
- Zakrywka wlewu musi być zawsze zamocowana – w trakcie blendowania nie wyjmować zakrywki wlewu ani nie dodawać składników.
- UWAGA: Zewnętrzna część dzbanka, pokrywa i zakrywka wlewu nagrzewa się podczas pracy i pozostaje GORĄCA po wyłączeniu urządzenia. Pokrywę należy zawsze zdejmować za pomocą uchwytu w pokrywie, a dzbanek podnosić i nalewać z niego zawsze za pomocą uchwytu dzbanka.
- Podczas wlewania gorącego płynu do urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.
- Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia podczas blendowania składników gorących, należy trzymać ręce i odkryte części ciała z dala od pokrywy i zakrywki wlewu. W razie konieczności, podczas obsługi blendera zakładać rękawice kuchenne lub osłaniać dłonie ręcznikiem kuchennym.

- **UWAGA: Blendowanie bardzo gorących składników może spowodować nagłe wypchnięcie gorącego płynu i pary spod pokrywy lub zakrywkę wlewu.**
- Miksując gorące płyny, np. zupy, **NIGDY** nie przekraczać oznaczenia poziomu gorących składników płynnych  na dzbanku.
- Po użyciu urządzenia powierzchnia grzałki pozostaje gorąca ze względu na ciepło reszkowe.
- Podczas korzystania z funkcji blendowania na gorąco lub kosza do gotowania na parze blender nie powinien znajdować się blisko ścian ani pod wiszącymi szafkami: wydobywająca się z urządzenia para mogłaby je uszkodzić.
- Należy uważać na wydostającą się z kosza do gotowania na parze parę, zwłaszcza podczas zdejmowania pokrywy w trakcie gotowania lub po jego zakończeniu.
- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: kosz do gotowania na parze, dzbanek, a także wszelkie znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Kosz wyjmować zawsze za pomocą dołączonego uchwytu.

Bezpieczeństwo żywności

- Mięso (w tym drób), ryby i owoce morza muszą być całkowicie ugotowane.
- Przed spożyciem potrawy zawsze sprawdzić, czy jest gorąca.
- Przygotowane potrawy należy spożywać bezpośrednio po ugotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast wstawić do lodówki.

Konserwacja i czyszczenie

Zob. ilustracje 

- Symbol  oznaczony na produkcie wskazuje części, których nie wolno zanurzać w wodzie ani w żadnych innych płynach.
- Korpusu z silnikiem ani dzbanka nie wolno zanurzać w wodzie.

- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Nigdy nie dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu zasilającego ani wtyczki.
- **OSTRZEŻENIE:** Zachować ostrożność, aby podczas czyszczenia, napełniania oraz nalewania uniknąć zalania złączki.
- Należy dbać o to, by złączki były przez cały czas czyste i suche. Korpus z silnikiem wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do wyczyszczenia wnętrza dzbanka oraz noży używać programu łatwego czyszczenia (Easy Clean). Wlać 1,4 litra wody i 2 krople płynu do mycia naczyń. **NIE** dodawać zbyt dużej ilości detergentu, ponieważ może to spowodować przelanie się płynu.
- Podłączyć urządzenie do zasilnia i wybrać program łatwego czyszczenia (Easy Clean). Po zakończeniu programu wypłukać noże i wnętrze dzbanka.
- Jeżeli składniki przypaliły się lub przywarły do ścianek dzbanka, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą łopatki. Następnie napełnić dzbanek ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń i pozostawić do odmoczenia.
- Uporczywy osad usunąć szczoteczką do naczyń. Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia dzbanka nie wpływają na jego poprawne funkcjonowanie.

Przed podłączeniem do sieci

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

Przed pierwszym użyciem

- Umyć części — zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie”.

Oznaczenia

- ① Zakrywka wlewu
- ② Pokrywa
- ③ Uchwyt kosza do gotowania na parze
- ④ Kosz do gotowania na parze
- ⑤ DzbANEK z ostrzem zamocowanym na stałe
- ⑥ Uchwyt
- ⑦ Podstawa zasilająca
- ⑧ Wyświetlacz
- ⑨ Pokrętko
- ⑩ Schowek na przewód zasilający
- ⑪ Przycisk wyboru czasu/temperatury
- ⑫ Przycisk zmniejszania (-) czasu/temperatury
- ⑬ Przycisk zwiększania (+) czasu/temperatury
- ⑭ Program ręczny
- ⑮ Program do zup kremów
- ⑯ Program do zup z kawałkami warzyw lub mięsa
- ⑰ Program do kompotów
- ⑱ Program łatwego czyszczenia Easy Clean
- ⑲ Praca przerywana/kruszenie lodu
- ⑳ Wybór prędkości 1-4
- ㉑ Przycisk Start/Stop

Konfigurowanie blendera z funkcją gotowania

Zob. ilustracje 1 - 6

Korzystanie z programów gotowania/podgrzewania

Zob. ilustracje 7A - 7C

- 1 Składniki umieścić w dzbanku. Aby uzyskać najlepsze wyniki, składniki płynne dodawać zawsze na końcu.
 - Poziom napełnienia dzbanka powinien mieścić się pomiędzy oznaczeniem 800 ml (MIN) a 1400 ml (MAX) wewnątrz dzbanka.
- Podczas blendowania gorących składników nie napełniać dzbanka powyżej poziomu 1400 ml.**
- 2 Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu – przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
 - 3 Przekręcić pokrętko dożądanego programu. Informacje o temperaturze i czasie gotowania znajdują się w tabeli dotyczącej funkcji zaprogramowanych.
 - 4 Nacisnąć przycisk Start/Stop, aby rozpocząć program – wyświetlacz rozpocznie odliczanie.
 - 5 Po upływie zaprogramowanego czasu blender automatycznie zatrzyma pracę, a wyświetlacz zamiga i wyświetli napis „End” (Koniec).
 - Aby w dowolnej chwili przerwać program, nacisnąć przycisk Start/Stop – odliczanie zatrzyma się, a wyświetlacz będzie migać. Aby wznowić pracę, ponownie nacisnąć przycisk Start/Stop.

Gotowanie ręczne

Zob. ilustracje 8A – 8C

Funkcja		Wyjaśnienie
	Przycisk do ręcznego wyboru czasu i temperatury.	Aby ręcznie wybrać czas i temperaturę, nacisnąć przycisk, aby przejść z czasu na temperaturę (lub odwrotnie). Za pomocą przycisków (+/-) ustawić czas i temperaturę.
 	Przyciski służące do zwiększania lub zmniejszania czasu i temperatury.	Po naciśnięciu przycisku wyboru czasu/temperatury użyć przycisków (+) i (-), aby zmienić czas i temperaturę (°C). Czas można regulować w skokach co 5 sekund od wartości 05:00-60:00. Aby szybciej przewijać wartości czasu, nacisnąć przycisk (+ lub -) i przytrzymać go. Temperaturę można regulować w skokach co 5°C od wartości 40°C-100°C. Po wybraniu czasu i temperatury nacisnąć przycisk Start/Stop, aby rozpocząć odliczanie.

Programy gotowania/podgrzewania

Program		 (MAX)	 °C	 (w minutach)	Cykl blendowania (w minutach)	 keep warm (w minutach) **
	Ręczny	800 ml - 1,4 l	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Zupa krem	800 ml - 1,4 l	100	25:00	2½	40
 chunky	Zupa z kawałkami warzyw/ mięsa	800 ml - 1,4 l	100	30:00	0	40
 compote *	Kompot	800 g owoców 100 ml płynu	100	35:00	*	0
	Łatwe czyszczenie	1,4 l	65 - 75	3:00	2:00 00:20 Wł./00:30 Wył. X 3 + 00:30 Wł.	0

- * Program do kompotów – przez cały cykl gotowania noże będą sporadycznie mieszać i blendować składniki.
- ** Utrzymywanie w ciepłej temperaturze – po zakończeniu programu do zup kremów i zup z kawałkami warzyw/mięsa blender automatycznie przejdzie do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze (Keep Warm) i zacznie odliczać 40 minut.

Porady i wskazówki

- Pokroić składniki na kawałki równej wielkości – gotują się one wtedy bardziej równomiernie.
- Składniki takie jak mleko, śmietana, jogurt itp. dodać w ciągu ostatnich 10 minut gotowania. Zapobiegnie to kipieniu składników i przypalaniu się lub przywieraniu ich do dna dzbanka.
- Podczas przygotowywania zup i w razie takiej konieczności zaleca się zrumienienie mięsa i podsmażenie warzyw w niewielkiej ilości tłuszczu na patelni na zwykłej kuchence przed dodaniem ich do dzbanka, aby mieć pewność, że zostaną całkowicie ugotowane.
- Aby zmniejszyć wymagany czas gotowania, użyć gorącego bulionu/wywaru.
- Aby uzyskać jeszcze bardziej gładką konsystencję zupy, po zakończeniu gotowania użyć pokrętki i ustawić je na prędkość 1-4.

Sos beszamelowy

Aby przygotować sosy na bazie mleka, do dzbanka dodać 500 ml mleka, 45 g zwykłej mąki i 45 g masła.

Dwukrotnie lub trzykrotnie użyć programu łatwego czyszczenia Easy Clean (nie dłużej niż przez 9 minut).

Korzystanie z kosza do gotowania na parze

Zob. ilustracje **IIA** – **III**

- 1 Do dzbanka wlać 500 ml wody.
 - 500 ml to ilość wystarczająca na 30 minut gotowania. W przypadku dłuższego czasu gotowania konieczne może być dodanie więcej wody.
 - Kosza do gotowania na parze można używać w połączeniu z programem do zup z kawałkami warzyw/mięsa do gotowania w całości składników takich jak mięso, ryby i warzywa, w tym samym czasie, co zupy.
- 2 Zamocować kosz – nacięcie do mocowania zdejmowanego uchwytu wyrównać z dziobkiem – rowki na koszu powinny wpasować się na żebrowanie w dzbanku.
- 3 Składniki do ugotowania umieścić w koszu.
- 4 Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu, a następnie wybrać program ręczny lub program do zup z kawałkami warzyw/mięsa.
- 5 Naciśnąć przycisk Start/Stop – program zacznie odliczać czas.
- 6 Po zakończeniu cyklu gotowania wyłączyć urządzenie i zamocować uchwyt do kosza, aby wyjąć składniki.

		 °C	 (w minutach)	 Woda/składniki płynne
	Ręczny	100°C	15:00 – 50:00	500ml
 chunky	Zupa z kawałkami warzyw/mięsa	100°C	30:00	500 ml – 800 ml

Przewodnik dotyczący gotowania w koszu do gotowania na parze

Składniki	 (MAX)	 (w minutach)
Ziemniaki (kawałki 3-4 cm)	300 g	20:00 – 30:00
Marchewka (plasterki 2 cm)	200 g	20:00 – 25:00
Brokuły	100 g	15:00 – 20:00
Filet z ryby	100 – 150 g	20:00 – 25:00
Pierś z kurczaka	2 × 150 g	30:00 – 40:00

Porady i wskazówki

- Podczas gotowania na parze przez ponad 30 minut konieczne będzie dolanie wody.
- Aby uzyskać optymalne wyniki i zadbać o równomierne gotowanie się składników, nie przepełniać kosza.
- Pozostały w misce płyn doskonale nadaje się na zupę lub wywar. Należy jednak zachować ostrożność, ponieważ będzie bardzo gorący.

- Układając składniki, należy zostawiać między nimi odstępy.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Jeżeli składniki nie są wystarczająco ugotowane, sprawdzić poziom wody, dolać jej i ręcznie ustawić czas ponownie.
- Nie dopuścić do tego, by woda się wygotowała — w razie konieczności dolać więcej.

Funkcja blendowania (bez podgrzewania)

Zob. ilustracje 9A – 9D

- 1 Umieścić składniki w dzbanku. Aby uzyskać najlepsze wyniki, składniki mrożone dodawać zawsze na końcu.
- Poziom napełnienia dzbanka powinien mieścić się pomiędzy oznaczeniem 500 ml (MIN) a 1750 ml (MAX) wewnątrz dzbanka.
- 2 Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu – przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 3 Przekręcić pokrętkę do żądanej prędkości lub trybu pracy przerywanej **P**. Informacje o prędkości i czasie gotowania znajdują się w tabeli dotyczącej blendowania na zimno.
- 4 Nacisnąć przycisk Start/Stop, aby rozpocząć – wyświetlacz rozpocznie odliczanie.

Uwaga: Blender wyłączy się automatycznie po 3 minutach nieprzerwanej pracy. Aby wyzerować czas, nacisnąć „Start”.

- Aby przerwać cykl blendowania, nacisnąć przycisk Start/Stop. Aby wznowić pracę, ponownie nacisnąć przycisk Start/Stop.
- 5 Aby zakończyć lub anulować cykl blendowania, nacisnąć przycisk Start/Stop i przekręcić pokrętkę do pozycji „0”.

P Funkcja pracy przerywanej

- Aby użyć urządzenia w trybie pulsacyjnym (przy włączającym się i wyłączającym silniku), użyć trybu pracy przerywanej **P** w serii krótkich naciśnień. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo przycisk Start/Stop pozostaje przyciśnięty.
- Używać do kruszenia lodu.

Przepis		 (min. : s)	 (MAX)
Koktajle mleczne	3 – 4	01:00 – 01:30	500 – 1000 ml
Zimne napoje i koktajle typu smoothie	3 – 4	01:00 – 02:00	500 – 1750 ml
Chłodniki	4	02:00 – 03:00	500 – 1750 ml
Rzadkie ciasto (np. na panierkę)	1 – 3	01:00	1000 ml
Przeciery na zimno	3 – 4	00:30 – 01:00	300 g
Kruszenie lodu		00:20 – 00:40	6 ×  125 g
Krem z suszonych śliwek i miodu			
Suszone śliwki bez pestek		00:05	360 g
Miód			320 g
Dolać wody		00:08	300 g

Porady i wskazówki

- Najlepsze wyniki podczas rozdrabniania lodu daje użycie trybu pracy przerywanej .
- Koktajle smoothie – w blenderze najpierw umieścić świeże owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody).
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku naraz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i dipy, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.

Schówek na przewód zasilający

Niepotrzebną część przewodu zasilającego można wsunąć do schowka na przewód w tylnej części korpusu z silnikiem ⑩.

Serwis i punkty obsługi klienta

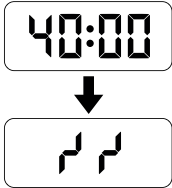
- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Wyświetlacz nie jest włączony.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania.
	Dzbanek jest nieprawidłowo zamocowany na korpusie z silnikiem. Na wyświetlaczu pojawi się napis „JUG” (DZBANEK).	Sprawdzić, czy blender jest prawidłowo przymocowany do korpusu z silnikiem.
	Pokrywa nie jest prawidłowo zamocowana. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN” (OTWARTY).	Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo zablokowana.
Z pokrywy i zakrywki wlewu przyskają składniki płynne.	Dzbanek został przepełniony.	Sprawdzić, czy dodane składniki nie przekraczają maksymalnego poziomu oznaczonego wewnątrz dzbanka.
	Gorące mleko pieni się i kipi.	Podczas blendowania gorących składników nie napełniać dzbanka powyżej poziomu 1,4 litra, a mleko wlewać dopiero w ciągu ostatnich 10 minut gotowania.
	Program łatwego czyszczenia — wlano więcej niż 1,4 litra wody i dodano zbyt dużą ilość płynu do naczyń.	Wlać 1,4 litra wody i 2 krople płynu do mycia naczyń.
Składniki przypalają się na dnie dzbanka.	Podgrzewane jest mleko.	Aby zapobiec przypalaniu się składników, mleko, śmietanę itp. wlewać w ciągu ostatnich 5-10 minut programu.
	Nie dodano wystarczającej ilości płynu.	Dodać większą ilość składników płynnych.
Niezadowolające wyniki blendowania.	Zbyt krótki czas pracy.	Blendować dłużej, korzystając z wyboru prędkości 1-4.
	Nie dodano wystarczającej ilości płynu.	Dodać większą ilość składników płynnych.
	Rozdrabnianie są zbyt duże kawałki składników lub zbyt duża ilość składników.	Wyjąć część składników i posiekać je na małe kawałki równej wielkości.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Składniki nie są dobrze ugotowane.	Rozdrabniane są zbyt duże kawałki składników lub zbyt duża ilość składników.	Wyjąć część składników i posiekać je na małe kawałki równej wielkości.
	Gotowane jest surowe mięso lub soczewica.	Zaleca się zrumienienie mięsa na patelni przed dodaniem go do dzbanka z blenderem, aby mieć pewność, że zostanie całkowicie ugotowane. Aby wspomóc proces gotowania, użyć gorącego bulionu/wywaru.
	Zbyt krótki czas gotowania.	Aby wspomóc proces gotowania, użyć gorącego bulionu/wywaru. Użyć programu ręcznego, aby wydłużyć czas gotowania.
	Program do zup kremów lub zup z kawałkami warzyw/mięsa w trybie utrzymywania w ciepłej temperaturze.	Działanie normalne. Aby wyłączyć tryb utrzymywania w ciepłej temperaturze, przekręcić pokrętkę do pozycji „0”.
Na ekranie widnieje migający napis „End” (Koniec). Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.	Cykl blendowania na zimno osiągnął 3 minuty i urządzenie automatycznie zatrzymało pracę.	Aby ponownie wybrać prędkość, nacisnąć przycisk „Start”, a żeby zatrzymać urządzenie, przekręcić pokrętkę do pozycji „0”. Jeżeli blender ma być używany przez ponad 3 minuty naraz, zaleca się pozostawienie go na 15 minut, aby ostygł.
	Program zakończył się lub został wyłączony.	Przekręcić pokrętkę do pozycji „0” lub nacisnąć przycisk „Start”, aby ponownie wybrać prędkość.
Na ekranie widnieje symbol „----”.	Tryb czuwania.	Działanie normalne. Wybrać prędkość lub program.
Na ekranie widnieje migający napis „OPEN” (OTWARTY). Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.	Nie została założona pokrywa.	Zamocować pokrywę i nacisnąć przycisk „Start”.
	Pokrywa została zdjęta lub otwarta podczas blendowania.	

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Na ekranie widnieje migający napis „JUG” (DZBANEK). Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.	Nie został założony dzbanek.	Zamocować dzbanek i nacisnąć przycisk Start.
	Dzbanek został zdjęty podczas blendowania.	
Na ekranie widnieją kody błędów E0-E5, a urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.	Doszło do problemów związanych z przeciążeniem/ przegrzaniem silnika/ grzałki. (Zadziałał bezpiecznik termiczny.)	Wyjąć przewód zasilający z gniazdka i poczekać kilka sekund, aż ekran wyłączy się. Następnie ponownie włożyć wtyczkę do gniazdka, aby zresetować urządzenie. Przed ponownym uruchomieniem sprawdzić, czy używana jest wystarczająca ilość składników płynnych.
	Do przygotowania potrawy użyto niewystarczającej ilości składników płynnych i doszło do wygotowania się płynu w dzbanku. Doszło do przeciążenia dzbanka.	Sprawdzić, czy dodana została wystarczająca ilość składników płynnych. Zastosować się do porad w niniejszej instrukcji i zmniejszyć ilość przygotowywanych składników, jeżeli użyte zostały ilości przekraczające zalecenia.
Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.		

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Πριν από τη χρήση του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου ⑩.
- ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Να χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή για αποφυγή τραυματισμών κατά το άδειασμα της κανάτας και τον καθαρισμό.
- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε από την πρίζα τη συσκευή προτού τοποθετήσετε τα χέρια σας ή σύνεργα στην κανάτα ενώ είναι τοποθετημένη στη μονάδα μοτέρ.
- **Να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.**
- Το καπάκι του μπλέντερ είναι εξοπλισμένο με διακόπτη ασφαλείας οπότε το μοτέρ θα λειτουργεί μόνο όταν το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένο. Μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή χωρίς να τοποθετήσετε το καπάκι.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην γεμίζετε κάτω από την ένδειξη ελάχιστης στάθμης, ούτε να υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης, που αναγράφονται στο εσωτερικό της κανάτας.

- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για ανάμειξη περισσότερο από 3 λεπτά, χωρίς διακοπή 15 λεπτών. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από την κανάτα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να κινούνται.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ παγωμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο ή αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια ή τραπεζί.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προκειμένου να αποφευχθούν οι κίνδυνοι ακούσιας επανενεργοποίησης του θερμικού διακόπτη, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικού διακόπτη, όπως ο χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται με παροχή ρεύματος που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Προσοχή: Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία επάνω σε επικλινή επιφάνεια.

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Ανάμειξη καυτών υλικών

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Αποφεύγετε την επαφή με τον ατμό που βγαίνει από την περιοχή του στομίου όταν αδειάζετε το περιεχόμενο, καθώς και από το καπάκι και το πώμα μεζούρα κατά τη λειτουργία.
- Να τοποθετείτε πάντα το πώμα μεζούρα και να μην το αφαιρείτε ούτε να προσθέτετε υλικά κατά τη διάρκεια του κύκλου ανάμειξης.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: το εξωτερικό της κανάτας, το καπάκι και το πώμα μεζούρα μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση και να παραμείνουν ΚΑΥΤΑ ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Να αφαιρείτε πάντα το καπάκι χρησιμοποιώντας τη γλωττίδα καπακιού και αδειάζετε χρησιμοποιώντας τη λαβή της κανάτας.
- Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στην συσκευή, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος εγκαύματος κατά την ανάμειξη καυτών υλικών να κρατάτε τα χέρια και άλλες εκτεθειμένες επιφάνειες του δέρματος μακριά από το καπάκι

και το πώμα μεζούρα για να αποφεύγονται τα εγκαύματα. Εάν είναι απαραίτητο, να προστατεύετε τα χέρια σας με ένα πανί ή με γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την ανάμειξη πολύ καυτών υλικών ενδέχεται να εκτοξευθούν ξαφνικά με δύναμη καυτό υγρό και ατμός από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα.**
- **ΠΟΤΕ** μην υπερβαίνετε την ένδειξη καυτού υγρού  που υπάρχει στην κανάτα κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, όπως οι σούπες.
- Μετά τη χρήση, υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.
- Κατά τη χρήση της λειτουργίας ανάμειξης καυτών υλικών ή του καλάθιού για μαγείρεμα στον ατμό να κρατάτε το μπλέντερ μακριά από τοίχους και ντουλάπια που προεξέχουν, καθώς ο ατμός μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Να προσέχετε όταν διαφεύγει ατμός από το καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό, ιδίως όταν αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα.
- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε εξαρτήματα: όλα τα υγρά, οι υδρατμοί, το καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό ή η κανάτα θα είναι πολύ καυτά. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή που παρέχεται για να αφαιρείτε το καλάθι.

Ασφάλεια τροφίμων

- Μαγειρεύετε πολύ καλά το κρέας (συμπεριλαμβανομένων των πουλερικών), το ψάρι και τα θαλασσινά.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φαγητό δεν είναι καυτό προτού το καταναλώσετε.
- Το φαγητό πρέπει να καταναλώνεται σχεδόν αμέσως μετά το μαγείρεμα ή να το αφήνετε να κρυώσει γρήγορα και μετά να το αποθηκεύετε στο ψυγείο το συντομότερο δυνατό.

Φροντίδα και καθαριότητα

Ανατρέξτε στις εικόνες **A**

- Το  επάνω στο προϊόν υποδεικνύει τα μέρη που δεν πρέπει να βυθίζονται στο νερό ή σε άλλα υγρά.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ ή την κανάτα σε νερό.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το φις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέξτε να μη χυθεί υλικό επάνω στο βύσμα κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, της πλήρωσης ή της εκροής.
- Να διατηρείτε πάντα καθαρά και στεγνά τα βύσματα. Σκουπίστε τη μονάδα κινητήρα με ένα νωπό πανί και έπειτα στεγνώστε.
- Χρησιμοποιήστε το προρρυθμισμένο πρόγραμμα «Εύκολο καθαρίσμα» για να καθαρίσετε το εξωτερικό της κανάτας και τις λεπίδες. Προσθέστε 1,4 λίτρο νερό και 2 σταγόνες υγρό απορρυπαντικό. ΜΗΝ προσθέτετε πολύ απορρυπαντικό, καθώς μπορεί να προκληθεί υπερχειλίση του υγρού.
- Συνδέστε και επιλέξτε το προρρυθμισμένο πρόγραμμα «Εύκολο Καθάρισμα». Μόλις ολοκληρωθεί το προρρυθμισμένο πρόγραμμα, ξεπλύνετε τη λεπίδα και το εσωτερικό της κανάτας.
- Εάν έχει κολλήσει ή καεί φαγητό μέσα στην κανάτα, αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Γεμίστε την κανάτα με ζεστή σαπουνάδα και αφήστε να μουλιάσει.
- Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού. Τυχόν αποχρωματισμός της κανάτας δεν επηρεάζει την απόδοσή της.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα εξαρτήματα: βλ. «Φροντίδα και Καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Πώμα μεζούρα
- ② Καπάκι
- ③ Λαβή καλαθιού για μαγείρεμα στον ατμό
- ④ Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό
- ⑤ Κανάτα με ενσωματωμένες λεπίδες
- ⑥ Λαβή
- ⑦ Μονάδα μοτέρ
- ⑧ Οθόνη ενδείξεων
- ⑨ Περιστροφικός διακόπτης
- ⑩ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- ⑪ Κουμπί επιλογής Χρόνου/Θερμοκρασίας
- ⑫ (-) Κουμπί Χρόνου/Θερμοκρασίας
- ⑬ (+) Κουμπί Χρόνου/Θερμοκρασίας
- ⑭ Μη αυτόματο προρρυθμισμένο πρόγραμμα
- ⑮ Προρρυθμισμένο πρόγραμμα «Βελουτέ σούπα»
- ⑯ Προρρυθμισμένο πρόγραμμα «Σούπα με κομματάκια»
- ⑰ Προρρυθμισμένο πρόγραμμα για Κομπόστα
- ⑱ Προρρυθμισμένο πρόγραμμα «Εύκολο Καθάρισμα»
- ⑲ Παλμική λειτουργία/Πάγος
- ⑳ Επιλογέας ταχύτητας 1 - 4
- ㉑ Κουμπί Έναρξη/Διακοπή

Ρύθμιση του Μπλέντερ Μαγειρέματος

Ανατρέξτε στις εικόνες 1 - 6

Πώς χρησιμοποιούνται τα προρρυθμισμένα προγράμματα Μαγείρεμα/Ζέσταμα

Ανατρέξτε στις εικόνες 7A - 7C

- 1 Προσθέστε τα τρόφιμα στην κανάτα. Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε τελευταία τα υγρά.
- Φροντίστε η ένδειξη στάθμης να είναι ανάμεσα στις ενδείξεις MIN (Ελάχιστη) (800 ml) και MAX (Μέγιστη) (1.400 ml), που υπάρχουν στο εσωτερικό της κανάτας. **Μην γεμίζετε πάνω από την ένδειξη των 1.400 ml κατά την επεξεργασία καυτών υλικών.**
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα - στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη για το απαιτούμενο προρρυθμισμένο πρόγραμμα. Ανατρέξτε στον πίνακα Προρρυθμισμένων προγραμμάτων για πληροφορίες σχετικά με τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
- 4 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει το προρρυθμισμένο πρόγραμμα - στην οθόνη ενδείξεων θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

- 5 Μόλις παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, το μπλέντερ θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας και η οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί η λέξη «End» (Τέλος).
- Για να διακόψετε προσωρινά το προρυθμισμένο πρόγραμμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή» - η αντίστροφη μέτρηση θα σταματήσει και η οθόνη θα αναβοσβήνει. Για να ξεκινήσει πάλι το πρόγραμμα, πατήστε πάλι το κουμπί «Εναρξη/Διακοπή».

Μη αυτόματο μαγείρεμα

Ανατρέξτε στις εικόνες **8A - 8C**

Λειτουργία		Εξήγηση λειτουργίας
	Κουμπί μη αυτόματης ρύθμισης Χρόνου και Θερμοκρασίας.	Για να επιλέξετε με μη αυτόματο τρόπο τον χρόνο και τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί για εναλλαγή ανάμεσα σε χρόνο και θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (+/-) για να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
 	Κουμπιά αύξησης ή μείωσης του χρόνου και της θερμοκρασίας.	Αφού πατήσετε το κουμπί ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (+) και (-) για να αλλάξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία (°C). Ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα των 5 δευτερολέπτων από 05:00 - 60:00. Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά (+ ή -) για πιο γρήγορη εναλλαγή του χρόνου. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα των 5°C από 40 - 100°C. Αφού επιλέξετε χρόνο και θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

Προρρυθμισμένα προγράμματα Μαγειρέματος/Ζεστάματος

Προρρυθμισμένο πρόγραμμα		 (MAX)	 °C	 (λεπτά)	Κύκλος ανάμειξης (λεπτά)	 keep warm (λεπτά) **
	Μη αυτόματη λειτουργία	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Βελουτέ σούπες	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Σούπα με κομματάκια	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Κομπόστα	800 g Φρούτα 100 ml υγρό	100	35:00	*	0
	Εύκολο καθάρισμα	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 On/00:30 OFF X 3 + 00:30 ON	0

- * Προρρυθμισμένο πρόγραμμα για Κομπόστα - καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, οι λεπίδες θα αναδεύουν και θα αναμειγνύουν κατά διαστήματα τα υλικά.
- ** Διατήρηση θερμοκρασίας - Κατά τη λήξη των προρρυθμισμένων προγραμμάτων «Βελουτέ σούπα» και «Σούπα με κομματάκια», το μπλέντερ θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία «Διατήρηση θερμοκρασίας» και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση από τα 40 λεπτά.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Να κόβετε τα υλικά σε κομμάτια όμοιου μεγέθους, καθώς αυτό συμβάλλει στο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Προσθέστε τρόφιμα, όπως γάλα, κρέμα, γιαούρτι κ.λπ., κατά τα 10 τελευταία λεπτά του μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο, το μείγμα δεν θα αφρίσει και δεν θα καεί ούτε θα κολλήσει στον πάτο της κανάτας.
- Κατά την παρασκευή σούπας και όπου απαιτείται, συνιστούμε να ροδίζετε το κρέας και να σοτάρετε τα λαχανικά σε τηγάνι στην ηλεκτρική κουζίνα, προτού τα προσθέσετε στην κανάτα ανάμειξης για να διασφαλίσετε ότι έχουν μαγειρευτεί καλά.
- Χρησιμοποιήστε ζεστό ζωμό για να μειωθεί ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος.
- Εάν θέλετε το μείγμα να είναι πιο λείο μετά το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ταχύτητας μπλέντερ για ταχύτητα 1 - 4.

Μπεςαμέλ

Για να παρασκευάσετε σάλτσες με βάση το γάλα

Προσθέστε 500 ml γάλα, 45 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και 45 γρ. βούτυρο στην κανάτα.

Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «Εύκολο Καθάρισμα» 2 ή 3 φορές (μέγιστος χρόνος 9 λεπτά).

Πώς να χρησιμοποιήσετε το Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό

Ανατρέξτε στις εικόνες 11A - 11I

- 1 Προσθέστε 500 ml νερό στην κανάτα.
 - τα 500 ml αρκούν για 30 λεπτά μαγειρέματος. Για περισσότερο χρόνο μαγειρέματος, ενδέχεται να χρειαστεί να προσθέσετε νερό.
 - Το καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το προρρυθμισμένο πρόγραμμα «Σούπα με κομματάκια», προκειμένου να μαγειρεύονται ολόκληρα τα υλικά, όπως το κρέας, το ψάρι και τα λαχανικά, κατά τον ίδιο χρόνο με τη σούπα.
- 2 Τοποθετήστε το καλάθι ευθυγραμμίζοντας την εγκοπή για την αφαιρούμενη λαβή με την περιοχή του στομίου εκροής - οι εγκοπές στο καλάθι θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω στις ραβδώσεις της κανάτας.
- 3 Προσθέστε τα τρόφιμα που θα μαγειρευτούν στο καλάθι.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, επιλέξτε το μη αυτόματο ή το προρρυθμισμένο πρόγραμμα «Σούπα με κομματάκια».
- 5 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
- 6 Κατά τη λήξη του κύκλου μαγειρέματος θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τοποθετήστε τη λαβή στο καλάθι για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα.

		 °C	 (Λεπτά)	 Νερό/Υγρό
	Μη αυτόματη λειτουργία	100°C	15:00 - 50:00	500 ml
 chunky	Σούπα με κομματάκια	100°C	30:00	500 ml - 800 ml

Οδηγός μαγειρέματος με το Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό		
Τρόφιμα	 (MAX)	 (Λεπτά)
Πατάτες σε κομμάτια 3-4 εκ.	300g	20:00 - 30:00
Καρότα σε φέτες 2 εκ.	200g	20:00 - 25:00
Μπρόκολο	100g	15:00 - 20:00
Φιλέτο ψαριού	100- 150g	20:00 - 25:00
Στήθος κοτόπουλου	2 x 150g	30:00 - 40:00

Συμβουλές και υποδείξεις

- Εάν μαγειρεύετε στον ατμό για περισσότερα από 30 λεπτά, θα πρέπει να συμπληρώσετε νερό.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα και ομοιόμορφο μαγείρεμα μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι.
- Το υγρό που έχει μείνει στο μπολ είναι κατάλληλο για σούπες ή ζωμούς. Εντούτοις, να προσέχετε καθώς θα είναι πολύ καυτό.
- Αφήστε χώρο ανάμεσα στα κομμάτια των τροφίμων.
- Τα κομμάτια όμοιου μεγέθους μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.
- Εάν το φαγητό σας δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, ελέγξτε τη στάθμη του νερού, συμπληρώστε και ρυθμίστε εκ νέου τον χρόνο με το χέρι.
- Μην αφήνετε να εξατμιστεί εντελώς το νερό που περιέχει η μονάδα και να συμπληρώνετε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.

Λειτουργία ανάμειξης (χωρίς θερμότητα)

Ανατρέξτε στις εικόνες 9A - 9D

- 1 Προσθέστε τα τρόφιμα στην κανάτα. Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε τελευταία τα παγωμένα υλικά.
- Φροντίστε η ένδειξη στάθμης να είναι ανάμεσα στις ενδείξεις MIN (Ελάχιστη) (500 ml) και στη MAX (Μέγιστη) (1.750 ml), που υπάρχουν στο εσωτερικό της κανάτας.
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα - στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη για την απαιτούμενη ταχύτητα ή πατήστε το **P** για Παλμική λειτουργία. Ανατρέξτε στον πίνακα για ανάμειξη κρύων υλικών για πληροφορίες σχετικά με τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
- 4 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσει η λειτουργία - στην οθόνη ενδείξεων θα ξεκινήσει το χρονόμετρο.

Σημείωση: Το μπλέντερ θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 3 λεπτά συνεχούς λειτουργίας. Για να μηδενιστεί ο χρόνος, πατήστε «Έναρξη».

- Για να διακόψετε προσωρινά τον κύκλο ανάμειξης, πατήστε το κουμπί «Έναρξη/Διακοπή». Για να ξεκινήσει πάλι η λειτουργία, πατήστε πάλι το κουμπί «Έναρξη/Διακοπή».
- 5 Για να σταματήσετε ή να ακυρώσετε τον κύκλο ανάμειξης πατήστε το κουμπί «Έναρξη/Διακοπή» και γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο «Ο».

P Παλμική λειτουργία

- Χρησιμοποιήστε το **P** σε σύντομα διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας ώστε ο κινητήρας να λειτουργεί διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας. Η παλμική λειτουργία θα συνεχίσει για όσο διάστημα είναι πατημένο το κουμπί Έναρξη/Διακοπή.
- Χρησιμοποιήστε για θρυμματισμό πάγου.

Συνταγή		 (λεπτά : δευτ.)	 (MAX)
Μιλκσέικ	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Κρύα ροφήματα και smoothie	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Κρύες σουπές	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Ζύμη	1 - 3	01:00	1000 ml
Κρύος πουρές	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Θρυμματισμός πάγου		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Άλειμμα με μέλι και δαμάσκηνα			
Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι		00:05	360 g
Μέλι			320 g
Προσθέστε Νερό		00:08	300 g

Συμβουλές και υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία  για να επεξεργαστείτε πάγο εκκινώντας και σταματώντας τη συσκευή για καλύτερα αποτελέσματα.
- Smoothie - πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων). Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό).
- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και, στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το μπλέντερ.
- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερα υγρά.

Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

Σπρώξτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ .

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

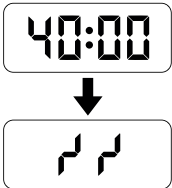
Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί.	Η οθόνη ενδείξεων δεν ανάβει.	Ελέγξτε εάν η συσκευή έχει συνδεθεί στην παροχή ρεύματος.
	Η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ. Θα εμφανιστεί στην οθόνη η λέξη «JUG» (ΚΑΝΑΤΑ).	Ελέγξτε εάν έχει τοποθετηθεί σωστά το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ.
	Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Θα εμφανιστεί στην οθόνη η λέξη «OPEN» (ΑΝΟΙΚΤΟ)	Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Τα υγρά πετάγονται από το καπάκι και το πώμα μεζούρα.	Η κανάτα έχει γεμίσει υπερβολικά.	Ελέγξτε εάν τα υλικά υπερβαίνουν την ένδειξη μέγιστης στάθμης, που υπάρχει στο εσωτερικό της κανάτας.
	Το καυτό γάλα αφρίζει και προκαλείται υπερχειλίση.	Μην γεμίζετε με καυτό υγρό πάνω από την ένδειξη των 1,4 λίτρων και προσθέτετε το γάλα κατά τα τελευταία 10 λεπτά του μαγειρέματος.
	Πρόγραμμα Εύκολος καθαρισμός – προστέθηκε πάνω από 1,4 λίτρο νερό και υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού.	Προσθέστε 1,4 λίτρο νερό και 2 σταγόνες υγρό απορρυπαντικό.
Τα υλικά καίγονται στον πάτο της κανάτας.	Ζεσταίνεται γάλα.	Για την αποφυγή εγκαυμάτων, να προσθέτετε το γάλα, την κρέμα κ.λπ. κατά τα τελευταία 5-10 λεπτά του προρρυθμισμένου προγράμματος.
	Το υγρό που προστέθηκε δεν ήταν αρκετό.	Προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μη ικανοποιητική ανάμειξη.	Ο χρόνος επεξεργασίας δεν ήταν αρκετός.	Αναμείξτε για περισσότερο χρόνο χρησιμοποιώντας τον επιλογέα ταχύτητας 1 - 4.
	Το υγρό που προστέθηκε δεν ήταν αρκετό.	Προσθέστε περισσότερο υγρό.
	Γίνεται επεξεργασία μεγάλων κομματιών τροφίμων ή υπερβολικής ποσότητας υλικών.	Αφαιρέστε μερικά υλικά και κόψτε τα τρόφιμα σε πιο μικρά κομμάτια με ομοιόμορφο μέγεθος.
Τα τρόφιμα δεν μαγειρεύτηκαν επαρκώς.	Γίνεται επεξεργασία μεγάλων κομματιών τροφίμων ή υπερβολικής ποσότητας υλικών.	Αφαιρέστε μερικά υλικά και κόψτε τα τρόφιμα σε πιο μικρά κομμάτια με ομοιόμορφο μέγεθος.
	Μαγειρεύεται ωμό κρέας ή φακές.	Συνιστούμε να ροδίζετε το κρέας σε τηγάνι στην ηλεκτρική κουζίνα, προτού το προσθέσετε στην κανάτα ανάμειξης για να διασφαλιστεί ότι έχει μαγειρευτεί καλά. Χρησιμοποιήστε ζεστό ζωμό για υποβοήθηση της διαδικασίας μαγειρέματος.
	Μη επαρκής χρόνος μαγειρέματος.	Χρησιμοποιήστε ζεστό ζωμό για υποβοήθηση της διαδικασίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα μη αυτόματου μαγειρέματος για παράταση του χρόνου μαγειρέματος.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Το πρόγραμμα «Βελουτέ Σούπα» ή «Σούπα με κομματάκια» είναι στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.	Κανονική λειτουργία. Για διακοπή της λειτουργίας Διατήρηση θερμοκρασίας, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη θέση «Ο».
Στην οθόνη εμφανίζεται και αναβοσβήνει η λέξη «End» (Τέλος). Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα.	Ο κύκλος ανάμειξης κρύων υλικών έφτασε στα 3 λεπτά και η μονάδα σταμάτησε αυτόματα.	Για να επιλέξετε εκ νέου την ταχύτητα, πατήστε «Εναρξη» ή για να σταματήσει η συσκευή γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο «Ο».
	Το προρρυθμισμένο πρόγραμμα ολοκληρώθηκε ή ακυρώθηκε.	Συνιστάται να αφήνετε το μπλέντερ να κρυώσει για 15 λεπτά εάν θέλετε να το χρησιμοποιείτε για περισσότερα από 3 λεπτά κάθε φορά. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στο «Ο» ή πατήστε «Εναρξη» για να επιλέξετε εκ νέου ένα προρρυθμισμένο πρόγραμμα.
Εμφανίζεται η ένδειξη '----' στην οθόνη.	Λειτουργία αναμονής.	Κανονική λειτουργία. Επιλέξτε την ταχύτητα ή το προρρυθμισμένο πρόγραμμα.
Στην οθόνη εμφανίζεται και αναβοσβήνει η λέξη «OPEN» (ΑΝΟΙΚΤΟ). Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα.	Το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο.	Τοποθετήστε το καπάκι και πατήστε «Εναρξη».
	Το καπάκι αφαιρέθηκε ή είναι ανοικτό κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	
Στην οθόνη εμφανίζεται και αναβοσβήνει η λέξη «JUG» (ΚΑΝΑΤΑ). Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα.	Η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί στη θέση της.	Τοποθετήστε την κανάτα και πατήστε «Εναρξη».
	Η κανάτα αφαιρέθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Οι κωδικοί σφάλματος Ε0 - Ε5 εμφανίζονται στην οθόνη και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα.	Προβλήματα υπερφόρτωσης/ υπερθέρμανσης του θερμαντικού ή της μονάδας κινητήρα. (Χρησιμοποιείται θερμικός διακόπτης)	Αποσυνδέστε από την πρίζα και περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα μέχρις ότου η οθόνη να είναι κενή. Στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή πάλι στην πρίζα για επαναφορά. Πριν από την επανεκκίνηση, ελέγξτε εάν υπάρχει επαρκές υγρό.
	Μη επαρκής ποσότητα υγρού στη συνταγή και η κανάτα έχει στεγνώσει. Η κανάτα υπερφορτώθηκε.	Ελέγξτε εάν προστέθηκε επαρκές υγρό. Ακολουθήστε τις συμβουλές που περιλαμβάνονται στο βιβλίο οδηγιών και μειώστε τις ποσότητες εάν υπερβαίνουν τις συνιστώμενες.
Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.		

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- Перед использованием блендера убедитесь, что шнур полностью размотан из секции хранения шнура ⑩.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Во избежание получения травмы обращайтесь с ними осторожно при опорожнении чаши и в процессе чистки.
- Всегда выключайте и отсоединяйте прибор от сети перед тем, как опустить руки или кухонные принадлежности в чашу, когда она установлена установлена на блок питания.
- **Выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети перед заменой аксессуаров и которые движутся в процессе использования.**
- У крышки блендера есть предохранительный переключатель, и двигатель будет работать только в случае, если крышка установлена правильно. Не пытайтесь использовать блендер, не установив крышку.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его в ремонт: см. раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не заполняйте ниже минимального уровня и не превышайте максимальные уровни заполнения, отмеченные на внутренней поверхности чаши.

- **Не используйте прибор для смешивания более 3х минут без 15-минутного перерыва. Непрерывная работа прибора в течение более длительного периода может привести к его повреждению.**
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как снять крышку с чаши, отключите прибор и дождитесь полной остановки ножей.
- Фруктовые коктейли: никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе хранения в холодильнике. Разбейте на кусочки перед добавлением в чашу.
- Не обрабатывайте твердые специи, такие как мускатный орех или высушенный корень куркумы, так как это может привести к повреждению лезвия.
- Никогда не включайте пустой блендер.
- Не используйте блендер как емкость для хранения. Блендер должен оставаться пустым до и после использования.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола, столешницы и не касался горячих поверхностей.
- Никогда не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или там, где возможен контакт с нагретым прибором.
- Прибор следует использовать только на устойчивой, плоской, термостойкой поверхности или на столе.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание опасности, возникающей в результате непреднамеренного перезапуска отключения нагрева, нельзя, чтобы подача питания на прибор осуществлялась через внешнее коммутационное устройство, например, таймер; нельзя также подключать прибор к источнику электропитания, который регулярно включается и выключается.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.

- **Внимание:** Не используйте прибор на наклонной поверхности.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Горячее смешивание

- **ВНИМАНИЕ:** Избегайте контакта с паром, выходящим из носика в процессе залива жидкости и выливая ее через крышку и колпачок заливного отверстия в процессе работы.
- Всегда устанавливайте колпачок заливного отверстия и не снимайте его и не добавляйте ингредиенты в процессе цикла смешивания.
- **ВНИМАНИЕ:** внешняя поверхность чаши, крышка и колпачок заливной горловины горячими в процессе использования прибора и останутся **ГОРЯЧИМИ** после его выключения. Крышку всегда следует снимать коснувшись язычка крышки, а поднимать чашу и заливать жидкость следует пользуясь ручкой чаши.
- Будьте осторожны, если в суповарку наливается горячая жидкость: ее может выбросить наружу из-за внезапного образования пара.

- Во избежание ошпаривания при смешивании горячих ингредиентов ваши руки и другие незащищенные части тела должны находиться подальше от крышки и колпачка заливной горловины, чтобы предотвратить возможные ожоги. При необходимости защитите руки куском ткани или кухонными перчатками.
- **ВНИМАНИЕ: Смешивание очень горячих ингредиентов может привести к внезапному выбросу горячей воды и пара через крышку или колпачок наполнителя.**
- При обработке горячих жидкостей, таких как супы, **НИКОГДА** не превышайте уровень , отмеченный на кружке, для горячих жидкостей.
- Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после использования.
- При использовании функции горячего смешивания или корзины пароварки блендер должен находиться подальше от стен и нависающих шкафчиков: под воздействием пара может произойти их повреждение.
- Будьте осторожны с паром, выходящим из корзины пароварки, особенно при снятии крышки во время или после приготовления пищи.
- Будьте осторожны при обращении с компонентами прибора; любая жидкость, конденсат, корзина пароварки или чаша будут очень горячими. При снятии корзины всегда используйте ручку из комплекта поставки.

Безопасность продуктов

- Мясо (в том числе птица), рыба и морепродукты должны быть полностью приготовленными.
- Перед тем, как приниматься за еду, убедитесь в том, что приготовленное блюдо очень горячее.
- Блюдо следует есть вскоре после приготовления или надо дать ему быстро остыть, а затем как можно скорее поместить в холодильник.

Уход и очистка

См. схемы **A**

- Символ  на изделии обозначает детали, которые нельзя погружать в воду или любые другие жидкости.
- Не погружайте моторный блок или чашу в воду.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети, если вы оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, демонтажом или чисткой.
- Никогда не допускайте попадания влаги на моторный блок, шнур или сетевую вилку.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Будьте осторожны, чтобы избежать пролива на разъем питания в процессе чистки, наполнения или разлива.
- Следите за тем, чтобы разъемы были чистыми и сухими. Протирайте моторный блок влажной тканью, затем высушивайте.
- Используйте заданную программу «Легкая чистка» (Easy Clean) для чистки внутренней поверхности чаши и лезвий. Добавьте 1,4 литра воды и 2 капли жидкости для мытья посуды. **НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ** слишком много моющего средства, так как это может привести к переливанию жидкости через край.
- Включите прибор в сеть и выберите настройку «Легкая чистка» (Easy Clean). По окончании работы прополощите лезвие и внутреннюю поверхность чаши.
- Если пища прилипла или подгорела на внутренней поверхности чаши, удалите как можно большее количество с помощью лопатки. Наполните чашу теплой мыльной водой и оставьте на некоторое время.
- Используйте щетку для того, чтобы избавиться от трудноудаляемых остатков пищи. Изменение цвета чаши на ее работу не повлияет.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- Мытье компонентов: см. «Уход и чистка».

Основные компоненты

- ① Колпачок заливной горловины
- ② Крышка
- ③ Ручка корзины пароварки
- ④ Корзина пароварки
- ⑤ Кружка с зафиксированным ножом
- ⑥ Ручка
- ⑦ Блок питания
- ⑧ Экран дисплея
- ⑨ Диск управления
- ⑩ Секция для шнура
- ⑪ Кнопка выбора времени/температуры
- ⑫ Кнопка Время/температура (-)
- ⑬ Кнопка Время/температура (+)
- ⑭ Ручная заданная программа
- ⑮ Заданная программа «Нежный суп»
- ⑯ Заданная программа «Суп с кусочками»
- ⑰ Заданная программа «Компот»
- ⑱ Заданная программа «Легкая чистка»
- ⑲ Импульсный режим/лед
- ⑳ Выбор скорости 1-4
- ㉑ Кнопка «Пуск/Стоп»

Настройка блендера для приготовления пищи

См. схемы 1 - 6

Как пользоваться заданными программами для приготовления пищи/нагрева

См. схемы 7А - 7С

- 1 Поместите ингредиенты в чашу.
Для наилучших результатов жидкость всегда добавляют в последнюю очередь.
 - Убедитесь в том, что уровень заполнения находится между отметкой MIN 800 мл и MAX 1400 мл, расположенной на внутренней поверхности чаши. **При обработке горячих ингредиентов не заполняйте выше отметки в 1400 мл.**
- 2 Установите крышку и колпачок заливной горловины - для фиксации поверните их по часовой стрелке.
- 3 Поверните диск управления на. Информацию о температуре и времени см. в таблице заданных программ.
- 4 Для запуска программы нажмите на Пуск/Стоп, и на дисплейном экране начнется обратный отсчет времени.
- 5 По окончании заданного времени блендер автоматически остановится и дисплей будет мигать и показывать слово «END» (Конец) на экране.
 - Для приостановки заранее установленной программы в любой момент нажмите на кнопку Пуск/Стоп. Обратный отсчет времени прекратится и экран замигает. Для возобновления работы нажмите на «Пуск/Стоп» опять.

Готовка вручную

См. схемы **8A** - **8C**

Функция		Назначение функции
	Кнопка ручного переключения времени и температуры.	Для выбора времени и температуры вручную нажмите на кнопку, чтобы переключаться между временем и температурой. Используйте кнопки (+/-) для регулировки времени и температуры,
 	Кнопки увеличения или сокращения времени и температуры.	Нажав на кнопку времени/температуры, используйте кнопки (+) и (-) для изменения времени и температуры (°C). Отрегулировать время можно с шагом от 5 секунд до 60:00. Для прокрутки времени в более быстром темпе нажмите и удерживайте кнопку (+ или -). Температуру можно регулировать с шагом в 5°C от 40 до 100°C. После выбора времени и температуры нажмите на кнопку «Пуск/Стоп» для начала обратного отсчета.

Программы готовки/нагрева

Программа		 (МАКС.)	 °C	 (минуты)	Цикл "Смешивание" (минуты)	 keep warm (минуты) **
	Ручная настройка	800 мл - 1.4 л	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Нежный суп	800 мл - 1.4 л	100	25:00	2½	40
 chunky	Суп с кусочками	800 мл - 1.4 л	100	30:00	0	40
 compote *	Компот	Фрукты 800 г Жидкость 100 мл	100	35:00	*	0
	Легкая чистка	1.4 л	65 - 75	3:00	2:00 00:20 Вкл/00:30 Выкл X 3 + 00:30 Вкл	0

- * Программа «Компот» - на протяжении всего цикла приготовления пищи лезвия будут периодически приводить в движение ингредиенты и их смешивать.
- ** Режим «Сохранения тепла». По окончании работы программ «Нежный суп» и «Суп с кусочками» блендер автоматически перейдет в режим «Сохранения тепла» и начнется обратный отсчет времени с 40 минут.

Советы

- Разрежьте ингредиенты на кусочки равных размеров, так как это будет способствовать их равномерному приготовлению.
- Добавляйте такие пищевые продукты, как молоко, сливки, йогурт и т. д., в течение последних 10 минут приготовления. Это предотвратит пенообразование смеси, а также подгорание или прилипание ингредиентов ко дну чаши.
- При приготовлении супов и там, где требуется, мы рекомендуем подрумянить мясо и овощи, поджаренные в кастрюле на плите, перед добавлением в чашу для смешивания, чтобы блюдо было тщательно приготовлено.
- Для сокращения времени приготовления используйте горячий бульон.
- Если по окончании готовки требуется более однородная консистенция, выбирайте скорости на селекторе от 1 до 4.

Соус Бешамель

Для приготовления соусов на основе молока.

Залейте 500 мл молока и добавьте 45 г недрожжевой муки и 45 г сливочного масла в чашу.

Используйте программу легкой чистки 2 или 3 раза (максимальное время - 9 минут).

Как пользоваться пароваркой

См. схемы 11А - 11I

- Добавьте в чашу 500 мл воды
 - 500 мл будет достаточно для времени приготовления в 30 минут. Для более продолжительного времени готовки вам может потребоваться добавить еще воды.
 - Пароварку можно использовать в сочетании с программой «Суп с кусочками» для приготовления цельных ингредиентов, таких как мясо, рыба и овощи одновременно с супом.
- Установите корзину, совместив слот для съемной ручки с областью носика. Углубления в корзинке должны совместиться с выступами на чаше.
- Добавьте в корзину ингредиенты, которые вы будете готовить.
- Установите крышку и колпачок заливного отверстия, затем выберите программу ручного управления или суп с кусочками.
- Нажмите на кнопку Пуск/Стоп и начнется обратный отсчет времени.
- По окончании цикла приготовления отключите прибор и установите ручку на корзину, чтобы извлечь приготовленную пищу.

		 °C	 (минуты)	 Вода/жидкость
	Ручная настройка	100°C	15:00 – 50:00	500 мл
 chunky	Суп с кусочками	100°C	30:00	500 мл – 800 мл

Руководство по приготовлению пищи в корзине пароварки.		
Продукты	 (МАКС.)	 (mins)
Картофель кусочками по 3-4 см.	300 г	20:00 – 30:00
Морковь кусочками по 2 см.	200 г	20:00 – 25:00
Брокколи	100 г	15:00 – 20:00
Рыбное филе	100 – 150 г	20:00 – 25:00
Цыплячья грудка	2 x 150 г	30:00 – 40:00

Советы

- При работе пароварки в течение более 30 минут необходимо добавить воду.
- Для достижения наилучших результатов и равномерного приготовления ингредиентов не переполняйте корзину.
- Жидкость, оставшаяся в чаше, хорошо подходит для приготовления супа или бульона. Но будьте осторожны, она будет очень горячей.
- Оставляйте зазоры между кусочками пищи.
- Похожие по размеру кусочки пищи готовятся более равномерно.
- Если ваша еда недостаточно приготовлена, проверьте уровень воды, добавьте воду и переустановите время вручную.
- Не допускайте выкипания воды в приборе, по мере необходимости добавляйте воду.

Функция смешивания (без нагрева)

См. схемы 9A - 9D

- 1 Поместите продукты в чашу.
Для достижения наилучших результатов всегда добавляйте замороженные ингредиенты в последнюю очередь.
- Убедитесь, что уровень наполнения находится в пределах 500 мл отметки минимального уровня MIN и максимального уровня 1750, расположенной на внутренней поверхности чаши.
- 2 Установите крышку и колпачок заливного отверстия - поверните по часовой стрелке для фиксации.
- 3 Поверните диск управления, установив его на необходимую скорость или импульсный режим **P**.
- 4 Для начала работы нажмите на кнопку "Пуск/Стоп", и на экране начнется отсчет времени от нуля.

Примечание: Блендер автоматически выключается через 3 минуты непрерывной работы. Для сброса времени нажмите «Старт».

- Для приостановки цикла смешивания нажмите на кнопку (Пуск/Стоп). Для возобновления цикла снова нажмите на кнопку «Start/Stop» (Пуск/Стоп).
- 5 Чтобы завершить или отменить цикл смешивания, нажмите на кнопку «Пуск/Стоп» и поверните диск управления в положение '0'.

P Импульсный режим

- Используйте импульсный режим **P** для работы мотора короткими промежутками в режиме "Пуск / Стоп". Работа в импульсном режиме будет продолжаться до тех пор, пока нажата кнопка Пуск/Стоп.
- Используйте для дробления льда.

Рецепт		 (мин: сек)	 (минуты)
Милкшейки	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 мл
Холодные напитки и смузи	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 мл
Охлажденные супы	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 мл
Жидкое тесто	1 - 3	01:00	1000 мл
Холодные пюре	3 - 4	00:30 - 01:00	300 г
Колка льда		00:20 - 00:40	6 X  125 г
Спред из меда и чернослива			
Чернослив без косточек		00:05	360 г
Мед			320 г
Добавить воды		00:08	300 г

Советы

- Для достижения наилучших результатов используйте импульсный режим  для обработки льда в режиме "Пуск/Стоп".
- Смузи - в первую очередь поместите свежие фрукты и жидкие ингредиенты (в том числе йогурт, молоко и фруктовые соки). Затем добавьте лед или замороженные ингредиенты (в том числе замороженные фрукты, лед или мороженое).
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите крышку заливной горловины, затем при работающем приборе опустите кусочки один за другим. Не приближайтесь руками к отверстию. Для достижения наилучших результатов регулярно опорожняйте.
- Густые смеси, например, паштеты и соусы, могут потребовать отскабливания. Если смесь с трудом подвергается обработке, добавьте больше жидкости.

Хранение шнура

Подтолкните лишнюю часть шнура в секцию хранения на задней панели блока питания .

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

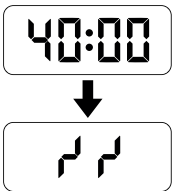
Например: 4-я неделя января 2022 года
= 22T04

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная
организация на принятие претензий:
ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва,
ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Модельность	TYPE CBL30
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Максимальная суммарная мощность	1400 Вт
Мощность двигателя	1000 Вт
Мощность нагревателя	800 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Поиск и устранение неисправностей		
Проблема	Причина	Решение
Блендер не работает.	Не включен дисплейный экран.	Убедитесь, что прибор включен в сеть.
	Чаша не установлена на блок питания. На экране появится слово «JUG» (КРУЖКА)	Убедитесь в том, что блендер правильно установлен на блок питания.
	Крышка установлена неправильно. На экране появится слово «OPEN» (ОТКРЫТО).	Убедитесь, что крышка правильно зафиксирована.
Брызги жидкости из крышки и колпачка заливной горловины	Переполнение чаши.	Убедитесь в том, что не превышен максимальный уровень наполнения чаши, отмеченный на ее внутренней поверхности.
	Горячее молоко собирается в пенку и переливается через край.	Не заполняйте горячей жидкостью выше уровня 1,4 л и добавляйте молоко в последние 10 мин приготовления.
	Программа “Легкая чистка”: добавлено более 1,4 литра воды и слишком много моющего средства.	Добавьте 1,4 литра воды и 2 капли жидкости для мытья посуды.
На дне чаши подгорают ингредиенты.	Разогревается молоко.	Во избежание подгорания добавляйте молоко, сливки и т.д., в течение последних 5-10 минут работы программы.
	Добавлено недостаточно жидкости.	Добавьте больше жидкости.
Прибор плохо перемешивает.	Недостаточное время обработки.	Для более длительного смешивания выберите нужную скорость от 1 - 4 на селекторе.
	Добавлено недостаточно жидкости.	Добавьте больше жидкости.
	Идет обработка крупных кусков продуктов или их слишком много.	Удалите некоторые ингредиенты и нарежьте остальные на маленькие кусочки равных размеров.

Проблема	Причина	Решение
Недостаточная степень готовности блюда.	В обработке находятся крупные кусочки ингредиентов или их слишком много.	Удалите некоторые ингредиенты и нарежьте остальные на равномерные маленькие кусочки.
	Приготовление сырого мяса или чечевицы.	Для того, чтобы продукты проходили надлежащую обработку, необходимо, чтобы мясо было подрумянено в кастрюле на плите перед тем, как добавить его в чашу для смешивания. Для облегчения процесса приготовления используйте горячий бульон.
	Недостаточное время приготовления.	Для облегчения процесса приготовления используйте горячий бульон. Для продления времени приготовления используйте ручную программу.
	Программа «Нежный суп» или «Суп с кусочками» находится в режиме сохранения тепла.	Нормальная работа. Для остановки режима сохранения тепла поверните диск в положение «0».
На экране появляется слово «End» (Конец) и он мигает. Раздается звуковой сигнал.	Холодный цикл смешивания достигается в течение 3 минут, после чего прибор автоматически останавливается.	Для повторного выбора скорости нажмите на «Пуск», а для остановки поверните диск на «0». Рекомендуется дать блендеру возможность охладиться в течение 15 минут, если вы хотите, чтобы он работал более 3-х минут за раз.
	Программа закончилась или отменена.	Для повторного выбора заданной программы поверните диск на «0» или нажмите на «Пуск»
На экране отображается '----'	Режим ожидания.	Нормальная работа. Выберите скорость или заданную программу.

Проблема	Причина	Решение
Слово «OPEN» (ОТКРЫТО) появляется на экране. Раздается звуковой сигнал.	Крышка не установлена.	Установите крышку и нажмите на «Пуск».
	Крышка снята или открыта при обработке ингредиентов.	
Слово «JUG» (КРУЖКА) появляется и мигает на экране. Раздается звуковой сигнал.	Чаша не установлена.	Установите чашу и нажмите на «Пуск».
	В процессе обработки чаша была снята.	
Коды ошибок. На экране появляются коды ошибок E0-E5 и раздается звуковой сигнал.	Перегружен нагреватель или мотор/проблемы перегрева. (Действует режим отключения нагрева).	Отключите вилку от сети и подождите, пока на экране не исчезнет изображение. Затем снова подключите к сети. Перед тем, как снова включать прибор, проверьте, достаточно ли используется жидкости.
	Недостаток воды в рецепте и вода в чаше выкипела. Чаша перегружена.	Убедитесь в том, что жидкости добавлено достаточно. Следуйте рекомендации в руководстве пользователя и сократите объемы, подлежащие обработке, если рекомендуемые уровни превышены.
Если проблему решить не удастся, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Kenwood. Чтобы найти актуальную информацию о ближайшем сервисном центре Kenwood, посетите веб-сайт www.kenwoodworld.com или веб-сайт, специфичный для вашей страны.		

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Блендерді қолданбас бұрын сымның сақтау орнынан ⑩ толығымен тарқатылғанына көз жеткізіңіз.
- Өткір пышақтарды ҚОЛЫҢЫЗБЕН ҰСТАМАҢЫЗ. Шыны сауытты босатқан кезде және тазалау кезінде жарақат алмау үшін пышақтарды абайлап ұстаңыз.
- Қолыңызды немесе ыдысты қуат көзіне қосылып тұрған шыны сауытқа салмас бұрын әрқашан құрылғыны өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- **Керек-жарақтарды ауыстырмас бұрын немесе пайдалану кезінде қозғалатын бөлшектерге жақындамас бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.**
- Блендер қақпағы сақтандырғыш сөндіргішпен жабдықталған және қозғалтқыш қақпақ дұрыс орнатылған жағдайда ғана жұмыс істейді. Қақпаға орнатылмаған блендерді пайдалануға әрекет жасамаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Іске қосылып тұрғанда құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Шыны сауыттың ішкі жағында белгіленген минималды деңгейден төмен немесе ең жоғарғы деңгейден жоғары толтырмаңыз.

- **Құрылғыңызды 15 минуттық демалыссыз 3 минуттан артық араластыру үшін пайдаланбаңыз. Ұзақ уақыт бойы үздіксіз өңдеу салдарынан құрылғы зақымдалуы мүмкін.**
- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** шыны сауыттан қақпақты алып тастаудан бұрын құрылғыны өшіріп, алмастар толықтай тоқтағанша күтіңіз.
- Смузи рецептілері. Мұздатылған кезде қатты масса түзген мұздатылған ингредиенттерді ешқашан араластырмаңыз, оларды шыны сауытқа салу алдында бөліңіз.
- Мускат жаңғағы немесе кептірілген куркума тамыры сияқты қатты дәмдеуіштерді өңдемеңіз, себебі олар пышақты зақымдауы мүмкін.
- Блендерді ешқашан бос іске қоспаңыз.
- Блендерді сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз. Қолданбас бұрын және одан кейін оны бос етіп ұстаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Бұл құрылғыны ешқашан ыстық газдың немесе электр пешінің үстіне не оның қасына немесе ыстық құрылғыға тиюі мүмкін орынға қоймаңыз.
- Құрылғыны тек тұрақты, тегіс, ыстыққа төзімді беткейде немесе үстелде пайдалану керек.
- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** термоажыратқыштың абайсызда бастапқы күйге қайтарылуына байланысты қауіп тудырмау үшін бұл құрылғы таймер сияқты сыртқы коммутациялық құрылғыға немесе үнемі қосылып-өшіп тұратын қуат көзіне қосылмауы тиіс.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Сақ болыңыз: құрылғыны көлбеу беткейде жұмыс істетпеңіз.
- Физикалық, сезім немесе ойлау қабілеті шектеулі, болмаса тәжірибесі немесе білімі жетіспейтін адамдар бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алса және оған қатысты қауіптерді түсінсе, құрылғыларды пайдалана алады.

- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй тұрмысында ғана қолданыңыз. Kenwood компаниясы құрылғыны дұрыс қолданбау немесе осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде туындаған ақаулыққа жауапты болмайды.

Ыстық араластыру

- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** құю кезінде мойындықтан және пайдалану кезінде қақпақ пен толтыру құралының қақпағынан шығатын буға жақындамаңыз.
- Толтыру құралының қақпағын әрдайым орнатыңыз, араластыру циклі кезінде толтыру құралының қақпағын шешіп алмаңыз немесе ингредиенттерді қоспаңыз.
- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** қолданыстағы шыны сауыттың қақпақтың және толтыру құралы қақпағының сырт жағы қызады және құрылғы өшірілгеннен кейін ЫСТЫҚ болып қалады. Қақпақты әрдайым қақпақ тілшігін пайдаланып шешіп алыңыз, көтеріп, құю үшін шыны сауыт тұтқасын пайдаланыңыз.
- Егер құрылғыға ыстық сұйықтық құйылған болса, абай болыңыз, кенеттен булану себебінен ол сыртқа шығуы мүмкін.
- Ыстық ингредиенттерді араластыру кезінде күйік шалу ықтималдығын азайту үшін қолыңыз бен басқа ашық теріні қақпақ пен толтыру құралының қақпағынан алыс ұстаңыз. Қажет болғанда қолыңызды шүберекпен немесе асүй қолғабымен қорғаңыз.
- **САҚ БОЛЫҢЫЗ: өте ыстық ингредиенттерді араластыру қақпақтан немесе толтыру қақпағынан кенеттен ыстық сұйықтықтың сыртқа қарай төгілуіне және будың шығуына әкелуі мүмкін.**

- Егер сорпа секілді ыстық сұйықтықтарды өңдесеңіз, шыны сауыттағы ыстық сұйықтық белгісінен  **ЕШҚАШАН** асырмаңыз.
- Жылыту элементінің беткейі пайдаланылғаннан кейін де ыстық болып қалады.
- Ыстық араластыру функциясын немесе бумен пісіргіш себетті қолданған кезде блендерді қабырғалардан және ілініп тұрған шкафтардан алыс ұстаңыз: бу оларды зақымдауы мүмкін.
- Бумен пісіргіш себеттен шығатын буға жақындамаңыз, әсіресе тамақты пісіру барысында немесе одан кейін қақпақты алып тастаған кезде.
- Бөлшектерді пайдаланған кезде сақтық танытыңыз; кез келген сұйықтық, конденсат, бумен пісіргіш себет немесе шыны сауыт өте ыстық болады. Себетті алып тастау үшін әрқашан жинақтамадағы тұтқаны қолданыңыз.

Тағам қауіпсіздігі

- Етті (сондай-ақ, құс етін), балықты және теңіз тағамдарын әбден пісіріңіз.
- Тағамды жеуден бұрын оның ыстық екеніне көз жеткізіңіз.
- Тағамды пісіргеннен кейін бірден жеу қажет немесе жылдам суытып, мүмкін болғанынша ең қысқа уақытта мұздатқышқа салу керек.

Күту және тазалау

A суретін қараңыз

- Өнімде белгіленген  суға немесе қандай да бір басқа сұйықтықтарға батыруға болмайтын бөлшектерді білдіреді.
- Мотор блогын немесе шыны сауытты суға батырмаңыз.
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса және оны құрастырудан, бөлшектеуден немесе тазалаудан бұрын әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін, сымды немесе ашаны суламаңыз.

- ЕСКЕРТУ: тазалау, толтыру немесе құю кезінде коннекторға төгіп алмау үшін абай болыңыз.
- Коннекторларды таза әрі құрғақ күйде ұстаңыз. Мотор бөлігін дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Шыны сауыттың ішін және пышақтарды тазалау үшін «Оңай тазалау» алдын ала орнатылған параметрін пайдаланыңыз. 1,4 литр су мен 2 тамшы ыдыс жууға арналған сұйықтықты қосыңыз. Жуғыш затты тым көп ҚОСПАҢЫЗ, себебі бұл сұйықтықтың ағып кетуіне әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны қосып, «Оңай тазалау» алдын ала орнатылғанын параметрін таңдаңыз. Алдын ала орнату аяқталған бойда пышақты және шыны сауыттың ішін шайыңыз.
- Егер тағам шыны сауыттың ішінде жабысып қалса немесе күйіп кетсе, қалақшаның көмегімен мүмкін болғанынша көбірек бөлігін алып тастаңыз. Шыны сауытты жылы сабынды сумен толтырып, жібітіп қойыңыз.
- Қалған қалдықтарды тазалау қылшағының көмегімен алып тастаңыз. Шыны сауыттың түсі өзгерсе де, бұл оның өнімділігіне әсер етпейді.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғашқы рет қолдану алдында

- Бөлшектерді жуыңыз: «Күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

- ① Мойын қақпағы
- ② Қақпақ
- ③ Бұмен пісіргіш себет тұтқасы
- ④ Бұмен пісіргіш себет
- ⑤ Бекітілген пышақ жүзі бар шыны сауыт
- ⑥ Тұтқа
- ⑦ Қуат бөлігі
- ⑧ Дисплей экраны
- ⑨ Дискілі реттегіш
- ⑩ Сымды сақтау орны
- ⑪ Уақытты/Температураны таңдау түймесі
- ⑫ (–) Уақыт/Темп. түймесі
- ⑬ (+) Уақыт/Темп. түймесі
- ⑭ Қолмен алдын ала орнату
- ⑮ Езбе сорпаны алдын ала орнату
- ⑯ Кесекті сорпаны алдын ала орнату
- ⑰ Компот пісіруді алдын ала орнату
- ⑱ Оңай тазалауды алдын ала орнату
- ⑲ Импульс/Мұз
- ⑳ 1–4 жылдамдықты ауыстырып-қосқышы
- ㉑ Бастау/Тоқтату түймесі

Тамақ пісіруге арналған блендерді баптау

1 - 6 суреттерді қараңыз

Пісіру/Қыздыру алдын ала параметрлерін пайдалану

7A - 7C суреттерін қараңыз

- 1 Тағамды шыны сауытқа салыңыз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін сұйықтықты әрдайым соңында қосыңыз.
 - Толтыру деңгейі шыны сауыттың ішкі жағындағы 800 мл MIN және 1400 мл MAX белгісінің арасында болуы керек. **Ыстық ингредиенттерді өңдеген кезде 1400 мл мәннен артық толтырмаңыз.**
- 2 Қақпақ пен толтыру құралының қақпағын орнатыңыз — бекіту үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Дискілі реттегішті қажетті алдын ала орнату параметріне орнатыңыз. Уақыт пен температураға қатысты ақпаратты Алдын ала орнату кестесін қараңыз.
- 4 Алдын ала орнатуды бастау үшін Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз — дисплей экранында уақыт кері санала бастайды.
- 5 Алдын ала орнатылған уақыт аяқталған соң блендер автоматты түрде тоқтап, дисплей жыпылықтап, экранда «End» (Аяқталды) жазуы пайда болады.
 - Алдын ала орнатуды кез келген уақытта тоқтата тұру үшін «Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз — кері санау аяқталып, экран жыпылықтайды. Жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін қайта басыңыз.

Қолмен пісіру

8A - 8C суреттерін қараңыз

Функция	Функция түсіндірмесі
	Уақыт пен температураны қолмен реттеу түймесі. Уақыт пен температураны реттеу үшін (+/-) түймелерін пайдаланыңыз.
 	Температураны көбейту немесе азайту үшін (+/-) түймелерін пайдаланыңыз. Уақыт/температура түймесін басқаннан кейін уақыт пен температураны (°C) өзгерту үшін (+) және (-) түймелерін басыңыз. Уақытты 05:00-ден 60:00-ге дейін 5 секундтық қадаммен орнатуға болады. Уақытты жылдам айналдыру үшін (+ немесе -) түймесін басып ұстап тұрыңыз. Температураны 40-100 °C аралығындағы қадаммен реттеуге болады. Уақыт пен температураны таңдап болғаннан кейін кері санауды бастау үшін Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз.

Пісіру/Қыздыру алдын ала орнату параметрлері

Алдын ала орнатылған параметр	 (МАКС.)	 °C	 (мин)	Блендермен араластыру циклі (мин)	 keep warm (мин) **
 Қолмен басқару	800 мл – 1,4 литр	40 – 100	05:00 – 60:00	0	0
 smooth	800 мл – 1,4 литр	100	25:00	2½	40
 chunky	800 мл – 1,4 литр	100	30:00	0	40
 compote *	800 г жеміс 100 мл сұйықтық	100	35:00	*	0
 Оңай тазалау	1,4 литр	65 – 75	3:00	2:00 00:20 Қосулы/00:30 ӨШІРУЛІ X 3 + 00:30 ҚОСУЛЫ	0

* Компот пісіруді алдын ала орнату — бүкіл пісіру циклі барысында пышақтар қайта-қайта ингредиенттерді араластырады.

** Жылы ұстау — «Езбе» және «Кесекті» сорпа алдын ала орнатылған режимінің жұмысынан кейін, блендер автоматты түрде «Жылы ұстау» режиміне ауысады және 40 минуттан кері санау басталады.

Пайдалы кеңестер

- Ингредиенттерді тең өлшемді бөліктерге тураңыз, бұл тағамды біркелкі пісіруге көмектеседі.
- Тағам дайын болғанға дейін 10 минут қалғанда сүт, кілегей, йогурт және т. б тағамдарды қосыңыз. Бұның нәтижесінде қоспа көбіктенбейді, жанбайды немесе шыны сауыттың түбіне жабысып қалмайды.
- Сорпаларды әзірлеген кезде және қажет болғанда ингредиенттердің жақсылап пісуін қамтамасыз ету үшін араластыруға арналған шыны сауытқа салудан бұрын етті пеште қызартып, көкөністерді табада қуырып алуды ұсынамыз.
- Қажетті пісіру уақытын азайту үшін ыстық сорпаны пайдаланыңыз.
- Пісіргеннен кейін біртекті қоспа қажет болса, блендердегі 1-4 жылдамдықты ауыстырып-қосқышты қолданыңыз.

Бешамель тұздығы

- Сүт негізіндегі тұздықтар жасау үшін шыны сауытқа 500 мл сүт, 45 г еленген ұн және 45 г май қосыңыз.
- Оңай тазалау бағдарламасын X 2 немесе 3 рет қолданыңыз (максималды уақыт — 9 минут).

Бумен пісіргіш себетті пайдалану

11А - 11I суреттерді қараңыз

- 1 Шыны сауытқа 500 мл су қосыңыз.
- 30 минут пісіру үшін 500 мл жеткілікті болады. Ұзағырақ пісіру үшін сізге көбірек су қосу керек болуы мүмкін.
- Бумен пісіргіш себетті сорпамен бір уақытта ет, балық және көкөністер сияқты тұтас ингредиенттерді дайындау үшін кесекті сорпаны пісіруді алдын ала орнату параметрлерімен бірге қолдануға болады.
- 2 Алынатын тұтқаға арналған ойықты шүмек аймағымен туралап, себетті орнатыңыз — себеттегі ойықтар шыны сауыттың қырларына сәйкес келуі керек.
- 3 Себетке пісірілетін тағамды қосыңыз.
- 4 Қақпақ пен толтыру құралының қақпағын орнатыңыз, содан кейін қолмен бапталатын немесе кесекті сорпаны пісіруді алдын ала орнату параметрін таңдаңыз.
- 5 Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз, сонда уақыт кері санала бастайды.
- 6 Тағамды пісіріп болғаннан кейін құралды өшіріп, тұтқаны себетке орнатып, тағамды алып тастаңыз.

		 °C	 (мин)	 Су/Сұйықтық
	Қолмен басқару	100°C	15:00 – 50:00	500 мл
 chunky	Кесекті сорпа	100°C	30:00	500 мл – 800 мл

Бумен пісіргіш себетте пісіру бойынша нұсқаулық

Тағам	 (МАКС.)	 (мин)
Қалыңдығы 3–4 см картоп	300 г	20:00 – 30:00
Қалыңдығы 2 см сәбіз тілімдері	200 г	20:00 – 25:00
Брокколи	100 г	15:00 – 20:00
Балық сүбесі	100 – 150 г	20:00 – 25:00
Тауықтың төс еті	2 x 150 г	30:00 – 40:00

Пайдалы кеңестер

- Себетте 30 минуттан артық пісіретін болсаңыз, қосымша су құюыңыз қажет.
- Жақсы нәтижеге қол жеткізу және тағам біркелкі пісуі үшін себетті шамадан артық толтырмаңыз.
- Тостағанда қалған сұйықтықтан көже немесе сорпа дайындауға болады. Бірақ сақ болыңыз, ол өте ыстық болады.
- Тағам тілімдерінің арасында кеңістік қалдырыңыз.
- Көлемі бірдей тағам кесектері біркелкі дайындалады.
- Тағам аяғына дейін піспеген болса, судың деңгейін тексеріп, қосымша құйыңыз және уақытты қолмен қайта орнатыңыз.
- Құрылғыны құрғақ күйінде қайнатуға болмайды, қажетінше қосымша су құйыңыз.

Араластыру функциясы (қыздырмай)

9A - 9D суреттерді қараңыз

- 1 Тағамды шыны сауытқа салыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін мұздатылған ингредиенттерді әрдайым ең соңында қосыңыз.
- 2 Толтыру деңгейі шыны сауыттың ішкі жағындағы 500 мл MIN және 1750 мл MAX белгісінің арасында болуы керек.
- 3 Қақпақ пен толтыру құралының қақпағын орнатыңыз — бекіту үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
- 3 Дискілі реттегішті қажетті жылдамдыққа немесе **P** импульске орнатыңыз. Жылдамдық пен уақыт бойынша ақпарат алу үшін суықтай араластыру кестесін қараңыз.

- 4 Қосу үшін Бастау/Тоқтату түймесін басыңыз — дисплей экранында кері санау басталады.

Ескертпе: блендер 3 минут үздіксіз жұмыс істеп болғаннан кейін автоматты түрде өшеді. Уақытты қайта орнату үшін «Бастау» түймесін басыңыз.

- Араластыру циклін тоқтату үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Жалғастыру үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін қайта басыңыз.
- 5 Араластыру циклін аяқтау немесе одан бас тарту үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басып, дискілі реттегішті «O» белгісіне орнатыңыз.

Р Импульс функциясы

- Қозғалтқышты Бастау/Тоқтату режимінде пайдалану үшін **Р**

үзік-үзік пайдаланыңыз. Импульс «Бастау/Тоқтату» түймесі басылып тұрғанда қосылып тұрады.

- Мұзды ұсату үшін қолданыңыз.

Рецепт		 (минуттар : секундтар)	 (МАКС.)
Сүт коктейльдері	3 - 4	01:00 – 01:30	500 – 1000 мл
Салқын сусындар және смузи	3 - 4	01:00 – 02:00	500 – 1750 мл
Салқындатылған сорпа	4	02:00 – 03:00	500 – 1750 мл
Сұйық қамыр	1 - 3	01:00	1000 мл
Салқын езбелер	3 - 4	00:30 – 01:00	300 г
Мұзды ұсақтау	Р	00:20 - 00:40	6 X  125 г
Бал және қара өрік пастасы			
Дәні алынған қара өрік	Р	00:05	360 г
Бал			320 г
Су қосыңыз	Р	00:08	300 г

Пайдалы кеңестер

- Мұзды старт/стоп режимінде жақсылап өңдеу үшін **Р** импульсті пайдаланыңыз.
- Смузилер — алдымен жаңа піскен жемістер мен сұйық ингредиенттерді салыңыз (йогурт, сүт және жеміс шырындары). Содан кейін мұзды немесе мұздатылған ингредиенттерді қосыңыз (мұздатылған жемістер, мұз немесе балмұздақ)
- Құрғақ ингредиенттерді араластыру үшін — бөліктерге бөліңіз, толтыру құралының қақпағын алып тастаңыз, содан кейін құрылғы қосылып тұрғанда бөліктерді бір-бірілеп сала бастаңыз. Қолыңызды саңылаудың үстінде ұстаңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін үнемі босатып отырыңыз.
- Қалың қоспаларды, мысалы, паштеттер мен тұздықтарды қырып тастау қажет болуы мүмкін. Егер қоспаны өңдеу қиынға соқса, көбірек сұйықтық қосыңыз.

Сымды сақтау орны

Артық сымды қуат блогының ⑩ артындағы сақтау орнына итеріп кіргізіңіз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

Ескертпе: алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар, 2022 = 22T04

Үлгі	TYPE CBL30
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Біріктірілген максималды қуаты	1400Вт
Мотор	1000 Вт
Жылытқыш	800 Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.

Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

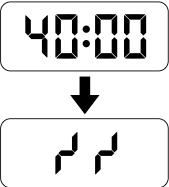
Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сушевская 27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Сорпа жасағыш жұмыс істемей тұр.	Дисплей экраны қосылып тұрған жоқ.	Құрылғының қуат көзіне қосылып тұрғанын тексеріңіз.
	Шыны сауыт қуат блогына орнатылмаған. Экранда «JUG» (САПТЫАЯҚ) суреті пайда болады.	Блендердің қуат блогына дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
	Қақпақ дұрыс орнатылмаған. Экранда «OPEN» (АШУ) суреті пайда болады	Қақпақтық дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.
Қақпақ пен толтыру құрылғысының қақпағынан сұйықтық шашырайды.	Шыны сауыт толып кетті.	Ингредиенттердің шыны сауыттың ішкі жағында белгіленген ең жоғарғы деңгейден жоғары толтырылмағанын тексеріңіз.
	Ыстық сүт көбіктеніп, тасып жатыр.	Ыстық сұйықтықты 1,4 л шамасынан жоғары құймаңыз және сүтті тағамның пісуіне 10 минут қалғанда қосыңыз.
	Оңай тазалау бағдарламасы — 1,4 литрден астам су қосылған және тым көп жуу сұйықтығы қосылған.	1,4 литр су және 2 тамшы жуу сұйықтығын қосыңыз.
Ингредиенттер шыны сауыттың түбінде күйіп кетуде.	Сүт ысытылуда.	Тағам күйіп кетпес үшін алдын ала орнатудан кейін 5-10 минут ішінде сүт, кілегей және т. б. қосыңыз.
	Сұйықтық жеткілікті шамада қосылмаған.	Көбірек сұйықтық қосыңыз.
Нашар араластыруда.	Жеткіліксіз өңдеу уақыты.	Ұзағырақ араластыру үшін 1-4 жылдамдықты ауыстырып-қосқышты пайдаланыңыз.
	Сұйықтық жеткілікті шамада қосылмаған.	Көбірек сұйықтық қосыңыз.
	Тағамның үлкен бөліктері немесе тым көп ингредиент өңделуде.	Ингредиенттердің біршамасын алып тастап, тағамды тең өлшемді майда бөліктерге тураңыз.

Ақаулық	Себеп	Шешім
Тағам жеткілікті шамада пісірілмеуде	Тағамның үлкен бөліктері немесе тым көп ингредиент өңделуде.	Ингредиенттердің біршамасын алып тастап, тағамды тең өлшемді майда бөліктерге тураңыз.
	Шикі ет немесе жасымық пісірілді.	Әбден пісірілуін қамтамасыз ету үшін блендермен араластыруға арналған шыны сауытқа қосудан бұрын етті пештің үстінде табақта қызартып алу ұсынылады. Аяғына дейін пісіру үшін ыстық сорпаны пайдаланыңыз.
	Пісіру уақыты жеткіліксіз.	Аяғына дейін пісіру үшін ыстық сорпаны пайдаланыңыз. Пісіру уақытын ұзарту үшін қолмен басқару бағдарламасын пайдаланыңыз.
	Езбе немесе кесекті сорпа бағдарламасы жылы ұстау режимінде.	Қалыпты жұмыс. Жылы ұстау режимін тоқтату үшін дискілі реттегішті «О» күйіне бұраңыз.
Экранда «End» (Аяқтау) жазуы көрсетіліп, жыпылықтайды. Құрылғы шиқылдайды.	Салқын араластыру циклы 3 минутқа жетті және қондырғы автоматты түрде өшті.	Жылдамдықты қайта таңдау үшін «Бастау» түймесін басыңыз немесе тоқтату үшін дискілі реттегішті «О» күйіне бұраңыз Құрылғыны бір уақытта 3 минуттан артық пайдаланғыңыз келсе, блендерді 15 минут суытып қоюға кеңес береміз.
	Алдын ала орнату аяқталды немесе тоқтатылды.	Дискілі реттегішті «О» күйіне бұраңыз немесе алдын ала орнатуды қайта таңдау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.
Экранда «----» пайда болады.	Күту режимі.	Қалыпты жұмыс. Жылдамдықты немесе алдын ала орнатуды таңдаңыз.
Экранда «OPEN» (АШУ) жазуы көрсетіліп, жыпылықтайды. Құрылғы шиқылдайды.	Қақпақ орнатылмаған.	Қақпақты орнатып, «Бастау» түймесін басыңыз.
	Өңдеу кезінде қақпақ алынып тасталды немесе ашылды.	

Ақаулық	Себеп	Шешім
Экранда «JUG» (САПТЫАЯҚ) суреті көрсетіліп, жыпылықтайды. Құрылғы шиқылдайды.	Шыны сауыт орнатылмаған.	Шыны сауытты орнатып, «Бастау» түймесін басыңыз.
	Өңдеу кезінде шыны сауыт алынып тасталды.	
Экранда E0 – E5 қате кодтары көрсетілді және құрылғы шиқылдайды.	Қыздырғыш немесе қозғалтқыш шамадан тыс жүктелді/қызып кетті. (Термоажыратқыш қосылып тұрды)	Қуат көзінен ажыратып, экран бос болғанша бірнеше секунд күтіңіз. Содан кейін қалпына келтіру үшін қайта қосыңыз. Қайта қоспай тұрып сұйықтықтың жеткілікті мөлшерде қолданылғанын тексеріңіз.
	Рецепт бойынша сұйықтық жеткіліксіз және шыны сауыттағы сұйықтық қайнап суалды. Шыны сауыт толып кетті.	Сұйықтықтың жеткілікті мөлшерде қосылғанын тексеріңіз. Осы нұсқаулықтағы кеңестерді ескеріп, ұсынылғандардан асып кетсе, өңдеу мөлшерін азайтыңыз.
Егер мәселе шешілмесе, жақын маңдағы уәкілетті Kenwood қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Жақын маңдағы Kenwood қызмет көрсету орталығы туралы толық ақпарат алу үшін www.kenwoodworld.com сайтына немесе сіздің елге арналған веб-сайтқа кіріңіз.		

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Pred použitím mixéra sa uistite, či je kábel úplne odvinutý z oblasti na ukladanie kábla ⑩.
- NEDOTÝKAJTE SA ostrých čepelí. Pri vyprázdňovaní džbána, ako aj počas čistenia manipulujte s čepeľami opatrne.
- Predtým, ako vložíte ruky alebo riad do džbána, kým je namontovaný na napájacej jednotke, prístroj vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- **Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením sa k častiam, ktoré sa pohybujú v prevádzke, prístroj vypnite a odpojte od zdroja napájania.**
- Veko mixéra je vybavené bezpečnostným spínačom a motor bude fungovať, iba ak je veko správne namontované. Nepokúšajte sa pracovať bez nasadeného veka.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „Servis a starostlivosť“.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nenapĺňajte pod minimálnu hladinu ani neprekračujte maximálnu hladinu vyznačenú na vnútornej strane džbána.
- **Nepoužívajte prístroj na mixovanie dlhšie ako 3 minúty bez 15 minút odpočinku. Spracovanie kontinuálne po dlhšiu dobu môže poškodiť vaše zariadenie.**
- POZOR: Pred odstránením veka vypnite spotrebič a počkajte, až sa čepele úplne zastavia.

- Recepty na smoothie – nikdy nemixujte mrazené prísady, ktoré zamrzli na pevnú masu, pred pridaním do pohára ich rozlomte na menšie kusy.
- Nespracovávajte tvrdé korenie, ako je muškátový oriešok alebo sušený koreň kurkumy, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu čepele.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Nenechávajte prevísajúcu elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové alebo elektrické variče, ako ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.
- Tento spotrebič by sa mal používať iba na stabilnom, plochom povrchu odolnom voči teplu alebo na stole.
- POZOR: Aby sa zabránilo riziku v dôsledku neúmyselného opätovného zapnutia tepelnej ochrany, nesmie sa tento spotrebič napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je časovač, ani pripájať k pravidelnému zapínaniu a vypínaniu elektrického napájania.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Pozor: Nepoužívajte spotrebič na naklonenom povrchu.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach nedostatočné vedomosti alebo majú s takýmito zariadeniami nedostatočné skúsenosti, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho

používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Horúce mixovanie

- **POZOR:** Pri nalievaní a vylievaní veka a uzáveru výpustu zabráňte kontaktu s parou vytekajúcou z oblasti výpustu.
- Počas cyklu mixovania vždy nasadte plniaci uzáver a neodstraňujte plniaci uzáver ani nepridávajte prísady.
- **POZOR:** vonkajšia strana džbána, veka a plniaceho uzáveru sa počas používania zahreje a po vypnutí spotrebiča zostane HORÚCA. Veko vždy odstráňte pomocou rukoväte veka a nadvihnite a nalievajte pomocou rukoväte džbána.
- Ak sa do zariadenia naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.
- Aby ste minimalizovali možnosť obarenia pri mixovaní horúcich prísad, držte ruky a iné vystavené časti kože ďalej od plniaceho veka, aby ste zabránili možnému popáleniu. Pri manipulácii podľa potreby chráňte ruky utierkou alebo rukavicami na pečenie.
- **POZOR: Miešanie veľmi horúcich prísad môže viesť k tomu, že sa Horúca tekutina a para náhle vypudí von mimo veka alebo plniaceho hrdla.**
- **NIKDY** neprekračujte značku horúcej kvapaliny  na džbáne pri spracúvaní horúcich kvapalín, ako sú napríklad polievky.
- Povrch vykurovacieho telesa je po použití vystavený zvyškovému teplu.
- Pri použití funkcie horúceho mixovania alebo naparovacieho koša udržiavajte mixér v dostatočnej vzdialenosti od stien a presahujúcich skriniek: para by ich mohla poškodiť.
- Dávajte pozor na paru unikajúcu z parného koša, najmä pri odstraňovaní veka počas varenia alebo po varení.
- Pri manipulácii s dielmi buďte opatrní; akákoľvek tekutina, kondenzácia, parný kôš alebo džbán budú veľmi horúce. Na odstránenie koša vždy používajte dodanú rukoväť.

Bezpečnosť potravín

- Dôkladne uvarte mäso (vrátane hydiny), ryby a morské plody.
- Pred jedlom vždy skontrolujte, či je jedlo horúce.
- Potraviny by sa mali jesť krátko po varení alebo nechať rýchlo vychladnúť a čo najskôr a potom schlaadiť.

Ošetrovanie a čistenie

Pozrite si obrázky

- Symbol  vyznačený na výrobku označuje časti, ktoré nesmú byť ponorené do vody alebo iných tekutín.
- Neponárajte jednotku motora alebo džbán do vody.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak je ponechaný bez dozoru a rovnako pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nikdy nedovoľte, aby sa motorová jednotka, kábel alebo zástrčka dostali do kontaktu s tekutinami.
- UPOZORNENIE: Počas čistenia, plnenia alebo nalievania dávajte pozor, aby nedošlo k vytečeniu tekutín na konektor.
- Konektory udržiavajte čisté a suché. Utrite jednotku motora navlhčenou utierkou a potom osušte.
- Na čistenie vnútra džbána a čepeľí použite predvoľbu „Easy Clean“. Pridajte 1,4 litra vody a 2 kvapky prostriedku na umývanie riadu NEPRIDÁVAJTE priveľa čistiaceho prostriedku, pretože to môže spôsobiť pretečenie tekutiny.
- Spotrebič zastrčte do zásuvky a vyberte predvoľbu „Easy Clean“. Po dokončení predvoľby opláchnite čepeľ a vnútro džbána.
- Ak sa jedlo zasekne alebo pripáli na vnútornej strane džbána, odstráňte čo najviac zvyškov jedla pomocou špachtle. Naplňte džbán teplou saponátovou vodou a nechajte ho navlhčiť.
- Odstráňte všetky tvrdošíjné usadeniny pomocou čistiacej kefy. Akékoľvek sfarbenie džbána neovplyvní jeho výkon.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

- Umyte diely: pozri časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Legenda

- ① Plniaca zátka
- ② Veko
- ③ Rukoväť parného koša
- ④ Parný kôš
- ⑤ Džbán s pevnou čepeľou
- ⑥ Rukoväť
- ⑦ Pohonná jednotka
- ⑧ Obrazovka displeja
- ⑨ Otočný ovládač
- ⑩ Uloženie kábla
- ⑪ Tlačidlo výberu času/teploty
- ⑫ Tlačidlo výberu času/teploty (-)
- ⑬ Tlačidlo výberu času/teploty (+)
- ⑭ Manuálna predvoľba
- ⑮ Predvoľba jemnej polievky
- ⑯ Predvoľba robustnej polievky
- ⑰ Predvoľba kompótu
- ⑱ Predvoľba Easy Clean
- ⑲ Pulzovanie/lad
- ⑳ Výber rýchlosti 1 - 4
- ㉑ Tlačidlo Start/Stop

Nastavenie varenia mixéra

Pozrite si obrázky 1 - 6

Používanie predvoľieb varenia/ohrevu

Pozrite si obrázky 7A - 7C

- 1 Pridajte prísady do džbána. Pre najlepšie výsledky pridávajte tekutinu vždy naposledy.
 - Uistite sa, že úroveň naplnenia je medzi značkou 800 ml MIN a 1 400 ml MAX vo vnútri džbána.
Při spracování horúcich surovín nenapĺňajte viac ako 1 400 ml.
- 2 Nasadte veko a plniaci uzáver – zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek.
- 3 Otočte otočný volič na požadovanú predvoľbu. Informácie o teplote a čase nájdete v tabuľke predvoľieb.
- 4 Stlačením tlačidla Start/Stop spustíte predvoľbu – obrazovka začne odpočítavať.
- 5 Na konci nastaveného času sa mixér sa automaticky zastaví a displej bude blikať a na obrazovke sa zobrazí „End“ (koniec).
 - Ak chcete predvoľbu kedykoľvek pozastaviť, stlačte tlačidlo „Štart / Stop“ – odpočítavanie sa zastaví a obrazovka bliká. Stlačením tlačidla „Štart/Stop“ odpočítanie sa znovu obnoví.

Manuálne varenie

Pozrite si obrázky **8A** - **8C**

Funkcia		Vysvetlená funkcia
	Manuálne Tlačidlo čas a teplota.	Pre manuálny výber času a teploty stlačte tlačidlo na prepínanie medzi časom a teplotou. Pomocou tlačidiel (+/-) upravte čas a teplotu,
 	Tlačidlá na zvýšenie alebo zníženie času a teploty.	Po stlačení tlačidla času/teploty použite tlačidlá (+) a (-) na zmenu času a teploty (°C). Čas je možné nastavovať v krokoch po 5 sekundách od 05:00 do 60:00. Ak chcete rýchlejšie prechádzať časom, stlačte a podržte tlačidlo (+ alebo -). Teplotu je možné nastavovať v krokoch po 5 ° C od 40 do 100 ° C. Po výbere času a teploty stlačte tlačidlo výberu času a teploty pomocou tlačidla Štart/Stop.

Predvoľby varenia/ohrevu

Predvoľba		 (MAX)	 °C	 (minúty)	Miešanie Cyklus (minúty)	 keep warm (minúty) **
	Manuálny	800 ml - 1,4 L	40 - 100	05:00 - 60:00	0	0
 smooth	Jemná polievka	800 ml - 1,4 L	100	25:00	2½	40
 chunky	Robustná polievka	800 ml - 1,4 L	100	30:00	0	40
 compote *	Kompót	800 g ovocia 100 ml tekutiny	100	35:00	*	0
	Jednoduché čistenie	1,4 L	65 - 75	3:00	2:00 00:20 Zap/00:30 VYP X 3 + 00:30 ZAP	0

- * Predvoľba kompótu - počas celého cyklu varenia budú nože prerušovane miešať a mixovať ingrediencie
- ** Udržiavanie teploty - Na konci predvoľieb „jemnej“ a „robustnej“ polievky mixér automaticky prejde do režimu „udržiavania teploty“ a bude odpočítavať od 40 minút.

Rady a tipy

- Nakrájajte ingrediencie na kúsky rovnakej veľkosti, pretože to pomôže pri rovnomernom varení.
- Pridajte potraviny, ako napríklad mlieko, smotana, jogurt atď. počas posledných 10 minút varenia. Takto zabránite peneniu zmesi a zabránite jej prihoreniu alebo sa prilepeniu ku dnu džbána.
- Pri príprave polievok a v prípade potreby odporúčame, aby ste mäso a zeleninu opiekli na panvici na sporáku, aby sa zabezpečilo dôkladné uvarenie prísad pred pridaním do miešacieho džbána.
- Použite horúci materiál na zníženie požadovaného času varenia.
- Ak po varení potrebujete jemnejší výsledok, použite volič rýchlosti mixéra 1 -4.

Bešamelová omáčka

Príprava omáčok na báze mlieka Pridajte do džbána 500 ml mlieka, 45 g hladkej múky a 45 g masla.

Použite program Easy Clean X 2 alebo 3 krát (maximálny čas 9 minút).

Použitie parného koša

Pozrite si obrázky 11A - 11I

- 1 Pridajte 500 ml vody do džbána.
- 500 ml bude stačiť na 30 minút varenia. Pre dlhšie časy varenia možno budete musieť pridať viac vody.
- Parný kôš môžete použiť v spojení s robustnou polievkou prednastavenou na varenie celých surovín, ako je mäso, ryby a zelenina, súčasne s polievkou.
- 2 Nasadte kôš zarovnaním otvoru pre odnímateľnú rukoväť s oblasťou výpustu – drážky na koši by mali zapadnúť cez rebrá do džbána.
- 3 Pridajte prísady na varenie do džbána.
- 4 Nasadte veko a plniaci uzáver a potom vyberte manuálne alebo predvoľbu robustnej polievky.
- 5 Stlačte tlačidlo Štart/Stop a začne sa odpočítavať čas.
- 6 Na konci cyklu varenia vypnite spotrebič a nasadte rukoväť na kôš, aby ste mohli vybrať jedlo.

	 °C	 (minúty)	 Voda/tekutina
 Manuálny	100°C	15:00 – 50:00	500 ml
 chunky	100°C	30:00	500 ml – 800 ml

Príručka na varenie s parným košom

Jedlo	 (MAX)	 (minúty)
Zemiaky 3-4cm kúsky	300g	20:00 – 30:00
Karotky 2 cm plátky	200g	20:00 – 25:00
Brokolica	100g	15:00 – 20:00
Rybie filé	100 – 150g	20:00 – 25:00
Kuracie prsia	2 x 150g	30:00 – 40:00

Rady a tipy

- Ak naparujete potraviny dlhšie ako 30 minút, je potrebné doplniť vodu.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov a rovnomerného varenia kôš nepreplňte.
- Tekutina, ktorá zostala v mise, je vhodná na prípravu polievky alebo bujónu. Buďte opatrní, bude veľmi horúca.
- Medzi kúskami jedla nechajte medzery.
- Kusy potravín podobnej veľkosti varia rovnomernejšie.
- Ak vaše jedlo nie je dostatočne uvarené, skontrolujte hladinu vody, doplňte ju a manuálne nastavte čas.
- Nedovoľte, aby prístroj naparoval dosucha, podľa potreby dolejte vodu.

Funkcia mixovania (bez ohrevu)

Pozrite si obrázky 9A - 9D

- 1 Pridajte prísady do džbána. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy pridajte mrazené ingrediencie ako posledné.
- Uistite sa, že úroveň naplnenia je medzi značkou 500ml MIN a 1750ml MAX vo vnútri džbána.
- 2 Nasadíte veko a plniaci uzáver – zaistíte ho otočením v smere hodinových ručičiek.
- 3 Otočíte otočný volič na požadovanú rýchlosť alebo pulzovanie **P**. Informácie o rýchlosti a čase nájdete v tabuľke studeného mixovania.
- 4 Stlačením tlačidla Štart/Stop spustíte – obrazovka displeja sa začne počítanie nahor.

Poznámka: Mixér sa automaticky vypne po 3 minútach nepretržitej prevádzky. Pre vynulovanie času stlačte „Štart“.

- Stlačením tlačidla „Štart/Stop“ pozastavíte cyklus mixovania. Stlačením tlačidla „Štart/Stop“ odpočítanie sa znovu obnoví.
- 5 Ukončenie alebo zrušenie cyklu miešania stlačte tlačidlo Štart/Stop a otočte otočný ovládač na „O“.

P Funkcia pulzovania

- Použite funkciu pulzovania **P** v krátkych dávkach na uvedenie motora do činnosti Štart/Stop. Pulzovanie bude fungovať tak dlho, kým je stlačené tlačidlo Štart/Stop.
- Použite na drvenie ľadu.

Recept		 (minúty : sekundy)	 (MAX)
Mliečne šejky	3 - 4	01:00 - 01:30	500 - 1000 ml
Chladené nápoje a smoothie	3 - 4	01:00 - 02:00	500 - 1750 ml
Chladené polievky	4	02:00 - 03:00	500 - 1750 ml
Cesto	1 - 3	01:00	1000 ml
Studené pyré	3 - 4	00:30 - 01:00	300 g
Drvenie ľadu		00:20 - 00:40	6 X  125 g
Pomazánka z medu a sušených sliviek			
Sušené slivky bez kôstiek		00:05	360 g
Med			320 g
Pridať vodu		00:08	300 g

Rady a tipy

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite pulzovanie  na spracovanie ľadu pri stláčaní tlačidla stop/start.
- Smoothie - ako prvé vložte čerstvé ovocie a tekuté prísady (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných štiav). Potom pridajte ľad alebo mrazené prísady (vrátane mrazeného ovocia, ľadu alebo zmrzliny)
- Ak chcete zmiešať suché ingrediencie - nakrájajte ich na kúsky, odstráňte plniaci uzáver a potom vkladajte kusy po jednom pri bežiacom stroji. Ruku držte nad otvorom. Najlepšie výsledky dosiahnete pravidelným vyprázdňovaním.
- Husté zmesi, napr. paštéty a dipy, možno bude treba zoškrabať. Ak sa zmes ťažko spracováva, pridajte viac tekutiny.

Uloženie kábla

Nadbytočný kábel zatlačte do úložného priestoru na zadnej strane napájacej jednotky .

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

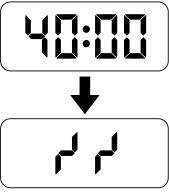


DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADÉ Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Mixér nefunguje.	Obrazovka displeja nie je zapnutá.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do elektrickej siete.
	Džbán nie je nasadený na pohonnú jednotku. Na obrazovke sa zobrazí nápis „JUG“ (DŽBÁN).	Skontrolujte, či je mixér správne pripevnený k pohonnej jednotke.
	Nie je správne nasadené veko. Na obrazovke sa zobrazí nápis „OPEN“ (OTVORIŤ)	Skontrolujte, či je veko správne zaistené.
Špliechajúca kvapalina z veka a plniaceho uzáveru.	Džbán je príliš naplnený.	Skontrolujte, či ingrediencie nie sú naplnené nad maximálnu hladinu vyznačenú vo vnútri džbána.
	Horúce mlieko sa napení a preteká.	Nenapĺňajte viac ako 1,4l horúcej tekutiny a mlieko pridajte počas posledných 10 minút varenia.
	Program Easy Clean – bolo pridané viac ako 1,4 liter vody a príliš veľa čistiaceho prostriedku.	Pridajte 1,4 litra vody a 2 kvapky prostriedku na umývanie riadu
Prísady pripaľujúce sa na spodku džbána.	Mlieko sa ohrieva.	Aby ste predišli pripáleniu, pridajte mlieko, smotanu a pod. počas posledných 5-10 minút programu predvoľby.
	Bolo pridané nedostatočné množstvo tekutiny.	Pridať viac tekutiny.

Problém	Príčina	Riešenie
Slabý miešací výkon.	Nedostatočný čas na spracovanie.	Mixujte dlhšie s použitím voliča rýchlosti 1 - 4.
	Bolo pridané nedostatočné množstvo tekutiny.	Pridať viac tekutiny.
	Spracováva sa príliš veľa prísad alebo veľké kúsky.	Odstráňte niektoré prísady a nakrájajte potraviny na menšie rovnomerne veľké kúsky.
Jedlo je nedostatočne uvarené	Spracováva sa príliš veľa prísad alebo veľké kúsky.	Odstráňte niektoré prísady a nakrájajte potraviny na menšie rovnomerne veľké kúsky.
	Varenie surového mäsa alebo šošovice.	Odporúča sa, aby ste mäso pred pridaním do miešacieho džbána opiekli na panvici, aby sa zabezpečilo dôkladné uvarenie. Na uľahčenie procesu varenia použite horúci vývar.
	Nedostatočný čas varenia.	Na uľahčenie procesu varenia použite horúci vývar. Použite manuálny program na predĺženie času varenia.
	Program jemnej alebo robustnej polievky v režime udržiavania teploty.	Bežná prevádzka. Na zastavenie režimu udržiavania teploty otočte otočný ovládač do polohy „O“.
Na obrazovke sa zobrazuje a bliká nápis „End“ (koniec). Zariadenie pípa.	Cyklus studeného mixovania dosiahol 3 minúty a spotrebič sa automaticky zastavil.	Pre opätovné nastavenie rýchlosti stlačte „Start“ alebo pre zastavenie otočte otočný ovládač do polohy „O“ Odporúča sa nechať mixér vychladnúť 15 minút, ak chcete pracovať dlhšie ako 3 minúty bez prestávky.
	Predvoľba dokončená alebo zrušená.	Otočte otočný ovládač do polohy „O“ alebo stlačte tlačidlo „Start“ na výber predvoľby.
Zobrazuje sa '----' na obrazovke.	Pohotovostný režim.	Bežná prevádzka. Zvoľte rýchlosť alebo predvoľbu.
Na obrazovke sa zobrazuje a bliká nápis „OPEN“ (OTVORIŤ). Zariadenie pípa.	Veko nie je nasadené.	Nasadte veko a stlačte tlačidlo „Start“.
	Nadvihnuté alebo odstránené veko počas spracovania.	

Problém	Príčina	Riešenie
Na obrazovke sa zobrazuje a bliká nápis „JUG“ (DŽBÁN). Zariadenie pípa.	Džbán nie je nasadený.	Nasadíte džbán a stlačte tlačidlo „Start“.
	Počas spracovania bola odstránený džbána.	
Chybové kódy Na obrazovke sa zobrazuje nápis EO - E5 a jednotka pípa.	Problémy s preťažením alebo prehriatím ohrievača alebo motora. (Spustená tepelná ochrana)	Odpojte a počkajte niekoľko sekúnd, kým nápis zmizne z obrazovky. Resetujte spotrebič opätovným zapojením. Pred opätovným spustením skontrolujte, či sa používa dostatočné množstvo tekutiny.
	V recepte nie je uvedené dostatočné množstvo tekutiny a odvarila sa tekutina z džbána. Džbán je príliš naplnený.	Skontrolujte, či je pridané dostatočné množstvo tekutiny. Postupujte podľa pokynov v tomto návode a ak prekročujete odporúčanie, znížte spracovávané množstvo.
Ak problém pretrváva, kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko spoločnosti Kenwood. Aktuálne informácie o najbližšom servisnom stredisku spoločnosti Kenwood nájdete na stránke www.kenwoodworld.com alebo na webovej stránke špecifickej pre vašu krajinu.		

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Перед використанням блендера переконайтеся, що кабель повністю розмотаний з відсіку для зберігання кабелю ⑩.
- **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** торкатися гострих лез. З лезами слід поводитися обережно, щоб уникнути травмування під час спорожнення чаші та чищення.
- Перш ніж ставити руки або кухонне приладдя в чашу, коли її під'єднано до розетки, слід вимикати побутовий прилад і від'єднувати його від розетки.
- **Перш ніж змінювати приладдя чи наближатися до рухомих деталей під час роботи, слід вимикати побутовий прилад і від'єднувати його від розетки.**
- Кришку блендера оснащено запобіжним вимикачем, і мотор працюватиме, лише якщо кришку встановлено належним чином. Забороняється вмикати прилад без кришки.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Забороняється заповнювати чашу нижче мінімальних рівнів або перевищувати максимальні рівні заповнення, позначені на внутрішньому боці чаші.
- **Забороняється використовувати побутовий прилад для змішування довше ніж впродовж 3**

хвилин без 15-хвилинної перерви. Безперервна робота впродовж тривалого часу може призвести до пошкодження побутового приладу.

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перш ніж зняти кришку з чаші, вимкніть і зачекайте, поки лопаті повністю не зупиняться.
- Рецепти смузі: забороняється змішувати заморожені інгредієнти, які сформували під час заморожування тверду масу; таку масу необхідно розбити на шматки перед додаванням до чаші.
- Забороняється обробляти тверді спеції, як-от мускатний горіх або сушений корінь куркуми, оскільки вони можуть пошкодити лезо.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не ставте прилад на газову або електричну плиту чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Цей прилад слід використовувати тільки на стійкій рівній жаростійкій поверхні або на столі.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Щоб уникнути небезпеки через ненавмисне скидання термовимикача, забороняється під'єднувати побутовий прилад через зовнішній комутатор, наприклад таймер, або під'єднувати до електромережі, яку регулярно вмикають та вимикають.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Застереження: Не користуйтеся приладом на похилій поверхні.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам

дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.

- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Гаряче змішування

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Уникайте контакту з парою, що виходить з області носика під час наливання та з кришки і заливного ковпачка під час експлуатації.
- Під час змішування слід установлювати заливний ковпачок. Під час циклу змішування забороняється знімати заливний ковпачок або додавати складники.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Зовнішня поверхня чаші, кришки й заливний ковпачок нагріваються під час використання і залишаються **ГАРЯЧИМИ** після вимкнення побутового приладу. Кришку слід знімати за спеціальний виступ, а підіймати та заливати вміст за допомогою ручки чаші.
- Будьте обережні, щоб гаряча рідина не залилася в прилад, так як вона може вилитися з приладу із-за раптового виходу пару.
- Щоб зменшити ризик опарювання, під час змішування гарячих складників слід тримати руки та інші відкриті ділянки шкіри якомога далі від кришки та заливного ковпачка. За потреби, під час експлуатації для захисту рук слід використовувати ганчірку або прихватки.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Змішування дуже гарячих складників може призвести до того, що гаряча рідина і пара можуть раптово вилитися через кришку або ковпачок наповнювача.**

- **НІКОЛИ** не перевищуйте відмітку для гарячої рідини  на чаші при обробці гарячих рідин, як-от супи.
- Поверхня нагрівального елемента після використання залишається нагрітою.
- Під час використання функції гарячого змішування або кошика для пароварки блендер слід тримати якомога далі від стін і підвісних шаф, оскільки пара може їх пошкодити.
- Стежте, щоб пара виходила з кошика для пароварки, особливо коли ви знімаєте кришку під час або після готування.
- Поводьтеся з деталями обережно; рідина, конденсат, кошик для пароварки або чаша сильно нагріваються. Під час виймання кошика слід використовувати ручку з комплекту.

Безпека харчових продуктів

- Ретельно готуйте м'ясо (включаючи птицю), рибу та морепродукти.
- Завжди стежте, щоб їжа була гарячою перед подачею.
- Їжу слід їсти одразу після приготування або дати їй охолонути, а потім заморозити якомога швидше.

Догляд і очищення

Див. ілюстрації **A**

- Позначка  яка вказана на виробі, вказує на частини, які не можна занурювати у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не занурюйте мотор або чашу у воду.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його подачу, якщо він залишається без нагляду та перед складанням, демонтажом або прибиранням.
- Слід уникати намокання блока мотора, кабелю або штекера.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будьте уважні, щоб уникнути потрапляння на розетку під час чищення, наповнення або заливання.

- Роз'єми слід тримати в чистоті та сухості. Блок мотора слід протирати вологою ганчіркою, а після цього висушувати.
- Для чищення внутрішньої частини чаші та лез слід використовувати функцію Easy Clean (Легке чищення). Додайте 1,4 л води й 2 краплі мийного засобу. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** додавати надто багато мийного засобу, оскільки це може призвести до витікання рідини.
- Під'єднайте прилад до розетки та виберіть задану функцію Easy Clean (Легке чищення). Після завершення заданої функції, сполосніть лезо та внутрішню частину чаші.
- Якщо їжа налипає або пригорає на внутрішній стороні чаші, видаліть якомога більше залишків за допомогою шпателя. Заповніть чашу теплою мильною водою і замочіть.
- Видаліть усі налиплі відкладення за допомогою щітки для чищення. Будь-яке знебарвлення чаші не вплине на роботу.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Чищення деталей: див. розділ «Догляд та чищення».

Покажчик

- ① Ковпачок заливального отвору
- ② Кришка
- ③ Ручка кошика для пароварки
- ④ Кошик для пароварки
- ⑤ Чаша з вбудованим ножом
- ⑥ Ручка
- ⑦ Блок електродвигуна
- ⑧ Дисплей
- ⑨ Поворотний регулятор
- ⑩ Відсік для зберігання кабелю
- ⑪ Кнопка Time/Temperature Select (Вибір часу/температури)
- ⑫ Кнопка (-) Time/Temp (-) час/температура)

- ⑬ Кнопка (+) Time/Temp (+) час/температура)
- ⑭ Задана функція Manual (Вручну)
- ⑮ Задана функція Smooth Soup (Суп-пюре)
- ⑯ Задана функція Chunky Soup (Суп зі шматочками)
- ⑰ Задана функція Compote (Компот)
- ⑱ Задана функція Easy Clean (Легке чищення)
- ⑲ Pulse/Ice (Імпульс/лід)
- ⑳ Перемикач швидкості 1-4
- ㉑ Кнопка Start/Stop (Старт/Стоп)

Для налаштування
блендера для приготування

Див. ілюстрації 1 - 6

Для використання
заданих функцій Cooking/
Heating (Приготування/
розігрівання)

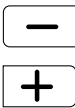
Див. ілюстрації 7A - 7C

- Викладіть їжу в чашу. Для оптимальних результатів рідину слід додавати в кінці.
 - Переконайтеся, що рівень наповнення знаходиться між позначками 800 мл (MIN) та 1400 мл (MAX) всередині чаші.
Забороняється перевищувати позначку 1400 мл під час обробки гарячих складників.
- Установіть кришку і заливний ковпачок та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати їх.

Готування в ручному режимі

Див. ілюстрації 8A - 8C

- Поверніть поворотний регулятор до потрібної заданої функції. Відомості про час і температуру див. у таблиці заданих функцій.
- Щоб запустити задану функцію, натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп). На екрані дисплея почнеться зворотний відлік.
- Після завершення заданого часу блендер зупиниться автоматично, на дисплеї почне блимати індикатор й з'явиться повідомлення End (Кінець).
 - Щоб призупинити задану функцію у будь-який час, натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп), і зворотний відлік зупиниться, а на екрані почне блимати індикатор. Щоб відновити роботу, знову натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп).

Функція		Пояснення функції
	Кнопка Вибір часу та температури вручну	Щоб вибрати час і температуру вручну, натисніть кнопку перемикачання між часом і температурою. Регулюйте час і температуру, натискаючи кнопки (+/-).
	Кнопки зменшення чи збільшення часу та температури.	Після натискання кнопки часу/температури, натискайте кнопки (+) і (-), щоб змінити час і температуру (°C). Час можна регулювати з кроком у 5 с від 05:00 до 60:00. Щоб швидше прокрутити час, натисніть і утримуйте кнопку (+ або -). Температуру можна регулювати з кроком у 5°с з кроком від 40 до 100 °C. Після вибору часу і температури натисніть кнопку «Старт/Стоп» для початку відліку.

Готування в ручному режимі

Задана функція		 (МАКС)	 °C	 (хв)	Змішування Цикл (хв)	 keep warm (хв) **
	Вручну	800 мл – 1,4 л	40 – 100	05:00 – 60:00	0	0
 smooth	Суп-пюре	800 мл – 1,4 л	100	25:00	2½	40
 chunky	Суп зі шматочками	800 мл – 1,4 л	100	30:00	0	40
 compote *	Компот	800 г фруктів 100 мл рідини	100	35:00	*	0
	Легке очищення	1,4 л	65 – 75	3:00	2:00 00:20 Увімк./00:30 ВИМК. X 3 + 00:30 УВІМК.	0

- * Задана функція Compote (Компот): впродовж циклу готування леза періодично змішуватимуть складники.
- ** Режим Keep Warm (Підтримання тепла): у кінці заданих функцій Smooth Soup (Суп-пюре) і Chunky Soup (Суп зі шматочками) блендер автоматично перейде у режим Keep Warm (Підтримання тепла), і почнеться зворотний відлік від 40 хв.

Підказки та поради

- Наріжте інгредієнти рівномірними шматками, оскільки це допоможе рівномірно їх готувати.
- Харчові продукти, як-от молоко, вершки, йогурт тощо, слід додавати протягом останніх 10 хв приготування. Це допоможе уникнути виникнення надмірної кількості піни, а також пригорання чи налипання суміші на дно чаші.
- При приготуванні супів і, якщо потрібно, ми рекомендуємо підсмажити м'ясо, а овочі пасерувати на сковороді на плиті перед додаванням у чашу, щоб забезпечити ретельне приготування.
- Щоб скоротити час приготування, використовуйте гарячий бульйон.
- Якщо після готування потрібна більш однорідна суміш, виберіть іншу швидкість блендера (1-4) за допомогою перемикача.

Соус бешамель

Для приготування соусів на основі молока покладіть у чашу 500 мл молока, 45 г звичайного борошна та 45 г масла.

Використовуйте програму Easy Clean (Легке чищення) двічі або тричі (максимальний час роботи: 9 хв).

Для використання кошика для пароварки

Див. ілюстрації **IIA** - **III**

- 1 Додайте у чашу 500 мл води.
 - 500 мл вистачає на 30 хвилин приготування. Для тривалішого приготування вам може знадобитися більша кількість води.
 - Кошик для пароварки можна використовувати разом із заданою функцією Chunky Soup (Суп зі шматочками) для приготування суцільних складників, як-от м'ясо, риба та овочі, одночасно з супом.
- 2 Установіть кошик, сумістивши отвір для знімної ручки з областю носика — пази на кошику повинні ввійти над ребрами в чаші.
- 3 Помістіть їжу для приготування у кошик.
- 4 Установіть кришку та заливний ковпачок, а потім виберіть задану функцію Manual (Вручну) або Chunky Soup (Суп зі шматочками).
- 5 Натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп), і почнеться зворотний відлік.
- 6 У кінці циклу приготування вимкніть прилад і установіть ручку на кошик, щоб вийняти їжу.

		 °C	 (хв)	 Вода/Рідина
	Вручну	100°C	15:00 – 50:00	500 мл
 chunky	Суп зі шматочками	100°C	30:00	500 мл – 800 мл

Інструкція з приготування їжі у пароварці

Їжа	 (МАКС)	 (хв)
Шматочки картоплі (товщиною 3-4 см)	300 г	20:00 – 30:00
Кружальця моркви (товщиною 2 см)	200 г	20:00 – 25:00
Броколі	100 г	15:00 – 20:00
Рибне філе	100 – 150 г	20:00 – 25:00
Куряча грудинка	2 x 150 г	30:00 – 40:00

Підказки та поради

- Якщо ви готуєте їжу на пару більше ніж 30 хв, необхідно долити води.
- Для оптимальних результатів і рівномірного приготування їжі не слід переповнювати кошик.
- Рідина, що залишилася в чаші, підходить для приготування супу або бульйону. Але будьте обережні, оскільки вона дуже гаряча.

- Залишайте проміжки між частинами їжі.
- Шматки їжі однакового розміру готуються більш рівномірно.
- Якщо їжа неготована, перевірте рівень води, долийте води й скиньте час вручну.
- Не допускайте, щоб прилад кипів без рідини, за потреби доливайте воду.

Функція Blending (Змішування) (без тепла)

Див. ілюстрації **9A** - **9D**

- 1 Помістіть їжу в чашу. Оптимально додавати заморожені складники наприкінці.
- Переконайтеся, що рівень наповнення всередині чаші перебуває в межах від 500 мл (MIN) до 1750 мл (MAX).
- 2 Установіть кришку та заливний ковпачок та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати їх.
- 3 Поверніть поворотний регулятор до потрібної швидкості або у положення імпульсного режиму **P**. Відомості про швидкість і час див. у таблиці щодо холодного змішування.
- 4 Щоб почати роботу, натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп), і на екрані почнеться відлік.

Примітка. Блендер автоматично вимкнеться через 3 хв безперервної експлуатації. Щоб скинути налаштування часу, натисніть кнопку Start (Старт).

- Щоб призупинити цикл змішування, натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп). Щоб відновити роботу, знову натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп).
- 5 Щоб завершити або скасувати цикл змішування, натисніть кнопку Start/Stop (Старт/Стоп) і поверніть регулятор у положення «О».

Функція імпульсного режиму **P**

- Використовуйте імпульсний режим **P** короткими циклами для ввімкнення мотора під час виконання дії Start/Stop (Старт/Стоп). Імпульс працюватиме, доки буде натиснуто кнопку Start/Stop (Старт/Стоп)
- Використовувати для подрібнення льоду.

Рецепт		 (хв: сек)	 (МАКС)
Молочні коктейлі	3 - 4	01:00 – 01:30	500 – 1000 мл
Холодні напої і смузі	3 - 4	01:00 – 02:00	500 – 1750 мл
Охолоджені супи	4	02:00 – 03:00	500 – 1750 мл
Масло	1 - 3	01:00	1000 мл
Холодні пюре	3 - 4	00:30 – 01:00	300 г
Подрібнення льоду		00:20 - 00:40	6 X  125 г
Медово-сливовий спред			
Чорнослив		00:05	360 г
Мед			320 г
Додати Вода		00:08	300 г

Підказки та поради

- Для оптимальних результатів під час подрібнення льоду використовуйте імпульсний режим  і натискайте кнопку Start/Stop (Старт/Стоп).
- Смузі: спершу покладіть свіжі фрукти та рідкі складники (включно з йогуртом, молоком та фруктовими соками). Потім додайте лід або заморожені складники (включно з замороженими фруктами, льодом або морозивом)
- Змішування сухих складників: наріжте шматочками, зніміть заливний ковпачок і опускайте в активний прилад шматочки один за одним. Тримайте руку над отвором. Для отримання оптимальних результатів регулярно спорожняйте чашу.
- Густі суміші, як-от паштети та соуси, можливо, потрібно буде зішкрібати зі стінок. Якщо суміш не піддається обробці, долийте ще рідини.

Відсік для зберігання кабелю

Зайву частину кабелю змотайте у відсіку зберігання на задній панелі блока живлення .

Обслуговування та ремонт

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



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

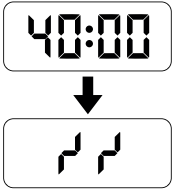
Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

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

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Блендер не працює.	Екран дисплея вимкнено.	Перевірте чи прилад підключено до джерела живлення.
	Чашу не встановлено на блок живлення. На екрані з'являється повідомлення JUG (ЧАША).	Перевірте, чи блендер встановлено на блок живлення належним чином.
	Кришку встановлено неналежним чином. На екрані з'являється повідомлення OPEN (ВІДКРИТО)	Перевірте, чи кришку закрито належним чином.

Проблема	Причина	Усунення
Рідина розбризкується з кришки й заливного ковпачка.	Чаша переповнена.	Перевірте, чи рівень складників не перевищує максимальний рівень, позначений всередині чаші.
	Гаряче молоко запінюється та переливається.	Не заповнюйте гарячу рідину вище від позначки 1,4 літра і доливайте молоко впродовж останніх 10 хв готування.
	Програма Easy Clean — додано більше 1,4 літра води та додається занадто багато миючого засобу.	Додайте 1,4 літра води і 2 краплі рідини для миття посуду.
Пригорання інгредієнтів до дна чаші .	Нагрівання молока.	Для запобігання пригорання доливайте молоко, вершки впродовж останніх 5-10 хв виконання заданої функції.
	Додано недостатньо рідини.	Додайте більше рідини.
Погане змішування.	Недостатній час обробки.	Змішуйте довше, повертаючи перемикач швидкості 1-4.
	Додано недостатньо рідини.	Додайте більше рідини.
	Оброблюються зовеликі шматки їжі або занадто багато інгредієнтів.	Видаліть частину інгредієнтів і подрібніть їжу на малі рівномірні шматки.
Їжа недостатньо приготовлена.	Оброблюються зовеликі шматки їжі або занадто багато інгредієнтів.	Видаліть частину інгредієнтів і подрібніть їжу на малі рівномірні шматки.
	Триває приготування сирого м'яса або сочевиці.	Рекомендується підсмажити м'ясо на сковороді на плиті перш ніж додати до чаші для змішування, щоб забезпечити ретельне приготування. Для спрощення процесу приготування використовуйте гарячий бульйон.
	Час приготування недостатній.	Для спрощення процесу приготування використовуйте гарячий бульйон. Щоб збільшити час приготування, використовуйте програму Manual (Вручну).

Проблема	Причина	Усунення
	Програма Smooth Soup (Суп-пюре) або Chunky Soup (Суп зі шматочками) у режимі Keep Warm (Підтримання тепла).	Функція Normal (Звичайна). Щоб зупинити режим Keep Warm (Підтримання тепла), поверніть регулятор у положення «0».
На екрані з'явилося повідомлення End (Кінець) і блимає індикатор. Прилад пищить.	Досягнуто 3-хвилинного циклу холодного змішування, тому пристрій зупинився автоматично.	Щоб скасувати вибір швидкості, натисніть кнопку Start (Пуск), а щоб зупинити прилад, перемістіть регулятор у положення «0» Рекомендовано залишати блендер охолонути на 15 хв, якщо ви хочете працювати впродовж більше 3 хв підряд.
	Попередньо задану функцію завершено або скасовано.	Щоб скасувати вибір заданої функції, поверніть регулятор у положення «0» або натисніть кнопку Start (Пуск).
На екрані з'явилося зображення '----'.	Режим Standby (Очікування).	Стандартний режим роботи. Виберіть швидкість або задану функцію.
На екрані відображається повідомлення OPEN (ВІДКРИТО) і блимає індикатор. Прилад пищить.	Кришку не встановлено.	Установіть кришку і натисніть кнопку Start (Старт).
	Під час обробки кришку було знято або відкрито.	
На екрані відображається повідомлення JUG (ЧАША) і блимає індикатор. Прилад пищить.	Чашу не встановлено.	Установіть чашу і натисніть кнопку Start (Старт).
	Чашу було видалено під час обробки.	

Проблема	Причина	Усунення
Коди помилок На екрані відображаються коди помилок E0- E5, прилад пищить.	Проблеми з перевантаженням/ перегріванням нагрівача або мотора. (Спрацював термовимикач)	Від'єднайте пристрій від розетки й зачекайте кілька секунд, доки екран стане порожнім. Потім знову під'єднайте пристрій до розетки, щоб скинути налаштування. Перед перезапуском переконайтеся, що залито достатню кількість рідини.
	Недостатня кількість рідини у рецепті й чаші призвела до кипіння без рідини. Чашу перевантажено.	Переконайтеся, що залито достатньо рідини. Дотримуйтеся порад у цьому посібнику і зменште кількість продуктів, якщо їхня кількість перевищує рекомендовану.
Якщо проблему не вдається усунути, зверніться до найближчого авторизованого центру обслуговування компанії Kenwood. Щоб дізнатися більше про найближчий центр обслуговування Kenwood, відвідайте вебсайт www.kenwoodworld.com або сторінку, доступну для вашої країни.		

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



144957/2