

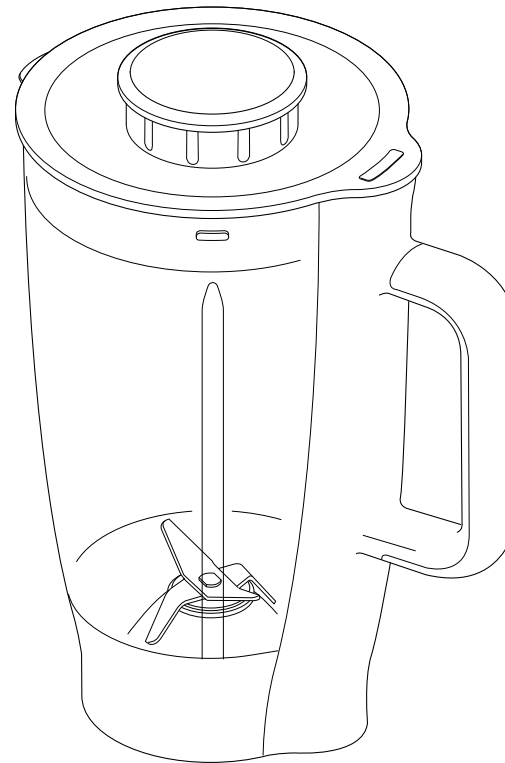
KENWOOD

KAP20.000GY

TYPE: KHC29/KHC29A

Plastic Blender Attachment

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 4
Nederlands	4 - 7
Français	7 - 10
Deutsch	11 - 14
Italiano	14 - 17
Português	17 - 20
Español	20 - 23
Dansk	24 - 26
Svenska	26 - 29
Norsk	29 - 32
Suomi	32 - 34
Türkçe	34 - 37
Česky	37 - 40
Magyar	40 - 43
Polski	43 - 46
Ελληνικά	47 - 50
Русский	50 - 53
Қазақша	54 - 56
Slovenčina	57 - 59
Українська	60 - 63
Eesti	63 - 66
Lietuvių	66 - 68
Latviešu	69 - 71
عربي	٧٤ - ٧٢

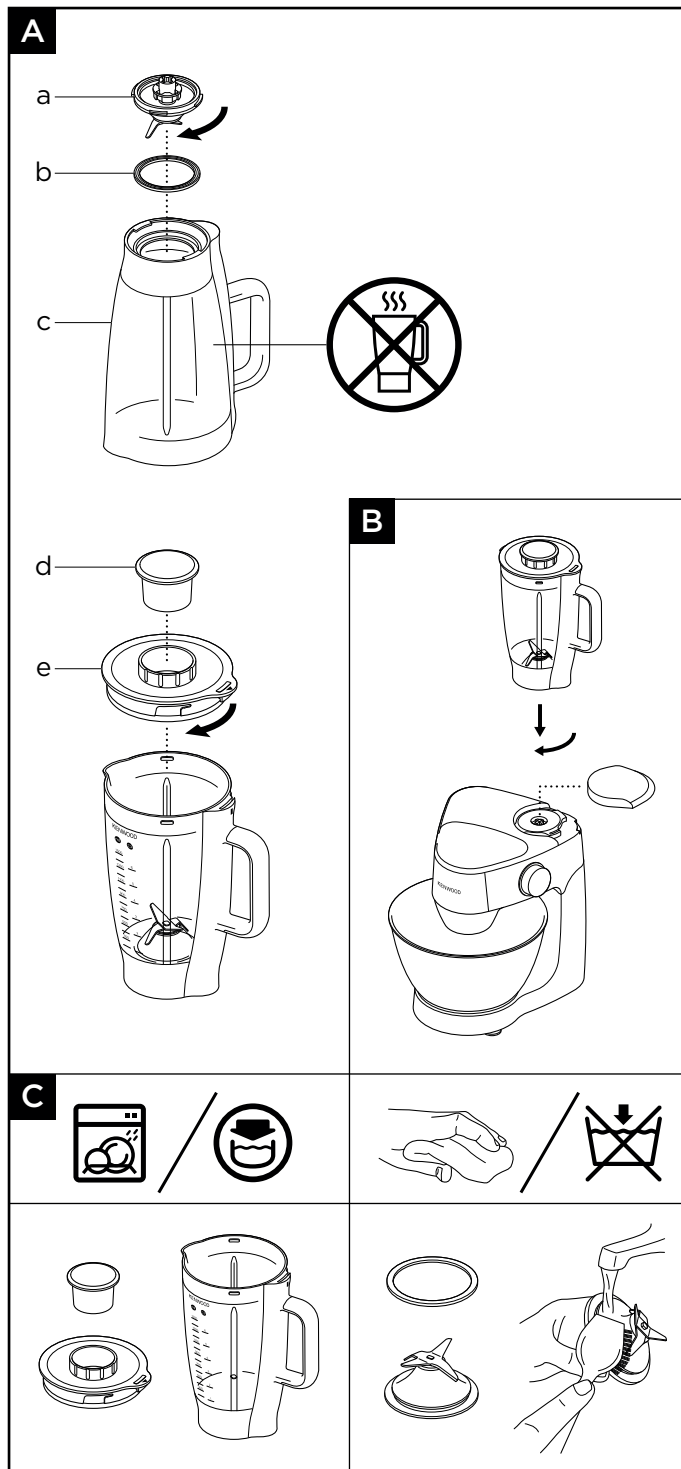
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



English



Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet fitted.
- **Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- Keep hands and utensils out of the blender whilst connected to the power supply.
- Turn the speed control to 'O' (OFF) position and unplug: before fitting or removing the attachment; after and when not in use; and before cleaning.
- **Important** - The skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- **Do not operate your blender for longer than 60 seconds without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.** Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes between operations.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Always wait until the blades have completely stopped before removing

the attachment from the High Speed Outlet.

- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never run the blender empty.
- Smoothie recipes – never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing; break it up before adding to the goblet.
- Do not process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they may damage the plastic parts.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than the maximum marked on the goblet - less for frothy liquids such as milk shakes.

Cleaning

Refer to Illustrations 

- Dismantle attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.

Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

Key

- a Blade unit
- b Sealing ring
- c Goblet
- d Filler cap
- e Lid

Assemble the Blender as shown in illustration 

Note: ensure the sealing ring is fitted correctly or leaking will occur.

Lid Fitting

Turn clockwise to lock.

Lift off the high speed outlet cover **B**

Ensure the medium outlet cover is in place otherwise the appliance will not operate.

Hints and Tips

Do not process hot ingredients

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.
- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one.

Recommended Usage Chart

Recipe/ Process			
Cold liquids, Drinks and Smoothies	1.5l	Max	30 – 60 secs
Milkshake/Cold Milk	1.2l	Max	15 – 30 secs
Ice Cubes	6 (125g)	P	15 – 30 secs

Service and Customer Care

For Service and Customer Care information refer to your main Stand Mixer manual or visit www.kenwoodworld.com.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Nederlands

Vouw vóór het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Plaats de messeneenheid nooit zonder de beker op het motorblok.

- **Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de blender giet, aangezien die vanwege plotseling stomen uit het apparaat kan spatten.**
- Houd uw handen en keukengerei uit de blender wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Draai de snelheidsregelaar naar de stand 'O' (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact: alvorens het hulpstuk te plaatsen of verwijderen; na gebruik en wanneer het apparaat niet wordt gebruikt; en voordat u het gaat schoonmaken.
- **Belangrijk** - De rok onderaan de beker is door de fabrikant geplaatst en deze mag niet verwijderd worden.
- **Laat de blender niet langer dan 60 seconden draaien zonder een rustpauze. Continu gebruik gedurende langere perioden kan het apparaat beschadigen.** Haal tussen de cycli de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
-  **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker plaatst of verwerkt.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het meselement hanteert en raak de snijrand van de messen niet aan wanneer u deze schoonmaakt.
- Wacht altijd totdat de messen helemaal zijn uitgedraaid alvorens het hulpstuk uit de hogesnelheidsaandrijving te halen.
- Gebruik de blender altijd met het deksel erop.

- Gebruik de beker alleen met de meegeleverde messeneenheid.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Smoothies: meng nooit diepgevroren ingrediënten die tot een harde klomp zijn vastgevroren; breek deze eerst in stukjes voor u ze in de beker doet.
- Het verwerken van specerijen zoals kruidnagel, dille of komijnzaad wordt niet aangeraden, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.
- Gebruik de blender niet om iets in te bewaren. Zorg ervoor dat de blender voor en na elk gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan de maximale hoeveelheid aangegeven op de beker, en wat minder zelfs voor dranken die opschuimen, zoals milkshakes.

Reiniging

Zie afbeeldingen **C**

- Hulpstukken volledig uit elkaar halen voor het reinigen.
- Het reinigen is makkelijker als u de onderdelen direct na gebruik reinigt.

Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Legenda

- a Meselement
- b Afdichtring
- c Beker
- d Vuldop
- e Deksel

Let op: als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.

Deksel plaatsen

Naar rechts draaien om te vergrendelen.

Zet het blender in elkaar zoals aangegeven in afbeelding **A**

Verwijder het contactdeksel van de hogesnelheidsaandrijving **B**. Het contactdeksel voor de mediumsnelheidsaandrijving moet aangebracht zijn, anders werkt de machine niet.

Tips

Verwerk geen hete ingrediënten.

- Wanneer u mayonaise maakt, doet u alle ingrediënten behalve de olie in de blender. Verwijder dan de vuldop terwijl de keukenmachine draait en giet de olie langzaam en gelijkmatig erbij.

- Dikke mengsels, zoals paté en dipsauzen, moeten soms van de zijkant van de kom af geschrapt worden. Als de blender moeite heeft met mengen, voegt u wat meer vloeistof toe.
- Droge ingrediënten vermengen: snijd ze in stukjes, verwijder de vuldop en terwijl de keukenmachine draait, laat u de stukjes één voor één in de kom vallen.

Tabel aanbevolen gebruik

Recept / actie			
Koude vloeistoffen, drankjes en smoothies	1,5 l	Max	30 – 60 sec.
Milkshake/ koude melk	1,2 l	Max	15 – 30 sec.
IJsklontjes	6 (125 gr)	P	15 – 30 sec.

Onderhoud en klantenservice

Voor informatie over onderhoud en klantenservice, raadpleegt u de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine zelf of gaat u naar www.kenwoodworld.com.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

- Ne montez jamais l'ensemble du bloc moteur sans avoir installé le gobelet du blender.
- **Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le blender car la vapeur soudaine risqué de le faire glicler hors de l'appareil.**
- Éloignez les mains et les ustensiles du blender lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique.
- Placez la commande de vitesse en position 'O' (OFF) et débranchez l'appareil : avant de fixer ou retirer l'accessoire ; après et hors utilisation ; et avant de le nettoyer.
- **Important :** le carter de la base du gobelet est assemblé en cours de fabrication. N'essayez jamais de le retirer.
- **N'actionnez pas le blender pendant plus de 60 secondes sans pause. Un fonctionnement en continu pendant de plus longues périodes peut endommager l'appareil.** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes entre les périodes de fonctionnement.
-  **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le bol ou de les mixer.
- Faites toujours attention lorsque vous manipulez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Attendez toujours que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer l'accessoire de la sortie vitesse élevée.

- N'utilisez le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le gobelet qu'avec l'ensemble de lames fourni.
- Ne faites jamais tourner le blender à vide.
- Recettes de smoothies - ne mélangez jamais les ingrédients surgelés ayant formé une masse solide au congélateur, mais séparez les ingrédients avant de les ajouter au gobelet.
- Ne mixez jamais des épices comme les clous de girofle ou les graines d'aneth ou de cumin, car elles peuvent endommager les pièces en plastique de l'appareil.
- N'utilisez jamais le blender pour y ranger quoi que ce soit. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez jamais plus que la quantité maximale indiquée sur le gobelet (et moins pour les liquides qui moussent comme les milkshakes).

Nettoyage

Voir les illustrations 

- Démontez entièrement tous les accessoires avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après leur utilisation.

Veillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.

Légende

- a Unité porte-lames
- b Bague d'étanchéité
- c Gobelet
- d Bouchon de remplissage
- e Couvercle

Pour assembler le blender comme aux schémas **A**

Remarque : veillez à ce que la bague d'étanchéité soit bien en place, dans le cas contraire des fuites se produiront.

Installation du couvercle

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Relevez le cache-sortie vitesse élevée **B**.

Veillez à ce que le cache-sortie vitesse moyenne soit bien enclenché. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionnera pas.

Conseils et astuces

Ne mixez pas d'ingrédients chauds.

- Pour faire une mayonnaise, mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans le blender. Faites tourner le robot et retirez le bouchon de remplissage, et versez d'huile en un lent filet régulier.
- Il faut parfois racler les mélanges épais comme les pâtés ou les sauces apéritif. Si le mélange est difficile à mixer, ajoutez du liquide.
- Pour mélanger des ingrédients secs, découpez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, faites tourner l'appareil et ajoutez les morceaux un par un.

Tableau des conseils d'utilisation

Recette/Usage			
Boissons, smoothies et liquides froids	1,5 l	Max	30 – 60 sec
Milkshakes/Lait froid	1,2 l	Max	15 – 30 sec
Glaçons	6 (125 g)	P	15 – 30 sec

Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel de votre robot de cuisine ou visitez www.kenwoodworld.com.

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

Deutsch

Bitte die Titelseite mit den Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Die Messereinheit niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit setzen.
- **Vorsicht beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in den Mixaufsatz. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Gerät ausgestoßen werden.**
- Hände und Utensilien nicht in den Mixaufsatz halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen des Aufsatzes, nach der Benutzung, wenn nicht in Gebrauch und vor dem Reinigen den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) drehen und den Netzstecker ziehen.
- **Wichtig** - Die Einfassung unten am Mixbecher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.
- **Den Mixaufsatz nicht länger als 60 Sekunden betreiben, ohne eine Pause einzulegen. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.** Zwischen Betriebsphasen den Netzstecker ziehen und das Gerät 15 Minuten lang abkühlen lassen.
-  **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**

- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Mixbecher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Messereinheit immer vorsichtig handhaben und beim Reinigen nicht die Schneidkanten der Messer berühren.
- Immer warten, bis die Messer ganz zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Aufsatz vom Hochgeschwindigkeits-Anschluss abnehmen.
- Den Mixaufsatz nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Den Mixaufsatz niemals leer laufen lassen.
- Smoothie-Rezepte: Niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor Einfüllen in Mixbecher zerkleinern.
- Keine Gewürze wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Mixaufsatz nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Niemals größere Mengen als die auf dem Becher markierten Höchstmengen verarbeiten - weniger für schaumige Flüssigkeiten wie Milchshakes.

Reinigung

Siehe Abbildungen **C**

- Aufsätze vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Übersicht

- a Messereinsatz
- b Dichtungsring
- c Mixbecher
- d Einfüllkappe
- e Deckel

Zum Zusammensetzen des Mixaufsatzes siehe Abbildungen

A

Hinweis: Sicherstellen, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist, da ansonsten Flüssigkeit auslaufen kann.

Anbringen des Deckels

Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.

Nehmen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses **B** ab.

Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Mittelgeschwindigkeits-Anschlusses angebracht ist, da ansonsten das Gerät nicht funktioniert.

Hinweise und Tipps

Keine heißen Zutaten verarbeiten

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixaufsatz geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzufügen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.
- Verarbeiten trockener Zutaten: Diese ggf. klein schneiden, Einfüllkappe abnehmen und Stücke nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben.

Empfehlungstabelle			
Rezept/Verfahren			
Kalte Flüssigkeiten, Getränke und Smoothies	1,5 l	Max	30 - 60 Sek.
Milchshakes/Kalte Milch	1,2 l	Max	15 - 30 Sek.
Eiswürfel	6 (125 g)	P	15 - 30 Sek.

Kundendienst und Service

Für Angaben zum Kundendienst und Service sehen Sie bitte die Hauptbedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Non installare mai l'unità delle lame sul corpo motore senza che sia montata la caraffa del frullatore.
- **Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nel frullatore perché può essere espulso dall'apparecchio a causa del vapore improvviso.**
- Tenere le mani e gli utensili fuori dal frullatore mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Ruotare il quadrante della velocità su 'O' (OFF) e staccare la spina: prima di montare o rimuovere l'accessorio, dopo e quando non è in uso e prima della pulizia.

- **Importante** – Il bordo della base della caraffa viene installato in fase di produzione e non si dovrebbe mai tentare di rimuoverlo.
- **Non utilizzare il frullatore per più di 60 secondi senza un periodo di riposo. La lavorazione continua per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.** Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 15 minuti tra un'operazione e l'altra.
-  **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa o frullarli.
- Fare sempre attenzione quando si maneggia il gruppo lame ed evitare di toccare il bordo di taglio delle lame durante la pulizia.
- Attendere sempre che le lame siano completamente ferme prima di rimuovere l'accessorio dall'attacco ad alta velocità.
- Azionare il frullatore solo quando il coperchio è in posizione.
- Utilizzare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non avviare mai il frullatore a vuoto.
- Ricette per frullati: non miscelare mai ingredienti congelati che abbiano formato una massa solida durante il congelamento: spezzettarli prima di metterli nella ciotola.
- Non lavorare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino poiché potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- Non utilizzare il frullatore come contenitore. Deve rimanere vuoto prima e dopo l'uso.

- Non miscelare mai una quantità superiore a quella indicata sulla caraffa - meno per i liquidi schiumosi come i frullati.

Pulizia

Fare riferimento alle illustrazioni **C**

- Smontare completamente gli accessori prima di pulirli.
- Per una pulizia più facile lavare sempre le parti immediatamente dopo l'uso.

Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale dell'apparecchio per ulteriori avvisi sulla sicurezza.

Legenda

- a Unità delle lame
- b Anello di tenuta
- c Caraffa
- d Tappo di riempimento
- e Coperchio

Assemblare il frullatore come mostrato nelle illustrazioni **A**

Nota: assicurarsi che l'anello di tenuta sia montato correttamente o altrimenti si verificheranno delle perdite.

Installazione del coperchio

Ruotare in senso orario per bloccare in posizione.

Sollevare il coperchio dell'attacco ad alta velocità **B**. Assicurarsi che il coperchio dell'attacco medio sia in posizione altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

Suggerimenti e consigli

Non lavorare ingredienti caldi

- Per preparare la maionese, inserire tutti gli ingredienti tranne l'olio nel frullatore. Quindi, mentre l'apparecchio è in funzione, rimuovere il tappo di riempimento e aggiungere l'olio lentamente e gradualmente.
- Miscele dense, come paté e salse, potrebbero aver bisogno di essere raschiate dai lati della caraffa. Se la miscela è troppo densa, aggiungere più liquido.
- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti, rimuovere il tappo di riempimento, poi mentre l'apparecchio è in funzione, inserire i pezzetti uno alla volta.

Grafico di utilizzo consigliato			
Ricetta/ Processo			
Liquidi freddi, bevande e smoothie	1,5 l	Max	30 - 60 secondi
Frappè/latte freddo	1,2 l	Max	15 - 30 secondi
Cubetti di ghiaccio	6 (125 g)	P	15 - 30 secondi

Manutenzione e assistenza tecnica

Per informazioni sulla manutenzione e assistenza clienti, consultare il manuale principale dell'apparecchio o visitare il sito www.kenwoodworld.com.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Nunca coloque a unidade de lâmina na unidade motriz sem o copo liquidificador colocado.
- **Tenha cuidado se deitar líquido quente no liquidificador uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido à formação súbita de vapor.**
- Mantenha as mãos e utensílios longe do liquidificador enquanto estiver ligado à corrente eléctrica.
- Rode o controlo de velocidade para a posição "O" de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica: antes de levantar ou retirar o acessório; depois de utilizar e quando não está em utilização; e antes de limpar.

- **Importante** – A saia da base do copo liquidificador é colocada durante o processo de fabrico e não deve tentar retirá-la.
- **Não faça funcionar a sua liquidificadora mais de 60 segundos seguidos sem fazer pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.** Retire o aparelho da tomada eléctrica e deixe arrefecer durante 15 minutos entre funcionamentos.
-  **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.
- Tenha sempre muito cuidado quando manusear o dispositivo de lâminas evitando tocar nas partes cortantes quando limpar.
- Espere sempre até que as lâminas estejam completamente paradas antes de retirar o acessório da Entrada de Alta Velocidade.
- Utilize sempre o Liquidificador com a tampa.
- Utilize o copo apenas com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca ponha a funcionar o Liquidificador vazio.
- Receitas de Smoothies – nunca liquidifique alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento; parta-a antes de a adicionar ao copo.

- Não processe especiarias como cravinho, aneto (endro) e sementes de cominhos porque podem danificar as partes plásticas.
- Não utilize o Liquidificador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio antes e depois de o utilizar.
- Nunca misture mais do que o máximo marcado no copo – menos ainda para líquidos espumosos como os batidos de leite.

Limpeza

Consulte as Ilustrações **C**

- Desmonte totalmente os acessórios antes de lavar.
- Para limpar mais facilmente lave todas as peças imediatamente depois de usar.

Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

Legenda

- a Unidade de lâmina
- b Anel vedante
- c Copo
- d Tampa de enchimento
- e Tampa

Levante e retire a tampa da entrada de alta velocidade **B**. Confirme que a tampa da entrada de média velocidade está colocada, caso contrário a máquina não funcionará.

Monte o Liquidificador conforme mostrado na Ilustração **A**

Nota: assegure-se de que o anel vedante está correctamente colocado ou o Liquidificador vai verter.

Colocação da Tampa

Rode-a no sentido horário até prender.

Dicas e Sugestões

Não processe ingredientes quentes

- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no Liquidificador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar, uniformemente e em fio o azeite através da tampa de enchimento.

- Misturas grossas, por exemplo, patês e mousses podem precisar que se rapem para baixo as paredes do copo. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.
- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um.

Quadro de Utilização Recomendada

Receita/Processo			
Líquidos frios, Bebidas e Smoothies	1,5 l	Max	30 – 60 seg.
Batidos / Leite Frio	1,2 l	Max	15 – 30 seg.
Cubos de Gelo	6 (125 g)	P	15 – 30 seg.

Assistência e cuidados do cliente

Para obter informações sobre o Assitência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente, consulte o manual da Máquina de Cozinha principal ou visite o site www.kenwoodworld.com.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la batidora esté colocado.
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro de la batidora de vaso ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**

- Mantenga las manos y los utensilios alejados de la batidora de vaso mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato: antes de colocar o quitar el accesorio, después de usarlo, cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- **Importante:** la falda de la parte inferior del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- **No haga funcionar la batidora de vaso durante más de 60 segundos seguidos sin un período de descanso. Si la hace funcionar de manera continuada durante períodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.** Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos entre los funcionamientos.
-  **NO procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso o antes de mezclarlos.
- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Espere siempre hasta que las cuchillas se hayan parado por completo antes de quitar el accesorio de la salida de velocidad alta.
- Haga funcionar la batidora de vaso únicamente con la tapa colocada en su sitio.

- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- Nunca ponga la batidora de vaso en marcha vacía.
- Elaboración de smoothies: nunca bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación; trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No procese especias como clavo, eneldo y semillas de comino ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- No utilice la batidora de vaso como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Nunca bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en el vaso (o menos para líquidos espumosos como los batidos).

Limpieza

Consulte las ilustraciones

- Desmunte los accesorios completamente antes de limpiarlos.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las piezas inmediatamente después de su uso.

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

Descripción del aparato

- a Unidad de cuchillas
- b Anillo de cierre
- c Vaso
- d Tapón de llenado
- e Tapa

Monte la batidora de vaso tal como se muestra en la ilustración 

Nota: compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado, de lo contrario, el contenido podría derramarse.

Colocación de la tapa

Gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

Retire la tapa de la salida de velocidad alta **B**.

Compruebe que la tapa de la salida de velocidad media esté colocada, de lo contrario, el aparato no funcionará.

Consejos y sugerencias

No procese ingredientes calientes

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. A continuación, con el aparato en marcha, retire el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco y de manera uniforme.

- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido.
- Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno.

Tabla de usos recomendados

Receta/ proceso			
Líquidos fríos, bebidas y smoothies	1,5 l	Max	30 - 60 segundos
Batidos/leche fría	1,2 l	Max	15 - 30 segundos
Cubitos de hielo	6 (125 g)	P	15 - 30 segundos

Servicio técnico y atención al cliente

Para obtener información sobre el servicio técnico y la atención al cliente, consulte el manual principal de su robot de cocina o visite www.kenwoodworld.com.

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

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sæt aldrig knivsenheden på motorenheden uden påsat blenderglas.
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i blenderen. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
- Hold hænder og køkkenredskaber ude af blenderen, når stikket sidder i kontakten.
- Drej hastighedskontrollen til positionen "O" (OFF), og tag stikket ud: Før påsætning eller aftagning af tilbehøret, efter og når det ikke er i brug og før rengøring.
- **Vigtigt** – randen nederst på glasset er monteret fra fabrikken, og det må ikke aftages.
- **Lad ikke blenderen køre i længere tid end 60 sekunder uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade apparatet.** Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle i 15 minutter mellem brug.
-  **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommer i blenderglasset, eller før der blendes.
- Vær altid forsigtig ved håndtering af knivsenheden, og undgå at berøre knivenes æg under rengøring.

- Vent altid, til knivene er stoppet helt, før tilbehøret fjernes fra kraftudtaget (hoj-speed).
- Betjen kun blenderen med påsat låg.
- Brug kun glasset med den medfølgende knivsenhed.
- Lad aldrig blenderen køre tom.
- Smoothieopskrifter – blend aldrig frosne ingredienser, der er blevet til en solid masse under nedfrysningen. Knus den, før den kommes i glasset.
- Tilbered ikke krydderier som nelliker, dild og spidskommen, da de kan beskadige plastdelene.
- Brug ikke blenderen til opbevaring. Hold den tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end maksimum angivet på glasset – mindre for skummende væsker som milkshakes.

Rengøring

Se illustration **C**

- Adskil tilbehør helt inden rengøring.
- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.

Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Oversigt

- a Knivsenhed
- b Tætningsring
- c Glas
- d Påfyldningshætte
- e Låg

Saml blenderen som vist på illustration **A**

Bemærk: Sørg for, at tætningsringen er korrekt påsat, ellers vil der forekomme lækage.

Påsætning af låg

Drej med uret for at låse.

Løft dækslet til kraftudtag (høj-speed) af **B**.

Sørg for, at kraftudtagsdækslet (medium-speed) sidder korrekt, ellers virker apparatet ikke.

Vink og tips

Tilbered ikke varme ingredienser

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Aftag derpå, mens maskinen kører, påfyldningshætten, og hæld olien i langsomt og jævnt.
- Tykke blandinger, f.eks. Pateer og dip, kan skulle skrubes ned. Hvis blandingen er vanskelig at arbejde med, kan der tilsættes mere væske.
- Blend tørre ingredienser ved at skære dem i stykker, fjerne påfyldningsdækslet og lade stykkerne synke ned et efter et, mens apparatet kører.

Oversigt over anbefalet brug

Opskrift/proces			
Kolde væsker, drikke og smoothies	1,5 l	Max	30-60 sek.
Milkshake/kold mælk	1,2 l	Max	15-30 sek.
Isterninger	6 (125 g)	P	15-30 sek.

Service og kundepleje

Service- og kundeplejeoplysninger kan findes i køkkenmaskinens hovedmanual eller på www.kenwoodworld.com.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Montera aldrig bladenheten på drivenheten utan att mixerbägaren är monterad.
- **Var försiktig när du håller i het vätska i mixern eftersom den kan stänka ut ur apparaten på grund av plötslig förångning.**

- Håll händer och redskap utanför mixern då den är ansluten till eluttaget.
- Vrid hastighetsreglaget till "O" (AV) och dra ur sladden: innan du monterar eller tar bort redskapen, efter användning, när apparaten inte används och före rengöring.
- **Viktigt** - Kanten längst ner på bägaren monteras vid tillverkning och den ska inte tas bort.
- **Använd inte mixern under längre tid än 60 sekunder utan någon viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre tid kan skada apparaten.** Dra ur apparatens sladd och låt den svalna i 15 minuter mellan användningstillfällena.
-  **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerbägaren eller mixar dem.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens knivseggar vid rengöring.
- Vänta alltid tills bladen har stannat helt och hållet innan du tar bort redskapet från höghastighetsuttaget.
- Locket ska alltid sitta på när mixern används.
- Använd endast bägaren med tillhörande bladenhet.
- Kör aldrig med tom mixer.
- Smoothierecept – mixa aldrig frysta ingredienser som klumpat ihop sig till en fast massa under förvaringen i frysen. Bryt isär den innan du lägger den i bägaren.
- Bearbeta inte kryddor såsom nejlikor, dill- och kumminfrön eftersom dessa kan skada plastdetaljer

- Använd inte mixern som förvaringskärl. Låt den vara tom före och efter användning.
- Mixa aldrig över den maxgräns som är markerad på bägaren - mindre för skummande vätskor, t.ex. milkshakes.

Rengöring

Se bilderna **C**

- Plocka isär tillbehören helt och hållet före rengöring.
- Det underlättar att rengöra delarna omedelbart efter användning.

Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.

Förklaring till bilder

- a Bladenhet
- b Tätningsring
- c Bägare
- d Påfyllningslock
- e Lock

Montera ihop mixern enligt bilderna **A**

Obs! Se till att tätningssringen sitter rätt för att undvika läckage.

Montering av lock

Vrid medurs för att låsa fast.

Lyft av höghastighetsuttagets lock **B**.

Se till att locket över mellanastighets-uttaget sitter på plats, annars kommer apparaten inte att fungera.

Tips och idéer

Bearbeta inte varma ingredienser

- Lägg i alla ingredienser utom oljan i mixern när du gör majonnäs. Sätt igång maskinen och ta sedan av påfyllningslocket och tillsätt oljan långsamt med en jämn stråle.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dippsåser, kan behöva skrapas ner. Om blandningen är svårbearbetad tillsätter du mer vätska.
- Vid mixning av torra ingredienser - skär i bitar, ta bort påfyllningslocket, sätt sedan igång maskinen och släpp ner bitarna en i taget.

Rekommenderad användning			
Recept/process			
Kalla vätskor, drycker och smoothies	1,5 l	Max	30 - 60 s
Milkshake/kall mjölk	1,2 l	Max	15 - 30 s
Isbitar	6 (125 g)	P	15 - 30 s

Service och kundtjänst

För information om service och kundvård, se bruksanvisningen till köksmaskinen eller gå till www.kenwoodworld.com.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Du må aldri plassere knivenheten på motorenheten uten at muggen er satt på.
- **Vær forsiktig hvis varm væske helles inn i blenderen da den kan skytes ut av apparatet på grunn av plutselig fordamping.**
- Hold hender og redskaper unna blenderen mens den er koblet til strømkontakten.
- Vri hastighetskontrollen til 'O' (AV) posisjon og trekk ut: før montering eller fjerning av utstyret; etter og når den ikke er i bruk; og før rengjøring.
- **Viktig** – kanten nederst på muggen er festet under produksjon, og det må ikke gjøres forsøk på å fjerne den.

- **Ikke bruk blenderen for lengre enn 60 sekunder uten hviletid. Kontinuerlig prosessering over lengre perioder kan skade apparatet.** Koble fra apparatet og la det avkjøles i 15 minutter mellom bruk.
-  **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i mikserglasset eller mikser dem.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten og unngå berøring skjærekanten på knivene ved rengjøring.
- Vent alltid til knivene har helt stoppet før du fjerner utstyret fra Kraftuttaket for høy hastighet.
- Mikseren må bare brukes med lokket på plass.
- Muggen må bare brukes med knivenheten som følger med.
- La aldri blenderen kjøre uten innhold.
- Smoothie-oppskrifter – du må aldri mikse frosne ingredienser som har frosset sammen i én stor klump – bryt den i biter før du legger dem i muggen.
- Du må ikke behandle krydder som nellik, dill og spisskummen, da de kan skade plastdelene.
- Du må ikke bruke blenderen til oppbevaring. La den være tom før og etter bruk.
- Bland aldri mer enn maksimal-merket på muggen - mindre for skummende væsker slik som milkshaker.

Rengjøring

Se illustrasjonene **C**

- Ta tilbehøret helt fra hverandre før du rengjør det.
- Rengjøringen går enklere hvis du vasker delene rett etter bruk.

Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

Deler

- a Knivenhet
- b Tetningsring
- c Mugge
- d Påfyllingsdeksel
- e Lukk

Sett sammen mikseren som vist i illustrasjon **A**

Merk: Påse at tetningsringen sitter korrekt på plass for å unngå lekkasje.

Festing av lokk

Vri med klokken for å låse.

Ta av dekslet til uttaket for høy hastighet **B**

Pass på at dekslet til uttaket for middels hastighet sitter på plass. Ellers vil ikke apparatet fungere.

Råd og tips

Ikke behandle varme ingredienser

- Når du lager majones, tilsetter du alle ingrediensene unntatt oljen i blenderen. Mens blenderen kjører, tar du av påfyllingsdekslet og tilsetter oljen langsomt og jevnt.
- Tykke blandinger, som posteier og dipper, må ofte skrapes ned. Hvis det er vanskelig å behandle blandingen, tilsetter du mer væske.
- Ved miksing av tørre ingredienser – kutt opp i biter, ta av påfyllingsdekslet og slipp bitene oppi enkeltvis mens apparatet kjører.

Tabell for anbefalt anvendelse

Oppskrift/arbeidsoppgave			
Kalde væsker, drikker og smoothier	1,5 l	Max	30 – 60 sek
Milkshake/kald melk	1,2 l	Max	15 – 30 sek
Isbiter	6 (125 g)	P	15 – 30 sek

Service og kundetjeneste

For service og kundetjeneste, se hovedhåndboken for kjøkkenmaskinen eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusastia ei ole paikallaan.
- **Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä sekoittimeen, koska sitä voi työntyä ulos laitteesta äkillisen höyrystymisen takia.**
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa sekoittimesta aina kun laite on liitettynä virtalähteeseen.
- Käännä nopeudensäädin asentoon "O" (OFF) ja irrota laite pistorasiasta ennen lisälaitteen kiinnitystä ja irrotusta; käytön jälkeen ja silloin, kun laite ei ole käytössä; ja ennen puhdistusta.
- **Tärkeää:** Sekoitustastian pohjaosa on kiinnitetty siihen sitä valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- **Älä käytä sekoitinta yhteen menoon kauemmin kuin 60 sekuntia. Pidempi yhtämittainen käyttö voi vahingoittaa laitetta.** Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia käyttökertojen välillä.

-  **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen kulhoon asettamista tai sekoittamista.
- Ole aina huolellinen käsitellessäsi teräyksikköä ja vältä leikkuuteriin koskemista puhdistuksen aikana.
- Odota aina niin kauan, että terät ovat täysin pysähtyneet ennen kuin irrotat lisälaitteen suuren nopeuden kiinnityspaikasta.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- Käytä sekoitusastiassa vain mukana toimitettua teräyksikköä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Kun valmistat pirtelöä, älä sekoita kiinteäksi massaksi pakastimessa jäätyneitä ainesosia. Riko ne palasiksi ennen sekoitusastiaan lisäämistä.
- Älä hienonna kovia mausteita, kuten neilikoita tai tillin tai kuminan siemeniä. Muutoin muoviosat voivat vaurioitua.
- Älä käytä tehosekoitinta säilyttämiseen. Pidä se tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Sekoita enintään sekoitusastiaan merkitty määrä ainesosia. Vähennä ainesosien määrää, jos valmistat jotain kuohkeaa, kuten pirtelöä.

Puhdistaminen

Lisätietoja on kuvissa 

- Irrota varusteet ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Selitys

- a Teräyksikkö
- b Tiivisterengas
- c Astia
- d Täyttökansi
- e Kansi

Kokoa tehosekoitin kuvissa **A**

Varmista, että tiivisterengas on oikein paikallaan. Muutoin voi vuotaa nestettä.

Kannen asettaminen paikallaan Tehosekoitin muovisella Lukitse kääntämällä myötäpäivään.

Irrota suuren nopeuden liitännän kansi **B**.

Varmista, että keskisuuren nopeuden suojus on paikallaan. Muutoin varuste ei toimi.

Vihjeitä ja neuvoja Älä käsittele kuumia ainesosia.

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki ainesosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen.
– Kun laite on toiminnassa, irrota täyttökansi ja kaada öljy hitaasti ja tasaisesti kannuun.
- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, niitä on ehkä kaavittava alas seinämitä. Jos seosta on vaikea käsitellä, lisää nestettä.
- Voit sekoittaa kuivat paloittelut ainekset poistamalla täyttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä.

Käyttösuositustaulukko

Ruokaohje/työvaihe			
Kylmät nesteet, juomat ja smoothiet	1,5 l	Max	30 – 60 sekuntia
Pirtelö / kylmä maito	1,2 l	Max	15 – 30 sekuntia
Jääpalat	6 (125 g)	P	15 – 30 sekuntia

Huolto ja asiakaspalvelu

Katso huolto- ja asiakaspalvelutiedot yleiskoneen käyttöohjeesta tai sivustosta www.kenwoodworld.com.

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

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Blender sürahisi olmadan bıçakları güç birimine takmayın.

- **Blendere sıcak sıvı dökerken dikkatli olun, ani buharlaşma sebebiyle cihazdan dışarı sıçrayabilir.**
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri blenderden uzak tutun.
- Hız kontrolünü 'O' (KAPALI) konuma getirin ve fişi prizden çekin: eklentileri takmadan veya çıkartmadan önce; kullandıktan sonra ve kullanımda değilken; ve temizlemeden önce.
- **Önemli** – Sürahinin altındaki kenarlıklar üretim aşamasında takılır ve bunlar asla çıkarılmamalıdır.
- **Blenderinizi, kullanımlar arasında ara vermeden 60 saniyeden daha uzun süre çalıştırmayın. Sürekli olarak daha uzun süreli çalıştırmak cihazınıza zarar verebilir.** Kullanımlar arasında cihazın fişini prizden çekin ve 15 dakika soğumasını bekleyin.
-  **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri hazneye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Eklentiye Yüksek Hız Çıkışından ayırmadan önce, daima bıçakların tamamen durmasını bekleyin.
- Blender'ı sadece kapağı kapalıyken kullanın.
- Sürahiye sadece gönderilen bıçak tertibatıyla kullanın.
- Blenderi boş çalıştırmayın.
- Smoothie tarifleri – donuk halde katı bir kütle oluşturan donmuş malzemeleri kullanmayın; sürahiye koymadan önce çözölmelerini ve ayrılmalarını bekleyin.

- Plastik parçalara zarar verebildikleri için karanfil, dereotu ve kimyon tohumları gibi baharatlar kullanmayın.
- Blenderi saklama kabı olarak kullanmayın. Kullanımdan önce ve sonra boşaltın.
- Sürahiye işaretli olan en fazla içerik miktarını geçecek şekilde doldurmayın (milk shake gibi köpüklü içecekler için sürahiye daha az doldurun).

Temizlik

Görsellerine göz atın **C**

- Temizlik öncesi ek parçaları tamamen çıkarın.
- Temizliği kolaylaştırmak için, her kullanımdan hemen sonra parçaları yıkayın.

İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Parçalar

- a Bıçak tertibatı
- b Sızdırmazlık halkası
- c Sürahi
- d Doldurma kapağı
- e Kapak

Blenderin montajını görsel **A**'da gösterildiği gibi yapın

Not: Sızdırmazlık halkasının düzgün takıldığından emin olun. Aksi takdirde sızdırma oluşabilir.

Kapağı Yerleştirme

Sabitlemek için saat yönüne doğru çevirin.

Yüksek hızlı çıkış kapağını kaldırın **B**.

Orta hızlı çıkış kapağının takılı olduğundan emin olun. Aksi takdirde cihaz çalışmaz.

Öneri ve İpuçları Sıcak malzemeler kullanmayın

- Mayonez yaparken, yağ dışında tüm malzemeleri blendere koyun. Ardından, makine çalışırken doldurma kapağını çıkarın ve yavaşça, aynı miktarda yağ ekleyin.
- Ezmeler gibi yoğun karışımların kazınması gerekebilir. Malzeme karışmıyorsa daha fazla sıvı ekleyin.

- Kuru malzemeleri karıştırmak için: malzemeleri parçalara ayırın, doldurma kapağını çıkarın ve cihaz çalışırken malzemeleri teker teker atın.

Önerilen Kullanım Çizelgesi

Tarif/işlem			
Soğuk Sıvılar, İçecekler ve Smoothie içecekler	1,5l	Max	30 – 60 sn.
Milkshake/Soğuk Süt	1,2l	Max	15 – 30 sn.
Buz Küpleri	6 (125g)	P	15 – 30 sn.

Servis ve müşteri hizmetleri

Servis ve Müşteri Hizmetleri bilgisi için mutfak robotunuzun kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru.
- **Při nalévání horké tekutiny do mixéru buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- Když je přístroj připojen k napájení, nedávejte ruce ani kuchyňské náčiní do mixéru a do mísy kuchyňského robota.
- Otočte ovladač rychlosti do polohy „0“ (vypnuto) a odpojte přístroj od zdroje napájení: před nasazením

nebo odpojením nástavce, po použití přístroje a když přístroj nepoužíváte a před čištěním.

- **Důležité:** Podstavec nádoby mixéru je nasazen z výroby; nesnažte se ho sejmout.
- **Nepoužívejte mixér bez přestávky po dobu delší než 60 sekund. Nepřerušovaný provoz po delší dobu může přístroj poškodit.** Před dalším použitím přístroj odpojte od zdroje napájení a nechejte ho 15 minut vychladnout.
-  **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Vždy dávejte pozor při manipulaci s nožovou sestavou a při čištění se nedotýkejte ostří nožů.
- Než nástavec odpojíte od vývodu rychlého náhonu, vždy počkejte, než se nože zcela zastaví.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu mixéru používejte pouze s dodávanou nožovou jednotkou.
- Nespouštějte prázdný mixér.
- Recepty na ovocné koktejly (smoothie) – nemixujte zmražené přísady, které zmrzly ve velké hroudě. Před přidáním do nádoby je rozdrolte.
- Nezpracovávejte koření, jako je hřebíček, kmín a semínka kopru, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po použití

- ho nechávejte prázdný.
- Nemixujte více, než je maximální množství vyznačené na nádobě; v případě tekutin, které tvoří pěnu, jako jsou mléčné koktejly, ještě méně.

Čištění

Viz ilustrace **C**

- Nástavce před čištěním zcela rozeberte.
- Abyste si čištění usnadnili, umývejte součásti přístroje ihned po jejich použití.

Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití kuchyňského robotu.

Popis

- a nožová jednotka
- b těsnicí kroužek
- c nádoba
- d víčko plnicího otvoru
- e víko

Sestavte mixér podle obrázku

A

Pozn.: Zkontrolujte, zda je řádně nasazený těsnicí kroužek, aby z nádoby nevytékal obsah.

Nasazení víka

Zajistěte víko otáčením po směru hodinových ručiček.

Sundejte kryt vývodu rychlého náhonu **B**.

Prověřte, zda je nasazený kryt vývodu středně rychlého náhonu; jinak se přístroj nespustí.

Rady a tipy

Nezpracovávejte horké přísady

- Při přípravě majonézy dejte do nádoby všechny přísady kromě oleje. Pak za chodu sundejte víčko plnicího otvoru a pomalu a rovnoměrně přilévejte olej.
- Husté směsi, například paštiky a dipy, mohou vyžadovat občasné setření ze stěny. Pokud se směs obtížně mixuje, přidejte více tekutiny.
- Mixování suchých potravin: nakrájejte na kousky, sundejte víčko plnicího otvoru a pak za chodu vhazujte kousek po kousku.

Tabulka doporučených rychlostí a množství

Recept/postup			
Studené tekutiny, nápoje a ovocné koktejly (smoothie)	1,5 l	Max	30–60 s
Mléčný koktejl/studené mléko	1,2 l	Max	15–30 s
Kostky ledu	6 (125 g)	P	15–30 s

Servis a údržba

Informace o servisu a údržbě najdete v hlavní příručce ke kuchyňskému strojků nebo na webu www.kenwoodworld.com.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

Magyar

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

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a keverőpohár nélkül.
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a mixerbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
- Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek a mixerben, amíg a gép feszültség alatt van.
- A tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt állítsa a sebességszabályozót az „O”

(KI) állásba és húzza ki a hálózati csatlakozót.

- **Figyelem** - A keverőpohár alsó részén levő szegélyt a gyártás során szerelik fel, és nem szabad eltávolítani.
- **Ne működtesse a mixert pihentetés nélkül 60 másodpercnél hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.** A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és az újabb használat előtt várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön.
-  **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- A késegységet mindig óvatosan kezelje, és tisztításkor ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a kések vágóéléhez.
- Mielőtt levenné az tartozékot a nagy sebességű meghajtó kimenetéről, mindig várja meg, amíg a kések teljesen leállnak.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- A keverőpoharat kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- Soha ne járassa a mixert üresen.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket; törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- Ne aprítson olyan fűszereket, mint például szegfűszeg, kapor vagy köménymag, mert károsíthatják a műanyag alkatrészeket.

- A mixert soha ne használja étel tárolására. Használat után mindig ürítse ki.
- Soha ne turmixoljon a keverőpoháron jelzett maximális mennyiségnél többet – illetve ennél is kevesebb legyen a mennyiség habzó folyadék, például tejturmix esetén.

Tisztítása

Lásd **C** ábrák

- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.

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

A készülék részei

- a Késegység
- b Tömítőgyűrű
- c Keverőpohár
- d Töltőnyílás kupakja
- e Fedél

A **A** ábrán látható módon szerelje össze a mixert

Megjegyzés: ügyeljen arra, hogy a tömítőgyűrű megfelelően legyen felhelyezve, különben szivárgás léphet fel.

Fedél rögzítése

Jobbra elfordítva rögzítse.

Emelje le a nagy sebességű meghajtó nyílásának **B** fedelét. Ügyeljen arra, hogy a közepes sebességű meghajtó nyílásának fedele a helyén legyen, különben a készülék nem fog működni.

Tanácsok és tippek Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe. Ezután – a gép működtetése közben – vegye le a töltőnyílás kupakját és lassan és egyenletesen öntse be az olajat.
- 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.

- Száraz hozzávalók keverése – vágja darabokra, távolítsa el a töltőnyílás kupakját, majd a készülék működése közben a darabokat egyenként dobja be a nyíláson.

Felhasználási útmutató

Recept/feldolgozás			
Hideg folyadékok, italok és smoothie-k	1,5 l	Max	30–60 s
Tejturmix/hideg tej	1,2 l	Max	15–30 s
Jégkocka	6 (125 g)	P	15–30 s

Szerviz és vevőszolgálat

A szervizeléssel és az ügyfélszolgálattal kapcsolatos információkat a konyhagép kézikönyvében vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen találhatja meg.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na korpus z silnikiem, jeżeli nie został na niego założony dzbanek blendera.
- **Podczas wlewania gorącego płynu do blendera należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
- W czasie, gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do blendera nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.

- Przed zakładaniem i wyjmowaniem nasadki, po zakończeniu pracy, w czasie przechowywania oraz przed przystępowaniem do czyszczenia przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
- **Uwaga** – osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.
- **Nie używać blendera przez czas dłuższy niż 60 sekund bez zrobienia przerwy. Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.** Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i odczekać 15 minut pomiędzy kolejnymi etapami pracy, aż urządzenie ostygnie.
-  **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **RYZIKO POPARZENIA:** przed umieszczeniem w dzbanku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy, należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Przed zdjęciem nasadki z gniazda szybkich obrotów należy poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.

- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie blendować składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nie mieć składników takich jak goździki oraz nasiona kopru i kminku, ponieważ mogą one uszkodzić plastikowe elementy urządzenia.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie przekraczać oznaczonej na dzbanku maksymalnej pojemności – mniejszej w przypadku napojów spienianych, takich jak koktajle mleczne.

Czyszczenie

Zob. ilustracje 

- Rzed czyszczeniem całkowicie rozmontować przystawki.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie przyborów i przystawek w czystości.

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

Legenda

- a Zespół ostrzy
- b Pierścień uszczelniający
- c Dzbanek
- d Zakrywka wlewu
- e Pokrywa

Złożyć blender zgodnie ze wskazówkami na ilustracjach



Uwaga: sprawdzić, czy pierścień uszczelniający został prawidłowo zamocowany; w przeciwnym razie blender będzie przeciekać.

Mocowanie pokrywy

Zablokować, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów **B**.

Sprawdzić, czy osłona gniazda średnich obrotów znajduje się na swoim miejscu, ponieważ w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

Porady i wskazówki
Nie należy miksować składników gorących

- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Następnie włączyć urządzenie, zdjąć zakrywkę wlewu i powoli i równomiernie wlać olej.

- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.
- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz.

Tabela zaleceń

Przepis/sposób użycia			
Zimne płyny, napoje i koktajle <i>smoothie</i>	1,5 l	Max	30 – 60 sekund
Koktajle mleczne/zimne mleko	1,2 l	Max	15 – 30 sekund
Kostki lodu	6 (125 g)	P	15 – 30 sekund

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest przystawka, lub na stronie www.kenwoodworld.com.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται
εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ.
- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
- Προσέξτε να μη βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία κουζίνας μέσα στο μπλέντερ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» (απενεργοποίηση) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση του εξαρτήματος, μετά από τη χρήση, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό.
- **Σημαντικό** – Το προστατευτικό στο κάτω μέρος της κανάτας τοποθετείται κατά την κατασκευή και δεν θα πρέπει να γίνεται καμία προσπάθεια για να αφαιρεθεί.
- **Μην αφήνετε το μπλέντερ να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα, χωρίς να το αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει**

βλάβη στη συσκευή. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για 15 λεπτά μεταξύ των χρήσεων.

-  **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα ή τα αναμείξετε.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Περιμένετε πάντα έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν να περιστρέφονται εντελώς, προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από την Υποδοχή υψηλής ταχύτητας.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Να χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- 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 μπαχαρικά, όπως το γαρύφαλλο, ο άνηθος και οι σπόροι του κύμινου, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Κρατήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητα που υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη που αναγράφεται στην κανάτα. Η ποσότητα πρέπει να είναι μικρότερη για αφρώδη υγρά όπως μιλκσέικ.

Καθαρισμός

Ανατρέξτε στις εικόνες **C**

- Να αποσυναρμολογείτε εντελώς τα εξαρτήματα πριν από τον καθαρισμό.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.

Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζίνομηχανής σας.

Επεξήγηση συμβόλων

- a Μονάδα λεπίδων
- b Δακτύλιος στεγανοποίησης
- c Κανάτα
- d Πώμα μεζούρα
- e Καπάκι

Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής υψηλής ταχύτητας

B

Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα της υποδοχής μεσαίας ταχύτητας είναι στη θέση του, διαφορετικά η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.

Συναρμολογήστε το μπλέντερ όπως υποδεικνύεται στις εικόνες **A**

Σημείωση: βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά, διαφορετικά θα υπάρξουν διαρροές.

Τοποθέτηση του καπακιού

Στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.

Συμβουλές και υποδείξεις Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και προσθέστε το λάδι αργά και σταθερά.

- 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.
- 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.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Συνταγή/Επεξεργασία			
Κρύα υγρά, ποτά και smoothie	1,5 l	Max	30 - 60 δευτ.
Μιλκσέικ/κρύο γάλα	1,2 l	Max	15 - 30 δευτ.
Παγάκια	6 (125 g)	P	15 - 30 δευτ.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Για πληροφορίες σχετικά με το Σέρβις και την Εξυπηρέτηση πελατών, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζίνομηχανής σας ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив кувшин блендера.
- **Будьте осторожны, если в блендер налита горячая жидкость, так как ее может оттуда выбросить из-за внезапного выброса пара.**

- Не допускайте, чтобы ваши руки и кухонные принадлежности попадали блендер, если прибор подключен к электросети.
- Поверните регулятор скорости в положение 'O' (OFF) и выньте вилку из розетки перед установкой или снятием насадки, по окончании работы прибора и когда он не используется, а также перед чисткой.
- **Важно:** Ободок на нижней части кувшина установлен заводом-производителем и не следует пытаться его удалить.
- **Не допускайте, чтобы блендер работал более 60 секунд без перерыва. Непрерывная работа прибора в течение длительного времени может привести к его повреждению.** Отключайте прибор от сети и давайте ему охладиться в течение 15 минут между операциями.
-  **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу, или перед смешиванием им надо дать остыть до комнатной температуры.
- Всегда соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком и избегайте прикосновения к режущему краю ножей при чистке.
- Всегда дожидайтесь полной остановки ножей перед снятием насадки с высокоскоростного гнезда.
- Блендер можно использовать только при условии, что крышка установлена правильно.

- Кувшин можно использовать только с ножевым блоком из комплекта поставки.
- Не допускайте, чтобы блендер работал пустым.
- Рецепты смузи - никогда не смешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе замораживания; перед тем, как поместить их в кувшин, их следует расколоть на части.
- Не следует обрабатывать специи, такие как дольки чеснока, укроп и семена тмина, так как это может привести к повреждению пластмассовых частей прибора.
- Не используйте блендер для хранения продуктов. Перед использованием и после он должен быть пустым.
- Никогда не смешивайте объем, который превышает максимальный уровень, указанный на кувшине; для пенистых жидкостей, таких как молоко, он должен быть меньше.

Чистка

См. схемы **C**

- Перед чисткой полностью разбирайте насадки.
- Всегда мойте составные части прибора сразу после использования, чтобы облегчить чистку.

Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.

Основные компоненты

- a Ножевой блок
- b Уплотнительное кольцо
- c Кувшин
- d Колпачок заливного отверстия
- e Крышка

Соберите блендер как показано на схемах **A**

Примечание: Уплотнительное кольцо должно быть установлено правильно, иначе произойдет утечка.

Установка крышки

Поверните по часовой стрелке до фиксации.

Поднимите заглушку высокоскоростного гнезда **B**. Прибор будет работать только при условии, что заглушка среднескоростного гнезда установлена.

Советы

Не обрабатывайте горячие ингредиенты

- При приготовлении майонеза поместите все ингредиенты в блендер, кроме растительного масла. Затем, при включенном приборе, снимите колпачок заливного отверстия и медленно и равномерно добавляйте масло.
- Густые смеси, например, паштеты и подливы, возможно придется отскребать. Если смесь трудно поддается обработке, добавьте еще жидкости.
- Для смешивания сухих ингредиентов нарежьте их на кусочки, снимите колпачок заливного отверстия, затем, при включенном приборе, загрузите кусочки один за другим.

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Рецепт/ Процесс			
Холодные жидкости, напитки и смузи	1.5 л	Max	30 – 60 сек
Милкшейк/Холодное молоко	1.2 л	Max	15 – 30 сек
Кубики из льда	6 (125 г)	P	15 – 30 сек

Обслуживание и забота о покупателях

За информацией о технической поддержке и заботе о клиентах посетите сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Блендер ыдысын орнатпай, пышақ блогын қуат көзіне қосуға болмайды.
- **Блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, өйткені кенеттен булану салдарынан ол құрылғыдан шашырап кетуі мүмкін.**
- Блендер қуат көзіне қосылған кезде, одан қолыңыз бен ыдыстарды алыс ұстаңыз.
- Жылдамдықты басқару элементін «О» (ӨШІРУЛІ) күйіне бұрыңыз және розеткадан ажыратыңыз: тіркемені орнату немесе алу алдында; кейін және пайдаланбаған кезде; және тазалау алдында.
- **Маңызды** - блендер ыдысының етегі жасалу кезіне орнатылған және оны алуға әрекет жасамаңыз.
- **Блендерді тоқтаусыз 60 секундтан артық пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт бойы үздіксіз пайдалану құрылғыны зақымдауы мүмкін.** Құрылғыны розеткадан ажыратып, операциялар арасында 15 минут суытыңыз.
-  **Ыстық ингредиенттерді Өңдемеңіз.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Бокалға салмас немесе блендерден өткізбес бұрын ыстық ингредиенттердің

бөлме температурасына дейін салқындатылуына мүмкіндік беріңіз.

- Пышақ жинағын ұстаған кезде, әрдайым абай болыңыз және тазалау кезінде пышақтардың кесу жиегін ұстамаңыз.
- Тіркемені жоғары жылдамдықты розеткадан шығармас бұрын, әрдайым пышақтар толығымен тоқтағанша күтіңіз.
- Блендерді қақпағы жабық күйде ғана пайдаланыңыз.
- Блендер ыдысын тек пышақ жинағымен пайдаланыңыз.
- Блендерді бос күйде қоспаңыз.
- Смузи рецептілері – қатыру кезінде қатты масса түзеген өнімдерді араластырмаңыз; ыдысқа салмас бұрын ұсақтаңыз.
- Қалампыр, аскөк және тмин дәндері сияқты дәмдеуіштерді ұнтақтамаңыз, пластик бөлшектерге зақым келтіруі мүмкін.
- Блендерді сақтауға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Пайдалану алдында және пайдаланғаннан кейін бос күйінде сақтаңыз.
- Ыдыста белгіленген максималды шамадан артық зат араластырмаңыз, ал сүт коктейлі сияқты көпіретін сұйықтықтар үшін белгіден төмен құйыңыз.

Тазалау

С суреттерін қараңыз

- Тазаламас бұрын бекітпелерді толықтай бөлшектеп алыңыз.
- Оңай тазалау үшін, бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден жуып тастаңыз.

Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй машинасының негізгі нұсқау кітапшасынан қараңыз.

Перне

- a Пышақ блогы
- b Тығыздауыш сақина
- c Блендер ыдысы
- d Қалпақша
- e Қақпақ

Блендерді **A** суретте көрсетілгендей құрастырыңыз

Ескертпе: тығыздауыш сақинаның дұрыс орнатылуын тексеріңіз, әйтпесе сұйықтық ағып кетеді.

Қақпақты бекіту

Құлыптау үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

Жоғары жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағын **B** көтеріп алып тастаңыз. Орташа жылдамдықты жетек ұяшығының қақпағы орнында болуын тексеріңіз, әйтпесе құрылғы жұмыс істемейді.

Пайдалы кеңестер Ыстық өнімдерді өңдеуге болмайды.

- Майонез жасаған кезде, блендерге майдан басқа ингредиенттерді салыңыз. Содан кейін, комбайнды қосып, қалпақшаны алыңыз және майды ақырын әрі бірқалыпты құйыңыз.
- Паштет және тұздықтар сияқты қою қоспаларды табақтың түбіне қырнап түсіру керек. Қоспаны араластыру ауыр болса, көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді араластыру үшін, бөлшектерге кесіңіз, қалпақшаны алыңыз, құрылғы қосулы күйде бөлшектерді бір-бірлеп салыңыз.

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Рецепт/процесс			
Салқын сұйықтықтар, сусындар және Смузилар	1.5 л	Max	30 - 60 с
Сүт коктейлі/Салқын сүт	1.2 л	Max	15 - 30 с
Мұз текшелері	6 (125 г)	P	15 - 30 с

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Қызмет көрсету және Тұтынушыларға қолдау көрсету бойынша ақпарат алу үшін асүй құрылғысының негізгі нұсқаулығын қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra.
- **Pri nalievaní horúcej tekutiny do mixéra buďte opatrní, pretože môže byť vystreknutá zo spotrebiča v dôsledku náhleho zaparenia.**
- Ruky aj príbor držte mimo mixéra, keď je mixér pripojený k napájaciemu zdroju.
- Otočte ovládač rýchlosti do polohy „O“ (OFF) a vytiahnite zo zásuvky: pred montážou resp. odstránení nadstavca; po a keď sa nepoužíva; a pred čistením.
- **Dôležité upozornenie:** Lem na spodnej časti nádoby sa montuje počas výroby, preto sa nepokúšajte o jeho odstránenie.
- **Nepoužívajte mixér dlhšie ako 60 sekúnd bez prestávky. Nepretržité spracovanie počas dlhších období môže poškodiť váš spotrebič.**
Vytiahnite spotrebič zo zásuvky a nechajte ho ochladiť na 15 minút medzi prevádzkami.
-  **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce ingrediencie treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri manipulácii s nožovou zostavou buďte vždy opatrní a nedotýkajte sa reznej hrany nožov pri čistení.

- Vždy počkajte, až sú nože úplne zastavené pred odstránením nástavca z výstupu pre vysokú rýchlosť.
- Mixér púšťajte len s vekom založeným na nádobe.
- Nádobu používajte len s dodanou nožovou zostavou.
- Mixér nikdy nepúšťajte naprázdno.
- Recepty mixovaných ovocných štiav – nikdy nemixujte zložky zmrazené do pevného celku. Ten najprv porozbíjajte na menšie kúsky a až potom pridajte do nádoby.
- Nespracovávajte koreniny, ako sú klinčeky, kôpor a rascové semená, lebo by mohli poškodiť plastové súčasti.
- Mixér nepoužívajte ako odkladaciu nádobu. Držte ho prázdny pred používaním aj po ňom.
- Nikdy nemixujte viac než maximum vyznačené na nádobe a v prípade penivých tekutín, ako sú mliečne kokteily, ani toľko.

Čistenie

Pozrite si ilustrácie

- Príslušenstvo pred čistením úplne rozmontujte.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie vyčistili.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Legenda

- a nožová jednotka
- b tesniaci krúžok
- c nádoba
- d plniaca zátka
- e veko

Mixér montujte tak, ako je to zobrazené na ilustráciách **A**

Poznámka: Tesniaci krúžok musí byť založený správne, aby nedochádzalo k presakovaniu obsahu.

Zakladanie veka

Pootočte vekom v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do správnej pozície.

Vyberte kryt výstupu pre vysokú rýchlosť **B**.

Kryt výstupu pre strednú rýchlosť musí byť založený na výstupe, lebo zariadenie nebude fungovať.

Rady a tipy

Nespracováajte horúce zložky.

- Pri príprave majonézy vložte do mixéra všetky zložky okrem oleja. Potom za chodu zariadenia vyberte plniacu zátku a pomaly a rovnomerne pridávajte olej.
- Husté zmesi, ako sú napríklad nátierky a dipy, možno bude treba zoškrabovať z vnútornej steny nádoby. Ak je zmes príliš hustá a jej spracovanie je preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny.
- Pri mixovaní suchých zložiek ich porežte na kúsky, vyberte plniacu zátku a potom ich za chodu zariadenia po jednom vhadzujte dnu.

Tabuľka odporúčaného používania

Recept/proces			
Studené tekutiny, nápoje a mixované ovocné šťavy	1,5 l	Max	30 – 60 sekúnd
Mliečne kokteily/studené mlieko	1,2 l	Max	15 – 30 sekúnd
Kocky ľadu	6 (125 g)	P	15 – 30 sekúnd

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v príručke k hlavnému kuchynskému robotu alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.

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

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.
- **Будьте обережні при заливанні гарячої рідини в блендер, оскільки прилад може вийти з ладу внаслідок раптового утворення пари.**
- Тримайте руки та прилади подалі від блендера, коли він підключений до джерела живлення.
- Переведіть регулятор швидкості в положення 'О' (ВИМКНЕНО) та відключіть прилад від мережі: перед установкою або зняттям насадки, після використання і під час зберігання приладу, а також перед тим, як чистити його.
- **Попередження:** кільце на дні пластикової чаші встановлене на заводі та не знімається.
- **Не використовуйте блендер довше ніж 60 секунд без перерви. Безперервна робота протягом більш тривалого часу може призвести до пошкодження приладу.** Між операціями від'єднайте прилад від мережі та дайте йому охолонути протягом 15 хвилин.
-  **Не обробляти гарячі інгредієнти.**

- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:**
гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, переш ніж класти їх до чаші або замішувати.
- Завжди поведіться обережно з лезами й уникайте торкання ріжучої кромки лез під час чищення.
- Завжди чекайте, поки леза повністю зупиняться, перед витяганням насадки з гнізда приводу.
- Вмикайте блендер лише із закритою кришкою.
- Використовуйте з чашею лише ножовий блок із комплекту.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморожування; подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Не обробляйте спеції на кшталт гвоздики, кропу та кмину — вони пошкоджують пластикові деталі.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він повинен зберігатись порожнім.
- Не наповнюйте чашу блендера вище позначки максимального об'єму. Заливайте ще менше рідин, що піняться, наприклад, молочних шейків.

Чищення

Див. малюнки **С**

- Перед чищенням повністю зніміть насадки.
- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.

Див. посібник з експлуатації кухонної машини, щоб ознайомитися з додатковими попередженнями щодо дотримання техніки безпеки.

Показчик

- a Ножовий блок
- b Ущільнювальне кільце
- c Чаша
- d Ковпачок заливального отвору
- e Кришка

Зберіть блендер, як показано на малюнку **А**

Примітка. Щоб запобігти протіканню, правильно встановіть ущільнювальне кільце.

Установлення кришки

Поверніть проти годинникової стрілки.

Зніміть кришку отвору приладу високої швидкості **В**. Переконайтеся, що кришка отвору приводу середньої швидкості знаходиться на місці, в іншому випадку прилад не буде працювати.

Підказки та поради Не обробляйте гарячі інгредієнти

- Під час приготування майонезу покладіть у чашу блендера всі компоненти, окрім олії. Увімкніть блендер та витягніть ковпачок заливального отвору. Повільно додайте олію крізь отвір.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки суміші зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші.

Таблиця максимального завантаження			
Рецепт / вид обробки			
Холодні рідини, напої та коктейлі	1,5 л	Max	30 – 60 сек
Молочний шейк/холодне молоко	1,2 л	Max	15 – 30 сек
Kosky ladu	6 (125 г)	P	15 – 30 сек

Обслуговування та ремонт

Інформацію щодо обслуговування клієнтів див. у керівництві з використання основного кухонного комбайну або перейдіть на сайт www.kenwoodworld.com.

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

Eesti

Palun voltige lahti esileheküljel olevad illustratsioonid

Ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Ärge kunagi paigaldage teraüksust mootorile, ilma et blenderi jalaga kauss oleks oma kohal.
- **Olge ettevaatlik kuuma vedeliku valamisel blenderisse, kuna see võib seadmest väljuda äkkilise aurustumise tõttu.**
- Hoidke käed ja köögitarvikud väljaspool blenderit, kui seade on vooluvõrku lülitatud.
- Lülitage kiiruse regulaator asendisse 'O' (VÄLJAS) ja eemaldage vooluvõrgust: enne paigaldamist või lisatarviku eemaldamist; pärast kasutamist ja siis, kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist.

- **Oluline** - Jalaga kausi allääres olev ääris on paigaldatud tootmisprotsessi ajal ning seda ei tohiks püüda eemaldada.
- **Ärge kasutage oma blenderit kauem kui 60 sekundit ilma puhkeperioodita. Pikema aja jooksul pidev käitamine võib teie seadet kahjustada.** Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske sellel maha jahuta 15 minutit käitamiste vahel.
-  **ÄRGE töödelge kuumi toiduaineid.**
- **PÕLETUSE OHT:** Kuumadel toiduainetel tuleb lasta jahtuda toatemperatuurini enne nende asetamist jalaga kaussi või enne blenderdamist.
- Olge tera käsitlemisel alati ettevaatlik ja vältige löiketera serva katsumist seda puhastades.
- Oodake alati, kuni terad on täielikult peatunud enne lisatarviku eemaldamist kõrge kiiruse väljundavast.
- Blenderit tohib käitada ainult siis, kui sellel on kaan on peal.
- Kasutage jalaga kaussi/pudelit ainult koos kaasasoleva terade komplektiga.
- Ärge kunagi käitage blenderit, kui see on tühi.
- Smuutide retseptid – ärge kunagi blenderdage koostisaineid, mis on moodustanud külmudes tahke massi; murdke see lahti enne jalaga kaussi/pudelis asetamist.
- Ärge töödelge selliseid vürtse nagu nelk, till ja köömned, kuna need võivad kahjustada plastikust osasid.
- Ärge kasutage blenderit hoiustuskonteinerina. Hoidke see tühjana enne ja peale kasutamist.

- Ärge kunagi blenderdage suuremat kogust kui jalaga kausile/pudelile märgitud maksimum - väiksem kogus vahutavate vedelike, näiteks piimakokteilide korral.

Puhastamine

Vaadake illustratsioone **C**

- Enne puhastamist eemaldage tarvikud.
- Paremaks puhastamiseks peske tarvikud koheselt peale kasutamist.

Lugege oma peamist köögimasina kasutusjuhist ohutusjuhistega tutvumiseks.

Võti

- a Lõiketera
- b Tihendirõngas
- c Jalaga kauss
- d Täitja kaan
- e Kaan

Pange blender kokku nii, nagu on näidatud illustratsioonidel

A

Märkus: veenduge, et tihendirõngas on kohaselt paigaldatud, vastasel korral võib esineda lekkimist.

Kaane paigaldamine

Lukustamiseks keerake päripäeva.

Tõstke ära kiire kiiruse väljundi kate **B**. Veenduge, et keskmise väljundi kate on kohal, muidu seade ei tööta.

Nõuanded ja näpunäited ÄRGE töödelge kuumi toiduaineid

- Majoneesi valmistades pange blenderisse kõik toidudained peale õli. Seejärel, kui masin on töös, eemaldage täitja kaan ning lisage õli aeglaselt ja ühtlase joana.
- Paksemate segude puhul, näiteks nagu pasteedid ja dipid, võib olla vajalik neid kausi seintelt maha lükata. Kui segu on raske töödelda, lisage vedelikku.
- Kuivade toiduainete segamiseks - lõigake need tükkideks, eemaldage täitja kaan, seejärel laske tükkidel masina töö ajal seadmesse sisse kukkuda ükshaaval.

Soovitatud kasutuse tabel.

Retsept/ Protsess			
Külmad vedelikud Joogid & ja Smuutid	1,5 l	Max	30 – 60 sek
Piimakokteil/ Külma piim	1,2 l	Max	15 – 30 sek
Jääkuubikud	6 (125 g)	P	15 – 30 sek

Teenindus ja kliendihooldus

Kui Teil tekib probleeme tarviku kasutamise või seadme käitamist puudutava teabega - vaadake seadme kasutamishist või külastage veebilehte www.kenwoodworld.com.

- Disaininud ja välja töötanud Kenwood Üendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.

Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Niekada netvirtinkite peilio mechanizmo prie galios bloko neuždėję plaktuvo taurės
- **Būkite atsargūs, jei į plaktuvą pilamas karštas skystis, nes dėl staigaus garavimo jis gali būti išsiveržti iš prietaiso.**
- Kai plaktuvas įjungtas į elektros tinklą, į plaktuvą nekiškite rankų ir kitų virtuvės reikmenų.
- Pasukite greičio reguliatorių į „O“ (IŠJ.) padėtį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo prieš įdėdami arba išimdami priedą; kai nenaudojamas ir po naudojimo; bei prieš valydami.
- **Svarbu** - Taurės apatinis gaubtas sumontuotas gamybos metu ir negalima bandyti jo nuimti.
- **Nenaudokite plaktuvo ilgiau nei 60 sekundžių be poilsio laiko. Nepertraukiamai naudojant plaktuvą ilgesniais laikotarpiais gali sugesti prietaisas.** Išjunkite prietaisą ištraukdami maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo ir leiskite ataušti 15 minučių tarp operacijų.

-  **NEAPDOROKITE karštų ingredientų.**
- **NUSIPLIKYMO PAVOJUS:** prieš dedant karštus ingredientus į taurę ar prieš juos plakant reikia palaukti, kol jie atauš iki kambario temperatūros.
- Naudodami ašmenų mechanizmą visada būkite atsargūs ir valydami jį nelieskite pjaunančios ašmenų briaunos.
- Prieš nuimdami priedą nuo didelio greičio tvirtinimo angos visada palaukite, kol visiškai sustos ašmenys.
- Plaktuvą įjunkite tik uždėję dangtelį.
- Taurę / butelį naudokite tik su pridedamu ašmenų mechanizmu.
- Niekada neįjunkite tuščio plaktuvo.
- Vienalytiškesni receptai – niekada neplakite sušaldytų ingredientų, kurie sušalę į kietą masę; prieš dėdami juos į plaktuvo taurę / butelį sutrupinkite.
- Nerekomenduojama apdotori prieskonių, tokių kaip gvazdikėliai, krapai ir kmynų sėklos, nes jie gali pažeisti plastikines dalis.
- Nenaudokite plaktuvo kaip saugojimo konteinerio. Laikykite jį tuščią prieš ir po naudojimo.
- Niekada neviršykite kiekių, nurodytų ant taurės / butelio – mažiau putojantiems skysčiams, tokiems kaip pieno kokteiliai.

Valymas

Žr. paveikslėlius 

- Prieš valydami visiškai išmontuokite priedus.
- Kad kombainas geriau valytųsi, visada išplaukite dalis iš karto po naudojimo.

Apie papildomas saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino vadove.

Žymėjimai

- a Ašmenų mechanizmas
- b Sandarinimo žiedas
- c Taurė
- d Pildymo angos gaubtelis
- e Dangtelis

Surinkite plaktuvą kaip parodyta **A** paveikslėliuose

Pastaba. Įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas tinkamai uždėtas, nes kitaip skystis išbėgs.

Dangtelio uždėjimas

Plastikinis plaktuvas – fiksavimui sukite laikrodžio rodyklės kryptimi.

Nuimkite didelio greičio pavaros angos dangtelį **B**.

Įsitikinkite, kad vidutinio greičio pavaros angos dangtelis yra vietoje, nes kitaip pritaissas neveiks.

Patarimai

Neapdorokite karštų ingredientų

- Gamindami majonezą sudėkite visus ingredientus, išskyrus aliejų, į plaktuvą. Po to veikiant kombainui nuimkite pildymo angos gaubtelį ir lėtai bei tolygiai pilkite aliejų.
- Tirštus mišinius, pvz., paštetus ir padažus, gali reikėti nugrandyti žemyn. Jeigu mišinį apdoroti sunku, įpilkite daugiau skysčio.
- Jei norite sumaišyti sausus ingredientus, supjaustykite juos į gabalėlius, nuimkite pildymo angos gaubtelį ir tada veikiant kombainui vieną po kito sumeskite gabalėlius į plaktuvą.

Rekomenduojamo naudojimo lentelė

Receptas / procesas			
Šalti skysčiai, gėrimai ir glotnučiai	1,5 l	Max	30 – 60 sek.
Pieno kokteiliai/Šaltas pienas	1,2 l	Max	15 – 30 sek.
Ledo kubeliai	6 (125 g)	P	15 – 30 sek.

Aptarnavimas ir pagalba klientams

Jeigu iškils kokių nors problemų su jūsų priedo veikimu arba dėl aptarnavimo informacijos žiūrėkite pagrindinį vartotojo vadovą arba apsilankykite www.kenwoodworld.com.

- Sukurtas ir suprojektuotas „Kenwood“ Jungtinėje Karalystėje.
- Pagamintas Kinijoje.

Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiēt nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Nekādā gadījumā neuzstādiēt asmeņu bloku, ja nav uzstādīts kauss.
- **Uzmanieties, ja blenderī tiek ielieti karsti šķidrumi, jo negaidītās tvaika izdalīšanās ietekmē tie var izšļākties no ierīces.**
- Nelieciet rokas un rīkus blendera kausā, kad tas ir pieslēgts pie elektrotīkla.
- Pagrieziet ātruma vadību pozīcijā „O” (IZSLĒGTS) un atvienojiet: pirms papildpiederuma uzstādīšanas vai noņemšanas; pēc lietošanas un tad, kad ierīce netiek lietota; un pirms tīrīšanas.
- **Svarīgi** — apmale kausa apakšā ir uzstādīta ražošanas laikā un nekādā gadījumā nemēģiniet to noņemt.
- **Nedarbiniet blenderi ilgāk par 60 sekundēm bez pārtraukuma. Ja darbināsiet ierīci ilgstoši un nepārtraukti, tā var salūzt.** Atvienojiet ierīci un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes, pirms atsākat to lietot.
-  **NEPĀRSTRĀDĀJIET karstus produktus.**
- **APPLAUCĒŠANĀS RISKS:** pirms ieliekat tos kausā vai blendējat, karstiem produktiem jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Vienmēr rīkojieties uzmanīgi ar asmeņu konstrukciju un centieties nepieskarties pie asmeņu asajām malām tīrīšanas laikā.

- Vienmēr nogaidiet, līdz asmeņi ir pilnībā apstājušies, pirms noņemat papildpiederumu no liela ātruma atveres.
- Darbiniet blenderi tikai tad, ja tam ir uzlikts vāks.
- Lietojiet kausu/pudeli tikai ar komplektācijā iekļauto asmeņu konstrukciju.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet tukšu blenderi.
- Smūtiju receptes — nekādā gadījumā neblendējiet sastāvdaļas, kas sasalušas lielā gabalā; pirms ielikšanas kausā/pudelē sadaliet to mazākās daļās.
- Nemaliet garšvielas, tādas kā krustnagliņas, dilles un ķimeņu sēklas, jo tās var sabojāt plastmasas detaļas.
- Nelietojiet blenderi priekšmetu glabāšanai. Glabājiet to tukšā veidā pirms un pēc lietošanas.
- Nekādā gadījumā neblendējiet vairāk par maksimālo atzīmi uz kausa/pudeles, bet putojošu dzērienu, piemēram, piena kokteiļu, gadījumā jāblendē vēl mazāk šķidruma.

Tīrīšana

Skatiet attēlus

- Pirms tīrīšanas pilnībā izjauciet papildpiederumus.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, vienmēr mazgājiet detaļas uzreiz pēc lietošanas.

Papildu brīdinājumus par drošību skatiet galvenā virtuves kombaina lietošanas norādījumos.

Atšifrējums

- a Asmens bloks
- b Blīves gredzens
- c Kauss
- d Uzpildes vāciņš
- e Vāks

Samontējiet blenderi, kā tas parādīts attēlos **A**

Piezīme: blīves gredzens jāuzstāda pareizi, lai izvairītos no šķidruma noplūdes.

Vāka uzstādīšana Plastmasas blenderis –

pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai nobloķētu.

Noceliet lielā ātruma atveres pārsegu **B**.

Vidējā ātruma atveres vāciņam jābūt uzstādītam, pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

Padomi un ieteikumi Nepārstrādājiet karstus produktus.

- Gatavojot majonēzi, ievietojiet blenderī visas sastāvdaļas, izņemot eļļu. Tad, mašīnai joprojām darbojoties, izņemiet uzpildes vāciņu un lēnām un vienmērīgi lejiet klāt eļļu.
- Biezas masas, piem., pastētes un mērces, var būt nepieciešams notīrīt no trauka malām. Ja masu pārstrādāt ir grūti, pielejiet vairāk šķidruma.
- Lai blendētu sausās sastāvdaļas — sagrieziet gabaliņos, noņemiet uzpildes vāciņu, tad, kad ierīce darbojas, metiet gabaliņus iekšā pa vienam.

Ieteikto lietojumu tabula

Recepte / process			
Auksti šķidrumi, dzērieni un smūtiji	1,5 l	Max	30 – 60 s
Piena kokteiļi/auksts piens	1,2 l	Max	15 – 30 s
Ledus gabaliņi	6 (125 g)	P	15 – 30 s

Serviss un klientu apkalpošana

Ja jums rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas vai nepieciešama informācija par servisu, skatiet galvenās lietošanas instrukcijas vai apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.

- Projektēja un izstrādāja Kenwood Apvienotajā Karalistē.
- Ražots Ķīnā.

مفتاح الرسم التوضيحي

- a وحدة الشفرات
- b حلقة الإحكام
- c الدورق
- d غطاء فتحة التعبئة
- e الغطاء العلوي

ركبي المازج كما هو مبين في الرستوم التوضيحية A

ملاحظة: تأكدي من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح، حيث يحدث تسريب في حالة تركيبها على نحو غير صحيح.

تركيب الغطاء العلوي

لفي في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.

ارفعي غطاء مخرج السرعة العالية B

تأكدي من تركيب غطاء مخرج السرعة المتوسطة، في حالة عدم تركيبه لن يعمل الجهاز.

تلميحات ونصائح لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. ثم أثناء تشغيل الخلاط، افتحي فتحة التعبئة وأضيفي الزيت ببطء وبكميات متساوية.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل العجائن الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.
- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلها غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز.

جدول توصيات الاستخدام			
الوصفة/الطريقة			
السوائل والمشروبات والمشروبات ذات الرغوة الباردة	٣٠ - ٦٠ ثانية	Max	١.٥ لتر
مخفوق الحليب/الحليب البارد	١٥ - ٣٠ ثانية	Max	١.٢ لتر
مكعبات الثلج	١٥ - ٣٠ ثانية	P	٦ ١٢٥ غرام

الخدمة ورعاية العملاء

للحصول على معلومات حول الخدمة وخدمة العملاء، راجعي دليل ماكينة المطبخ الرئيسية أو تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع مجموعة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع في الشفرات عند التنظيف.
- انتظري دائماً حتى تتوقف الشفرات تماماً قبل إزالة الملحق من مخرج السرعة العالية.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمني الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة- لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد؛ ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تحضري التوابل مثل، القرنفل والشيث والكمون حيث أن لها تأثيراً سلبياً على الأجزاء البلاستيكية في الجهاز وقد تتسبب في تلفه.
- لا تستخدمني المازج كحاوية تخزين. حافظي عليه فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحذر مزج كميات تتجاوز السعة القصوى الموضحة على الدورق - استخدمني سعة أقل مع السوائل الرغوية مثل الحليب المخفوق.

التنظيف

- راجعي الرسوم التوضيحية من **C** فكي الملحقات تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.

راجعني كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج.
- **توخي الحذر عند صب سائل ساخن في المازج لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.**
- اجعلي يديك والأواني خارج المازج أثناء التوصيل بمصدر التيار الكهربائي.
- أديري مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "O" (إيقاف التشغيل) وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي: قبل تركيب أو إزالة الملحق؛ وبعد الاستخدام وخلال عدم الاستخدام؛ وقبل التنظيف.
- **هام -** تم تركيب الجوانب الموجودة في الجزء السفلي من قاع الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- **لا تشغلي الخلاط لمدة تزيد عن ٦٠ ثانية بدون فترة راحة. قد يؤدي التشغيل المستمر لفترات أطول إلى تلف جهازك.** افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد لمدة ١٥ دقيقة بين مرات التشغيل.
- **لا تستخدم مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.