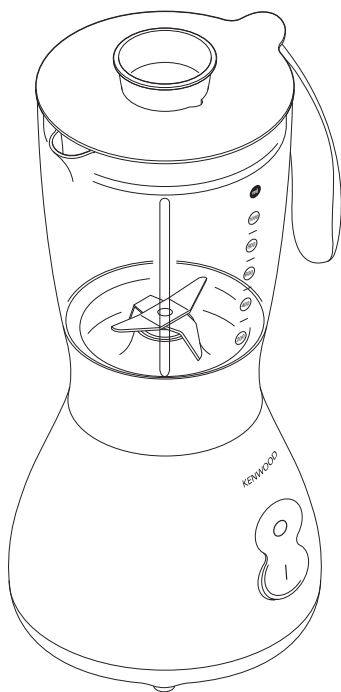


KENWOOD



BL330 series

BL335 series

English 2 - 4

Nederlands 5 - 8

Français 9 - 12

Deutsch 13 - 16

Italiano 17 - 20

Português 21 - 24

Español 25 - 28

Dansk 29 - 32

Svenska 33 - 35

Norsk 36 - 38

Suomi 39 - 41

Türkçe 42 - 45

Česky 46 - 49

Magyar 50 - 53

Polski 54 - 57

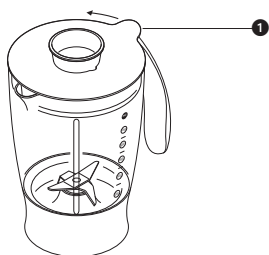
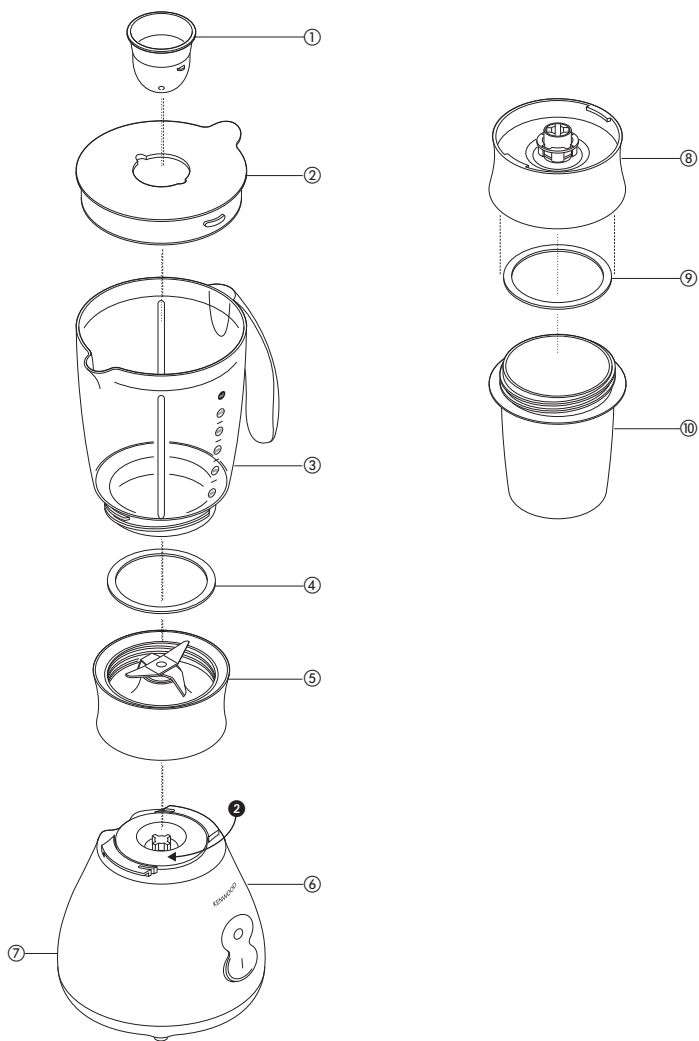
Русский 58 - 61

Ελληνικά 62 - 65

عربي ٧١ - ٦٩

فارسی ٦٨ - ٦٦





Use your blender for soups, sauces, drinks, pâtés, mayonnaise, dressings etc. Use your mill (if supplied) for milling herbs, nuts and coffee beans.

safety

- **Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.**
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Keep hands and utensils out of the blender when it's on the power unit.
- Don't touch the sharp blades.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- When removing the blender or mill from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - don't accidentally unscrew the jug or jar from the blade unit.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Misuse of your blender can result in injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.

key

blender

- ① filler cap
- ② lid
- ③ jug
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ power unit
- ⑦ cord storage

mill (if supplied)

- ⑧ blade unit
- ⑨ sealing ring
- ⑩ jar

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring into the blade unit.
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.
- 5 Screw the lid onto the jug so that the thumb tab is over the handle. (To unscrew the lid, push the thumb tab ①.)

- 6 Place the blender onto the power unit and turn to lock ②.
- 7 Switch on.

Important blender and mill

- To ensure long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds or the mill for longer than 30. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices – they may damage the plastic.
- The machine won't work if the blender or mill is fitted incorrectly.

blender only

- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then, with the machine running, drop them through one by one. Keep your hand over the opening. Empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1 litre (1¾ pints) – less for frothy liquids like milk shakes.

mill only

Use for dry ingredients only.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pâtés and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice, add 15ml (1 tbsp) water to 6 ice cubes. Operate the blender in short bursts.

to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
- 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the blade unit onto the jar until it's finger-tight.
- 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock.
- 6 Switch on.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Empty the jug before unscrewing it from the blade unit.
- Don't wash any parts in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Push excess cord inside the back of the machine.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade unit in water.
- 3 Leave to dry upside down, away from children.

other parts

Wash by hand, then dry.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- If you need help with:
 - using your appliance or
 - servicing, spare parts or repairs
 - Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

winter warmer soup

carrots, potatoes and onions: twenty 2cm ($\frac{3}{4}$ ") cubes of each
bacon stock
100g (4oz) red lentils, washed
250ml ($\frac{1}{2}$ pt) vegetable stock
one 400g (14oz) tin chopped tomatoes
salt and pepper
200g (8oz) cooked bacon joint cut into 1cm ($\frac{1}{4}$ ") cubes

- 1 Put the carrots, potatoes and onions into the blender in that order.
- 2 Add bacon stock up to the 1 litre mark.
- 3 Blend for no more than 5 seconds.
- 4 Pour into a saucepan. Then add the lentils, tomatoes, vegetable stock and seasoning.
- 5 Bring to the boil, stirring constantly. Then simmer for about 1 hour, stirring regularly, until the ingredients are cooked.
- 6 Add the bacon cubes and heat through for 5-10 minutes. Serve immediately.

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

Gebruik uw mixer voor het maken van soepen, sauzen, drankjes, ragouts, mayonaise, dressings, etc. Gebruik uw multimolen (indien meegeleverd) voor het fijnmalen van kruiden, noten en koffiebonen.

veiligheid

- **Vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur laten afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.**
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
 - na ieder gebruik
 - voor het reinigen.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of de maalbeker is bevestigd.**
- Houd handen en keukengerei uit de mixer wanneer deze op het motorgedeelte staat.
- Raak de scherpe messen niet aan.
- Gebruik het apparaat nooit als het is beschadigd. Laat het dan nakijken of repareren: zie 'onderhoud en klantenservice'.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Wanneer u de mixer of molen van het motorgedeelte verwijdert:
 - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
 - schroef de kan of pot niet per ongeluk van de messeneenheid af.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de beker toevoegt.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde

lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of uw stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op de onderzijde van het apparaat.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was de onderdelen: zie 'reiniging'.

legenda

mixer

- ① vuldop
 - ② deksel
 - ③ kan
 - ④ afdichtring
 - ⑤ messeneenheid
 - ⑥ motorgedeelte
 - ⑦ opbergruimte snoer
- molen** (indien meegeleverd)
- ⑧ messeneenheid
 - ⑨ afdichtring
 - ⑩ pot

het gebruik van uw mixer

- 1 Plaats de afdichtring in de messeneenheid.
- 2 Schroef de kan op de messeneenheid.
- 3 Doe uw ingrediënten in de kan.
- 4 Plaats de vuldop in de deksel en draai deze vast.
- 5 Schroef de deksel op de kan zodat de druklip over de handgreep geplaatst is. (om de deksel los te schroeven, moet u op de druklip duwen ❶).
- 6 Plaats de mixer op het motorgedeelte en draai hem om hem vast te zetten ❷.
- 7 Schakel het apparaat in.

belangrijk mixer en molen

- Om ervoor te zorgen dat uw mixer langer meegaat, moet u hem nooit langer dan 60 seconden laten draaien, en de molen nooit langer dan 30 seconden. Schakel het apparaat uit zodra het voedsel de gewenste dikte heeft.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de mixer of de molen verkeerd zijn aangebracht.

mixer alleen

- Doe geen ingrediënten in de mixer voordat u hem inschakelt. Snijd de ingrediënten indien nodig in stukjes; verwijder de vuldop; laat vervolgens de stukjes terwijl het apparaat draait, één voor één erin vallen. Houd uw hand over de opening. Maak het apparaat regelmatig leeg.
- Gebruik de mixer niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Mix nooit meer dan 1 liter - minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

molen alleen

Uitsluitend gebruiken voor droge ingrediënten.

tips

- Bij het maken van mayonaise moet u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de mixer doen. Vervolgens giet u, terwijl het apparaat draait, de olie in de vuldop en laat u deze door het mengsel lopen.
- Dikke mengsels, bijvoorbeeld ragouts en dipsauzen, zult u misschien naar beneden moeten schrapen. Als het mengsel moeilijk te verwerken is, moet u meer vloeistof toevoegen.
- Voeg bij het fijnmaken van ijs 15 ml water toe. (1 eetlepel) water per 6 ijsklontjes. Laat de mixer met korte stoten draaien.

het gebruik van uw molen

- 1 Doe uw ingrediënten in de pot. Vul de pot maximaal tot de helft.
- 2 Plaats de afdichtring in de messeneenheid.
- 3 Zet de messeneenheid ondersteboven en laat deze met de messen naar beneden in de pot zakken.
- 4 Schroef de messeneenheid op de pot tot hij losvast zit.
- 5 Plaats de molen op het motorgedeelte en draai hem om hem te vergrendelen.
- 6 Schakel het apparaat in.

reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Maak de kan leeg voordat u deze van de messeneenheid schroeft.
- Was de onderdelen niet in een vaatwasser.

motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Duw overtollig snoer in de achterzijde van het apparaat.

messeneenheid

- 1 Verwijder en was de afdichtring.
- 2 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. Dompel de messeneenheid niet onder in water.
- 3 Laat de eenheid ondersteboven drogen op een plaats waar kinderen er niet bij kunnen.

overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

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

warme wintersoep

wortels, aardappels en uien: zestien
blokjes van 2 cm van ieder
bouillon van bacon
100g rode linzen, gewassen
250ml groentebouillon
een blik met 400g tomatenblokjes
zout en peper
200g bereide bacon in blokjes van 1
cm

- 1 Doe de wortels, aardappels en uien in deze volgorde in de mixer.
- 2 Voeg baconbouillon toe tot aan de 1 liter-markering.
- 3 Maximaal 10 seconden mixen.
- 4 Giet het mengsel in een steelpan.
Voeg vervolgens de linzen, tomaten, groentebouillon en kruiden toe.
- 5 Breng dit geheel onder constant roeren aan de kook. Laat de soep vervolgens circa 1 uur zachtjes koken en roer er regelmatig doorheen tot alle ingrediënten gaar zijn.
- 6 Voeg de blokjes bacon toe en laat deze 5-10 minuten mee verwarmen. Soep onmiddellijk opdienen.

Veillez déplier les illustrations de la première page

Utilisez votre mixeur pour les soupes, les sauces, les boissons, les pâtés, les mayonnaises, les assaisonnements, etc. Utilisez votre moulin (s'il est inclus) pour moudre les herbes aromatiques, les noix et les grains de café.

sécurité

- **Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.**

- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant le nettoyage.

- **Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc-moteur sans que le bol du mixeur ou le gobelet du moulin ne soient installés.**

- Conservez les mains et tout ustensile hors du mixeur lorsqu'il est en place sur le bloc-moteur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Quand vous retirez le mixeur ou le moulin du bloc-moteur :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - ne dévissez pas accidentellement le pichet ou le bocal de l'unité porte-lames.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.

- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

clé

mixeur

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ pichet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ bloc-moteur
- ⑦ rangement du cordon

moulin (s'il est inclus)

- ⑧ unité porte-lames
- ⑨ bague d'étanchéité
- ⑩ bocal

utilisation de votre mixeur

- 1 Adaptez la bague d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 2 Vissez le pichet sur l'unité porte-lames.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle, puis tournez.
- 5 Vissez le couvercle sur le pichet, de sorte que le pousier se situe au-dessus de la poignée. (Pour dévisser le couvercle, appuyez sur le pousier ①.)
- 6 Placez le mixeur sur le bloc-moteur et tournez pour verrouiller ②.
- 7 Mettez l'appareil en marche.

Important

mixeur et moulin

- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes ou plus de 30 secondes pour le moulin. Éteignez l'appareil dès que vous avez obtenu la consistance que vous vouliez pour vos aliments.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.

- L'appareil ne fonctionne pas si le mixeur ou le moulin ne sont pas correctement mis en place.

mixeur uniquement

- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon de remplissage ; puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un dans le mixeur. Conservez une main au-dessus de l'ouverture. Videz régulièrement.
- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez jamais plus de 1 litre – voire moins pour les liquides mousseux comme les milk-shakes.

moulin uniquement

Utilisez le moulin uniquement pour les ingrédients secs.

conseils

- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Une fois que l'appareil est en marche, versez l'huile dans le bouchon de remplissage et laissez-la s'écouler.
- Les mélanges épais (ex. : pâtes et mousses) peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mélanger, ajoutez davantage de liquide.
- Pour piler de la glace, ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau pour 6 glaçons. Actionnez le mixeur par à-coups.

utilisation de votre moulin

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Adaptez la bague d'étanchéité dans l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
- 4 Vissez l'unité porte-lames sur le bocal jusqu'à ce qu'elle soit correctement vissée et fixée.
- 5 Placez le moulin sur le bloc-moteur et tournez pour verrouiller.
- 6 Mettez l'appareil en marche.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- Ne lavez aucune partie de l'appareil au lave-vaisselle.

bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- Enfoncez l'excès de cordon à l'arrière de l'appareil.

unité porte-lames

- 1 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.

- 2 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.
- 3 Laissez sécher à l'envers et hors de portée des enfants.

autres parties

Lavez à la main, puis séchez.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



**AVERTISSEMENTS POUR
L'ÉLIMINATION CORRECTE DU
PRODUIT CONFORMÉMENT AUX
TERMES DE LA DIRECTIVE
EUROPÉENNE 2002/96/CE.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

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

soupe chaude d'hiver

carottes, pommes de terre et
oignons : 16 cubes de 2 cm chacun
bouillon de bacon
100 g de lentilles rouges, lavées
250 ml de bouillon de légumes
une boîte de 400 g de tomates
coupées
sel et poivre
200 g de bacon cuit coupé en dés
de 1 centimètre

- 1 Mettez les carottes, les pommes de terre et les oignons dans le mixeur dans cet ordre.
- 2 Ajoutez le bouillon de bacon jusqu'à ce que vous arriviez à la marque "1 litre".
- 3 Mélangez pendant 10 secondes maximum.
- 4 Versez dans une casserole. Ajoutez les lentilles, les tomates, le bouillon de légumes et l'assaisonnement.
- 5 Amenez à ébullition, en remuant sans arrêt. Laissez mijoter pendant environ 1 heure, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
- 6 Ajoutez les dés de bacon et laissez chauffer pendant 5 à 10 minutes. Servez tout de suite.

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihr Mixer eignet sich zum Mixen von Suppen, Saucen, Mixgetränken, Pasteten, Mayonnaise, Dressings usw. Die Mühle kann, sofern Ihr Gerät damit ausgestattet ist, zum Mahlen von Kaffeebohnen und Kräutern verwendet werden.

Sicherheit

- **Lassen Sie Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit dem Mixen beginnen.**

- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen:
 - vor dem Auseinandernehmen oder Zusammensetzen des Gerätes
 - nach Gebrauch
 - vor der Reinigung
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Halten Sie Finger oder Kochwerkzeuge während des Mixvorgangs nicht in den Mixbecher.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Gerät oder Kabel beschädigt sind (überprüfen und ggf. reparieren lassen: siehe 'Kundendienst').
- Nur zugelassene Geräteteile benutzen.
- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Zum Abnehmen des Mixers oder der Mühle vom Sockel, warten bis die Messer zum Stillstand gekommen sind. Nicht aus Versehen den Mixaufsatz von der Messereinheit abschrauben.
- Rezepte für Smoothies - mixen Sie niemals gefrorene Zutaten, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Zerkleinern Sie die gefrorene Masse, bevor Sie sie in den Behälter füllen.

- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Einschalten

- Bitte überprüfen Sie - bevor Sie das Gerät anschließen -, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Mixers).
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
- 2 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

Schlüssel

Mixer

- ① Verschlusskappe für Einfüllöffnung
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz mit Sockel
- ⑥ Motorblock / Sockel
- ⑦ Kabelstauraum

Mühle (sofern damit ausgestattet)

- ⑧ Messereinsatz mit Sockel
- ⑨ Dichtungsring
- ⑩ Behälter

Zusammensetzen des Mixers

- 1 Dichtungsring auf den Messereinsatz legen und in den Sockel setzen.
- 2 Mixbecher auf den Messereinsatz mit Sockel aufschrauben.
- 3 Zutaten in den Mixbecher füllen.
- 4 Verschlusskappe in den Deckel einsetzen und drehen.
- 5 Deckel auf den Mixbecher schrauben bis sich der Daumenhebel über dem Griff befindet (zum Abschrauben des Deckels Daumenhebel ❶ herunterdrücken).
- 6 Mixer auf den Motorblock / Sockel aufsetzen und drehen bis dieser einrastet ❷.
- 7 Einschalten.

Wichtig

Mixer und Mühle

- Lassen Sie den Mixer nie länger als 60 Sekunden und die Mühle nicht länger als 30 Sekunden eingeschaltet. Gerät ausschalten, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Keine Gewürze einfüllen – das Plastik könnte beschädigt werden.
- Sind Mixer oder Mühle nicht richtig aufgesetzt, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Nur Mixer

- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. Trockene Zutaten ggf. klein schneiden, Verschlusskappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät zugeben.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Nicht mehr als 1 Liter einfüllen – bei schäumenden Flüssigkeiten wie Milchshakes eine noch geringere Menge verwenden.

Nur Mühle

Nur trockene Zutaten verwenden.

Tipps

- Bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Dann bei laufendem Gerät das Öl über die Einfüllöffnung zugeben.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten und Dipps, müssen evtl. zwischendurch vom Rand des Mixbechers abgekratzt werden. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.
- Beim Zerkleinern von Eiswürfeln pro 6 Eiswürfel 15 ml (1 Esslöffel) Wasser zugeben. Mixer zum Zerkleinern mehrmals ein- und ausschalten.

Zusammensetzen der Mühle

- 1 Zutaten in den Behälter geben. Maximal bis zur Hälfte füllen.
- 2 Dichtungsring auf den Messereinsatz legen.
- 3 Komplette Messereinheit auf das gefüllte Glas legen.
- 4 Messereinheit fest auf den Behälter schrauben.
- 5 Mühle auf den Sockel aufsetzen und drehen bis diese einrastet.
- 6 Einschalten.

Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
Anschließend Gerät auseinander nehmen.
- Sockel, Netzkabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- Behälter vor dem Abschrauben von der Messereinheit leeren.
- Einzelteile von Hand spülen. Bitte nicht in die Geschirrspülmaschine geben.

Sockel

- Mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Überflüssige Kabellänge im Gerät verstauen.

Messereinheit

- 1 Dichtungsring abnehmen und spülen.
- 2 Die sehr scharfen Messer nicht berühren – mit heißem Seifenwasser sauber bürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Messereinheit nicht in Wasser tauchen.
- 3 Auf dem Kopf stehend trocknen lassen, außerhalb der Reichweite von Kindern.

Andere Teile

Von Hand spülen, abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

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



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

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

Wärmende Wintersuppe

Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln in jeweils 2 cm große Würfel schneiden

Fleischbrühe

100 g rote Linsen, gewaschen

250 ml Gemüsebrühe

eine Dose (400g) passierte Tomaten

Salz und Pfeffer

200 g Dörrfleisch, gewürfelt (1 cm)

- 1 Möhren, Karotten und Zwiebeln in dieser Reihenfolge in den Mixer geben.
- 2 Mit Fleischbrühe bis zur 1-Liter-Markierung auffüllen.
- 3 Maximal 10 Sekunden mixen.
- 4 In einen Topf gießen. Linsen, Tomaten und Gemüsebrühe zugeben. Würzen.
- 5 Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca. 1 Stunde auf niedriger Flamme köcheln lassen bis alle Zutaten weich gekocht sind. Regelmäßig umrühren.
- 6 Gewürfeltes Dörrfleisch zugeben und 5- 10 Minuten lang erhitzen. Sofort servieren.

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

Usare il frullatore per preparare minestre, salse, bevande, paté, maionese, condimenti, ecc. Usare il macinino (se fornito) per macinare erbe, frutta secca e chicchi di caffè.

sicurezza

- **Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.**

- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:

- prima di montare o staccare qualunque componente
- dopo aver usato l'apparecchio
- prima di pulire l'apparecchio.

- **Non inserire mai l'unità delle lame sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto.**

- Tenere mani ed utensili fuori dal frullatore quando esso è stato inserito sul corpo motore.
- Non toccare le lame affilate.
- Non usare mai l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare - vedere sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Nel togliere il frullatore o il macinino dal corpo motore:
 - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
 - non svitare inavvertitamente il recipiente o la vaschetta dal complessivo delle lame.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- L'uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.

- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienze e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

legenda

frullatore

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ recipiente
- ④ anello di tenuta
- ⑤ complessivo delle lame
- ⑥ corpo motore
- ⑦ rientranza per il cavo **macinino** (se fornito)
- ⑧ complessivo delle lame
- ⑨ anello di tenuta
- ⑩ vaschetta

come usare il frullatore

- 1 Inserire l'anello di tenuta nel complessivo delle lame.
- 2 Avvitare il recipiente sul complessivo delle lame.
- 3 Versare gli ingredienti nel recipiente.
- 4 Inserire il tappo di riempimento nel coperchio, poi girare.
- 5 Avvitare il coperchio sul recipiente, in modo che l'appoggio per il pollice si trovi sopra al manico. (Per svitare il recipiente, spingere sull'appoggio per il pollice ❶).
- 6 Collocare il frullatore sul corpo motore e girarlo per bloccarlo in posizione ❷.
- 7 Accendere l'apparecchio.

Importante

frullatore e macinino

- A garanzia di una lunga durata utile del frullatore, non azionarlo mai per oltre 60 secondi alla volta, oppure per oltre 30 secondi alla volta nel caso del macinino. Spegnerne l'apparecchio non appena gli ingredienti giungono alla consistenza desiderata.
- Non lavorare le spezie, che possono infatti danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funzionerà se frullatore o macinino vengono inseriti male.

solo per il frullatore

- Non versare ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliare gli ingredienti a pezzetti. Togliere il tappo di riempimento e poi, con l'apparecchio in funzione, lasciare cadere i pezzetti nel frullatore, uno alla volta. Tenere la mano sull'apertura e svuotare ad intervalli regolari il frullatore.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.

- Non frullare mai più di 1 litro - meno per i liquidi che producono schiuma, per esempio i frappé.

solo per il macinino

Usare esclusivamente ingredienti secchi.

consigli

- Nel preparare la maionese, versare tutti gli ingredienti nel frullatore, fatta eccezione per l'olio. Poi, con l'apparecchio in funzione, versare l'olio dal tappo di riempimento e lasciarlo incorporare negli altri ingredienti.
- Per le miscele molto consistenti, es. paté e salse, potrà essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti del recipiente. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere altro liquido.
- Nel macinare il ghiaccio, aggiungere sempre 15ml di acqua ogni 6 cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore per brevi periodi ripetuti.

come usare il macinino

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta, riempiendola per non più di metà.
- 2 Inserire l'anello di tenuta nel complessivo delle lame.
- 3 Capovolgere il complessivo delle lame. Abbassarlo sulla vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
- 4 Avvitare il complessivo delle lame sulla vaschetta, fino a stringerlo a mano.
- 5 Inserire il macinino sul corpo motore e girare per bloccarlo in posizione.
- 6 Accendere l'apparecchio.

pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Svuotare il recipiente prima di svitarlo dal complessivo delle lame.
- Non lavare alcun componente in lavastoviglie.

corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Spingere la lunghezza del cavo in eccesso nell'apposita rientranza sul retro dell'apparecchio.

complessivo delle lame

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. Non immergere mai il complessivo delle lame in acqua.
- 3 Lasciare asciugare nella posizione capovolta, fuori della portata dei bambini.

altri componenti

Lavare a mano e poi asciugare.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

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

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

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

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

minestra d'inverno

carote, patate e cipolle: sedici
cubetti di 2cm per ciascuna verdura
brodo di pancetta
100g di lenticchie rosse lavate
250ml di brodo vegetale
400g di pomodori pelati tagliuzzati
sale e pepe
200g di taglio di pancetta cotta,
tagliata a cubetti di 1cm

- 1 Versare le carote, le patate e le cipolle nel frullatore, in quest'ordine.
- 2 Aggiungere il brodo di pancetta, fino al livello segnato per 1 litro.
- 3 Frullare per un massimo di 10 secondi.
- 4 Ora versare il tutto in una pentola, poi aggiungere le lenticchie, i pomodori, il brodo vegetale, il sale e il pepe.
- 5 Portare ad ebollizione, mescolando continuamente. Poi fare sobbollire per circa 1 ora, mescolando regolarmente, fino a quando gli ingredienti non sono ben cotti.
- 6 Aggiungere i cubetti di pancetta e riscaldare a fondo per 5-10 minuti. Servire immediatamente.

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Utilize o seu misturador para fazer sopas, molhos, bebidas, pâtés, maionese, recheios, etc. Utilize o seu moinho (se incluído) para moer ervas, frutos secos e grãos de café.

segurança

- **Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.**
- Desligue no interruptor e da tomada:
 - Antes de colocar ou retirar peças
 - Depois de usar
 - Antes de limpar.
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo misturador ou a taça do moinho colocado.**
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do misturador quando está na base.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Leve-a a arranjar: verifique a secção “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sozinha.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
 - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
 - Não desenrosque acidentalmente os recipientes da unidade das lâminas.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou

com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes da primeira utilização

- 1 Retire todas as embalagens
- 2 Lave as peças: verifique a secção “limpeza”.

chave

misturador

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ recipiente
- ④ anel vedante
- ⑤ unidade das lâminas
- ⑥ base
- ⑦ compartimento do fio eléctrico

moinho (se incluído)

- ⑧ unidade das lâminas
- ⑨ anel vedante
- ⑩ recipiente

utilização do misturador

- 1 Encaixe o anel vedante na unidade das lâminas.
- 2 Enrosque o recipiente na unidade das lâminas.
- 3 Coloque os ingredientes no recipiente.
- 4 Coloque a tampa de enchimento na tampa, depois enrosque.
- 5 Enrosque a tampa no recipiente de forma a que a aba fique por cima da pega. (Para desenroscar a tampa, carregue na aba ❶.)
- 6 Coloque o misturador na base e enrosque para fechar ❷.
- 7 Ligue.

importante

misturador e moinho

- Para garantir a duração do misturador, nunca o deixe funcionar durante mais de 60 segundos, nem ao moinho por mais de 30. Desligue assim que tiver obtido a consistência correcta.
- Não utilize a máquina com especiarias – podem danificar o plástico.
- A máquina não funciona se o misturador ou o moinho estiverem mal encaixados.

apenas para o misturador

- Não coloque ingredientes secos no misturador antes de o ligar. Se necessário, corte-os em pedaços; retire a tampa de enchimento; depois, com a máquina em funcionamento, deite-os um a um. Mantenha a mão por cima da abertura. Esvazie regularmente.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Nunca misture mais de 1 litro – menos para líquidos espumosos como batidos de leite.

apenas para o moinho

Utilize apenas com ingredientes secos.

sugestões

- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o óleo, no misturador. Depois, com a máquina em funcionamento, deite o óleo pela tampa de enchimento e deixe-o escorrer.
- Misturas grossas, ex. pâtés e dips, podem necessitar de ser raspadas. Se for difícil de fazer, junte mais líquido.
- Para moer gelo, junte 15ml (1 colher de sopa) de água para 6 cubos de gelo. Ligue o misturador várias vezes seguidas, durante pouco tempo de cada vez.

utilização do moinho

- 1 Deite os ingredientes no recipiente. Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel vedante na unidade das lâminas.
- 3 Vire a unidade das lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do recipiente, com as lâminas para baixo.
- 4 Enrosque a unidade das lâminas no recipiente até estar bem apertada.
- 5 Coloque o moinho na base e enrosque para prender.
- 6 Ligue.

limpeza

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Esvazie o recipiente antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- Não lave nenhuma peça na máquina de lavar loiça.

base

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Enfie o fio eléctrico em excesso para dentro da parte traseira da máquina.

unidade das lâminas

- 1 Retire e lave o anel vedante
- 2 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. Não insira a unidade das lâminas dentro de água.
- 3 Deixe secar virada para baixo, afastada do alcance das crianças.

outras peças

Lave à mão e seque.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

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

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

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

sopa quente de Inverno

cenouras, batatas e cebolas: 16
cubos de 2cm de cada
caldo de bacon
100g de lentilhas vermelhas, lavadas
250ml de caldo vegetal
1 lata de 400g de tomate picado
sal e pimenta
200g de bacon cozido, cortado em
cubos de 1cm

- 1 Coloque as cenouras, batatas e cebolas no misturador por esta ordem.
- 2 Junte o caldo de bacon até à marca de 1 litro.
- 3 Misture durante 10 segundos, no máximo.
- 4 Deite numa panela. Depois junte as lentilhas, tomate, caldo vegetal e tempere.
- 5 Leve a ferver, mexendo sempre. Depois ferva lentamente durante cerca de 1 hora, mexendo regularmente, até os ingredientes estarem cozinhados.
- 6 Junte os cubos de bacon e deixe cozinhar durante 5 a 10 minutos. Sirva imediatamente.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Utilice la batidora para sopas, salsas, bebidas, patés, mayonesa, aliños, etc. Use el molinillo (si se incluye) para moler hierbas, frutos secos y café en grano.

seguridad

● **Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.**

- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas
 - después de usarlo
 - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la mezcladora o la jarra del molinillo estén colocados.**
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la batidora cuando ésta esté en la unidad de potencia.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Nunca utilice un aparato si está dañado. Llévelo a revisar o reparar: vea “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Cuando retire la batidora o el molinillo de la unidad de potencia:
 - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
 - no desenrosque accidentalmente la jarra o el tarro de la unidad de cuchillas.
- Elaboración de helados: no bata ingredientes helados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de

experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las piezas: ver “limpieza”.

descripción del aparato

batidora

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ jarra
- ④ aro de sellado
- ⑤ unidad de cuchillas
- ⑥ unidad de potencia
- ⑦ hueco para el cable **molinillo** (si se incluye)
- ⑧ unidad de cuchillas
- ⑨ aro de sellado
- ⑩ tarro

para usar la batidora

- 1 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
- 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Ponga el tapón de llenado en la tapa y gírelo.
- 5 Enrosque la tapa en la jarra de modo que la lengüeta quede situada sobre el asa. (Para desenroscar la tapa, presione la lengüeta ❶.)
- 6 Coloque la batidora encima de la unidad de potencia y gírela para bloquearla ❷.
- 7 Ponga el aparato en marcha.

Importante

batidora y molinillo

- Para garantizar que la batidora y el molinillo duren, no los haga funcionar durante más de 60 y 30 segundos respectivamente. Apáguelos una vez haya obtenido la consistencia adecuada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- Si la batidora o el molinillo no están encajados correctamente, el aparato no funcionará.

sólo batidora

- No introduzca ingredientes secos en la batidora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos, quite el tapón de llenado y vaya echándolos de uno en uno con el aparato en funcionamiento. Mantenga la mano sobre el orificio y vacíe la batidora regularmente.
- No utilice la batidora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no lo use.
- Nunca introduzca más de 1 litro para mezclar, menos en el caso de líquidos espumosos como los batidos de leche.

sólo molinillo

Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.

consejos

- Para hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora. A continuación, con el aparato en funcionamiento, saque el tapón de llenado y vierta el aceite progresivamente.
- Puede que con mezclas espesas, como el paté o algunas salsas, sea preciso ir juntando la mezcla de vez en cuando. Si resulta difícil procesarla, añada más líquido.
- Cuando triture hielo, añada 15 ml (1 cucharada) de agua para 6 cubitos de hielo. Haga funcionar la batidora en ráfagas cortas.

para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
- 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
- 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
- 5 Coloque el molinillo en la unidad de potencia y gírelo para bloquearlo.
- 6 Encienda el aparato.

limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Vacíe la jarra antes de desenroscarla de la unidad de cuchillas.
- No ponga ninguna de las piezas en el lavavajillas.

unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- Ponga el cable sobrante dentro de la parte posterior del aparato.

unidad de cuchillas

- 1 Retire el aro de sellado y lávelo.
- 2 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. No sumerja la unidad de cuchillas en agua.
- 3 Deje que se seque girada al revés, fuera del alcance de los niños.

otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

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

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

sopa caliente de invierno

zanahorias, patatas y cebollas:
dieciséis dados de 2 cm de cada
caldo de tocino
100 g de lentejas rojas, lavadas
250 ml de caldo vegetal
una lata de 400 g de tomates
cortados
sal y pimienta
200 g de cuarto de tocino cocido
cortado en dados de 1 cm

- 1 Introduzca las zanahorias, patatas y cebollas en la batidora, siguiendo este orden.
- 2 Añada el caldo de tocino hasta la marca de 1 litro.
- 3 Bávalo durante 10 segundos como máximo.
- 4 Viértalo en un cazo y añada las lentejas, los tomates, el caldo vegetal y sazónelo.
- 5 Llévelo a ebullición, removiendo constantemente. Déjelo hervir a fuego lento durante 1 hora, removiendo con regularidad, hasta que los ingredientes estén cocidos.
- 6 Añada los dados de tocino y caliéntelo durante 5 - 10 minutos. Sírvalo enseguida.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Anvend blenderen til at lave suppe, sauce, drinks, postej, paté, mayonnaise, dressing mv. Benyt kværnen (hvis leveret) til at male krydderurter, nødder og kaffebønner.

sikkerhed

- **Væsker bør lades afkøle til stuetemperatur, før de blendes.**
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af
 - efter brug
 - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset eller glasset til kværnen er monteret.**
- Kom aldrig hænder og redskaber ned i blenderen, når den sidder på motorenheden.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret: se 'service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen.
- Når blenderen eller kværnen fjernes fra motorenheden:
 - vent til knivene er standset helt
 - skru ikke blenderens eller kværnens glas af knivenheden ved en fejltagelse.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføjes glasset.
- Misbrug af din blender kan føre til skader.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene: se 'rengøring'.

forklaring

blender

- ① midterprop
- ② låg
- ③ blenderglas
- ④ tætningsring
- ⑤ knivenhed
- ⑥ motorenhed
- ⑦ ledningsopbevaring
- kværn** (hvis leveret)
- ⑧ knivenhed
- ⑨ tætningsring
- ⑩ glas

sådan anvender du blenderen

- 1 Sæt tætningsringen i knivenheden.
- 2 Skru blenderglasset på knivenheden.
- 3 Kom ingredienserne ned i blenderglasset.
- 4 Sæt midterproppen i låget og vend.

- 5 Skru låget på blenderglasset, så fingerfligen sidder over håndtaget. (Låget skrues af ved at trykke på fingerfligen ❶).
- 6 Anbring blenderen på motorenheden og drej for at låse ❷.
- 7 Tænd.

vigtigt

blender og kværn

- For at sikre at blenderen skal holde længst muligt, må den aldrig virke længere end 60 sekunder ad gangen, og kværnen må aldrig virke længere end 30. Sluk for maskinen, så snart den rette konsistens er opnået.
- Krydderier må ikke males i maskinen - de kan beskadige plasticmaterialet.
- Maskinen virker ikke, hvis blenderen eller kværnen ikke er sat korrekt på.

kun blender

- Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for apparatet. Hvis det er nødvendigt, skær dem i stykker; fjern midterproppen og lad stykkerne falde ned gennem midteråbningen, ét ad gangen, mens maskinen virker. Hold hånden over åbningen. Tøm jævnlgt.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1 liter – mindre, når det drejer sig om skummende væsker som milkshakes.

kun kværn

Må kun anvendes til tørre ingredienser.

tips

- Når du laver mayonnaise, skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Mens maskinen virker, hældes olien så langsomt gennem midteråbningen i en jævn strøm.

- Når der behandles tykke blandinger, f.eks. paté og dips, kan det være nødvendigt at skrabe blandingen ned fra glassets sider. Hvis det er vanskeligt at blende, skal der tilsættes mere væske.
- Ved knusning af is skal der tilsættes 15 ml (1 spsk.) vand til 6 isterninger. Brug blenderen med korte 'impulser'.

sådan anvender du kværnen

- 1 Kom ingredienserne i glasset. Fyld det aldrig mere end halvt op.
- 2 Sæt tætningsringen i knivenheden.
- 3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
- 4 Skru knivenheden på glasset, til den er fingerstram.
- 5 Anbring kværnen på motorenheden og drej låsen.
- 6 Tænd.

rengøring

- Før rengøring sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Tøm glasset, før knivenheden skrues af.
- Vask ikke nogen dele i opvaskemaskine.

motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Skub overflødig ledning ind i maskinens bagside.

knivenhed

- 1 Fjern og vask tætningsringen.
- 2 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. Kom ikke knivenheden i vand.
- 3 Lad den tørre på hovedet, ikke i nærheden af børn.

andre dele

Vask i hånden og tør med et viskestykke.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
 - skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
 - Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

varm vintersuppe

gulerødder, kartofler og løg:

seksten 2 cm terninger af hver,

skinkesuppe

100 g røde linser, skyllede

250 ml grønsagsbouillon

400 g dåse hakkede tomater

salt og peber

200 g stykke kogt skinke, skåret i 1 cm terninger

- 1 Kom gulerødder, kartofler og løg i blenderen i den nævnte rækkefølge.
- 2 Tilsæt skinkesuppe op til 1 liter mærket.
- 3 Blend ikke mere end 10 sekunder.
- 4 Hæld i en gryde. Tilsæt så linser, tomater, grønsagsbouillon og krydderier.
- 5 Bring i kog under stadig omrøring. Lad suppen koge i ca. 1 time og rør i den en gang imellem, til ingredienserne er møre.
- 6 Tilsæt skinketerningerne og varm igennem i 5-10 minutter. Serveres med det samme.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Använd din mixer för att göra soppor, såser, drycker, pastejer, majonnäs, dressing etc. Använd kvarnen (om sådan medföljer) för att mala örter, kryddor, nötter och kaffeböner.

säkerhet

- **Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.**
- Stäng av den och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användningen
 - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att bägaren eller kvarnbehållaren är monterad.**
- Håll händer och verktyg borta från mixern när den sitter på kraftdelen.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Använd aldrig maskinen om den är skadad. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service och kundtjänst".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen oövakad.
- Tänk på följande när du tar bort mixern eller kvarnen från kraftdelen:
 - Vänta tills bladen har stannat helt.
 - Se till att du inte av misstag skruvar bort bägaren eller burken från bladenheten.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får

instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i sladden

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på maskinens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder mixern för första gången

- 1 Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska alla delarna: se "rengöring".

förklaring till bilder

mixern

- ① lock för påfyllningshåll
 - ② bägarlock
 - ③ bägare
 - ④ tättningsring
 - ⑤ bladenhet
 - ⑥ kraftdel
 - ⑦ sladdförvaring
- kvarnen** (om sådan medföljer)
- ⑧ bladenhet
 - ⑨ tättningsring
 - ⑩ burk

hur du använder din mixer

- 1 Montera tätningssringen i bladenheten.
- 2 Skruva på bågaren på bladenheten.
- 3 Lägg ingredienserna i bågaren.
- 4 Sätt i påfyllningshålslocket i bågarlocket och vrid.
- 5 Skruva på locket på bågaren så att tumfliken kommer över handtaget. (Skruva av bågarlocket genom att trycka ned tumfliken ❶.)
- 6 Ställ mixern på kraftenheten och vrid så den låses fast ❷.
- 7 Koppla på.

Viktigt

mixern och kvarnen

- För att din mixer ska hålla länge bör du aldrig köra den i längre än 60 sekunder och kvarnen inte längre än 30 sekunder. Stäng av så snart som blandningen har fått rätt konsistens.
- Mixa/mal inte kryddor - de kan skada platen.
- Kraftdelen fungerar inte om inte mixern eller kvarnen har satts på ordentligt.

endast mixern

- Lägg inte i torra ingredienser i mixern innan du kopplar på den. Skär dem eventuellt i mindre bitar, lyft bort påfyllningshålslocket och släpp sedan ner dem en och en med mixern igång. Håll handen över öppningen. Töm regelbundet.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Mixa aldrig mer än 1 liter, eller mindre för skummande vätskor såsom milkshakes.

endast kvarnen

Använd kvarnen bara för torra ingredienser.

tips

- För att göra majonnäs lägger du alla ingredienserna i mixern utom oljan. Starta motorn, håll oljan i

påfyllningshålslocket och låt den rinna genom.

- Tjocka blandningar såsom pastejer eller dipsåser kan behöva skrapas ner. Om det är svårt att mixa kan du tillsätta mer vätska.
- Tillsätt vatten när du krossar is, 1 msk vatten till 6 iskuber. Kör mixern i korta pass.

hur du använder kvarnen

- 1 Lägg ingredienserna i burken. Fyll den inte mer än till hälften.
- 2 Montera tätningssringen i bladenheten.
- 3 Vänd bladenheten upp-och-ner.
- 4 Skruva på bladenheten på burken så hårt det går för hand.
- 5 Ställ kvarnen på kraftenheten och vrid så den låses fast.
- 6 Koppla på.

rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Töm bågaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- Diska inte några av delarna i diskmaskin.

kraftdelen

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Skjut in överflödigt sladd i baksidan av kraftdelen.

bladenheten

- 1 Ta ut och diska tätningssringen.
- 2 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. Doppa inte bladenheten i vatten.
- 3 Ställ den att torka upp-och-ner utom räckhåll för barn.

andra delar

Diska för hand och torka torrt.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

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

värmande vintersoppa

morötter, potatis och lök:

16 tärningar av varje, 2 cm i sida skinkspad

100 g röda linser, tvättade

250 ml grönsaksspad

en burk krossade tomater, 400 g

salt och peppar

200 g kokt skinka skuren i 1 cm

tärningar

- 1 Lägg morötterna, potatisen och löken i mixern i den ordningen.
- 2 Tillsätt skinkspadet upp till 1-litersmärket.
- 3 Mixa i högst 10 sekunder.
- 4 Häll blandningen i en kastrull. Tillsätt sedan linserna, tomaterna, grönsaksspadet och kryddorna.
- 5 Koka upp under ständig omrörning. Låt sedan sjuda i ca 1 timme under regelbunden omrörning tills ingredienserna är mjuka.
- 6 Tillsätt skinktärningarna och varm i 5-10 minuter. Servera omedelbart.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Bruk hurtigmikseren til supper, sauser, drikker, paté (postei), majones, dressing osv. Bruk multikvernen (hvis den følger med) til å male urter eller kaffebønner og til hakking av nøtter.

sikkerhet

- **Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.**
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset eller kvernglasset sitter på.**
- Ikke stikk hånden eller kjøkkentøy ned i mikseglasset mens det er står på motordelen.
- Ikke berør de skarpe knivene.
- Hvis de er tegn til skade på maskinen, skal den ikke brukes. Få den kontrollert og reparert, se "service og kundetjeneste".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- Ikke gå fra maskinen mens den er i bruk.
- Før du tar hurtigmikseren eller multikvernen av motordelen:
 - vent til kniven slutter helt å rotere,
 - ikke skru mikseglasset, koppen og knivenheten fra hverandre ved et uhell.
- Smoothie-opskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren, bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Feil bruk av blenderen kan føre til skader.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal

betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Før du tar hurtigmikseren i bruk for første gang

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask delene, se under "Rengjøring".

deler

hurtigmikser

- ① påfyllingslokk
 - ② lokk
 - ③ mikserglass
 - ④ tetningsring
 - ⑤ knivenhet
 - ⑥ motordel
 - ⑦ plass til ledning
- multikvern** (hvis den følger med)
- ⑧ knivenhet
 - ⑨ tetningsring
 - ⑩ kopp/glass

Bruk av hurtigmikseren

- 1 Sørg for at tetningsringen er lagt ordentlig på plass på toppen av knivenheten.
- 2 Skru mikserglasset på foten.
- 3 Fyll ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Sett i påfyllingslokket og dreid det på plass.

- 5 Skru lokket på mikserglasset slik at taggen er over håndtaket. (For å skru lokket av, skyv på taggen ❶.)
- 6 Sett mikserglasset på motordelen og dreii til den er låst på plass ❷.
- 7 Slå på.

Viktig

hurtigmikser og multikvern

- La aldri mikseren kjøre i mer enn ett minutt av gangen – det forkorter levetiden. Multikvernen bør ikke kjøre i mer enn et halvt minutt av gangen. Skru av så snart blandingen har fått riktig konsistens.
- Ikke ha krydder i mikseren - de kan skade platen.
- Maskinen virker ikke hvis mikseren eller multikvernen ikke er riktig montert.

Kun for hurtigmikseren

- Ikke ha tørre ingredienser i mikseren før du skrur den på. Kutt dem i terninger og fyll dem en for en i gjennom påfyllingslokket mens mikseren kjører. Hold hånden over åpningen i lokket. Tøm glasset regelmessig.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bland aldri mer enn 1 liter - mindre for væsker som skummer, f.eks. milk shake.

Kun for multikvernen

Må kun brukes til tørre ingredienser

Tips

- Når du lager majones, fyll alle ingrediensene unntatt oljen i mikserglasset. Deretter, når mikseren er i gang, tilsetter oljen jevnt og sakte og la den renne gjennom påfyllingslokket.
- Til tykke blandinger, f.eks. paté, dip - skrap kantene hvis nødvendig. Hvis det er vanskelig å mikse, s   tilsett mer væske.
- Knus aldri is alene, tilsett 1 ss vann (15 ml) til hver porsjon på 6 isbeter. K  r motoren bare en kort stund av gangen.

Bruk av multikvernen

- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
- 2 Sett gummipakningen på knivenheten.
- 3 Snu knivenheten opp ned. Sett den ned i glasset med bladene vendt ned.
- 4 Skru knivenheten fast i glasset med fingrene.
- 5 Sett multikvernen på motordelen og dreii til den er låst på plass.
- 6 Slå på strømmen.

Reng  ring

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre f  r de reng  res.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- T  m glasset f  r du skrur det av knivenheten.
- Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.

Motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Dytt overflødig ledning inn i bakdelen av maskinen.

Knivenheten

- 1 Ta den av og vask gummipakningen.
- 2 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. Ikke legg knivenheten i vann.
- 3 La den ligge opp ned og lufttørke, utenfor barns rekkevidde.

Andre deler

Vask for hånd og tørk dem.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
 - kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
-
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
 - Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

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

Varmende vintersuppe

Gulrøtter, poteter og løk: seksten
2 cm terninger av hver
Bacon-kraft
100 g røde linser, vasket
250 ml grønnsakkraft
1 boks hakkede tomater (400 g)
Salt og pepper
200 g kokt baconstek skåret i 1 cm terninger

- 1 Legg gulrøtter, poteter og løk i hurtigmikseren i denne rekkefølgen.
- 2 Hell i bacon-kraft til 1-liter merket
- 3 Kjør i maks. 10 sekunder.
- 4 Hell i et kokekar. Ha i linser, tomater, grønnsakkraft, salt og pepper.
- 5 Gi suppen et oppkok og rør hele tiden. La småkoke i 1 time. Rør med jevne mellomrom til alt er godt kokt.
- 6 Tilsett baconterningene og vent 10-15 minutter til de er gjennomvarmet. Serveres straks.

Taita auki etusivun kuvitukset

Tehosekoitinta voidaan käyttää keittojen, kastikkeiden, juomien, pateiden, majoneesin, salaattikastikkeiden yms. valmistukseen. Myllyä (jos kuuluu laitteeseen) voidaan käyttää yrttien hienontamiseen sekä pähkinöiden ja kahvipapujen jauhamiseen.

turvallisuus

- **Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.**
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Älä työnnä käsiä tai työvälineitä tehosekoittimeen, jos se on runko-osassa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Kun irrotat tehosekoittimen tai myllyn runko-osasta:
 - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
 - älä vahingossa kierrä sekoitusastiaa tai myllyn astiaa irti teräosasta.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

selite

tehosekoitin

- ① täyttöaukon korkki
 - ② kansi
 - ③ sekoitusastia
 - ④ tiivisterengas
 - ⑤ terä
 - ⑥ runko-osa, jossa on moottori
 - ⑦ virtajohdon säilytys
- mylly** (jos kuuluu laitteeseen)
- ⑧ terä
 - ⑨ tiivisterengas
 - ⑩ hienonnusastia

tehosekoittimen käyttö

- 1 Aseta tiivisterengas teräosaan.
- 2 Kierrä sekoitusastia kiinni teräosaan.
- 3 Lisää ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Kiinnitä täyttöaukon korkki kanteen kiertämällä sitä.
- 5 Kierrä kansi kiinni sekoitusastiaan siten, että kannen kieleke on kahvan päällä. (Avaa kansi työntämällä kielekettä ❶.)
- 6 Aseta tehosekoitin runko-osan päälle ja lukitse kääntämällä ❷.
- 7 Käynnistä laite.

tärkeää

tehosekoitin ja mylly

- Varmista, että laite säilyy käytössä pitkään: älä käytä tehosekoitinta 60 sekuntia ja myllyä 30 sekuntia kauempaa. Katkaise virta heti, kun sekoitettava aine on koostumukseltaan oikeaa.
- Älä jauha laitteessa mausteita, sillä ne saattavat vaurioittaa muovipinnan.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin tai mylly on asennettu väärin.

ainoastaan tehosekoitin

- Älä laita kuivia aineksia tehosekoittimeen ennen kuin se on kytketty toimintaan. Leikkaa kuivat ainekset kuutioiksi ja lisää ne yksitellen täyttöaukon kautta laitteen ollessa käynnissä. Tyhjennä sekoitusastia säännöllisin väliajoin.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Älä koskaan ylitä yhden litran täyttömäärää. Vaahtovia aineksia (esim. pirtelö) tulee lisätä vähemmän.

ainoastaan mylly

Käytä vain kuivia aineksia.

vihjeitä

- Majoneesia valmistettaessa laita kaikki ainekset öljyä lukuunottamatta sekoitusastiaan. Kun kone on toiminnassa, kaada öljy täyttöaukon korkkiin ja anna sen valua seokseen.

- Paksut seokset, kuten pateet tai dippikastikkeet, saattavat tarttua sekoitusastian reunoihin. Kaavi tarvittaessa reunaan tarttunut seos. Jos ainekset sekoittuvat vaivalloisesti, lisää nestettä.
- Jääpaloja murskatessa lisää ruokalusikallinen (15 ml) vettä kuutta jääpalaa kohti. Käytä laitetta lyhyin sykäyksin.

myllyn käyttö

- 1 Laita ainekset hienonnusastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
- 2 Aseta tiivisterengas teräosaan.
- 3 Käännä teräosa ylösalaisin. Aseta se hienonnusastiaan terät alaspäin.
- 4 Kierrä teräosa hienonnusastiaan kiinni kiristäen sitä käsin.
- 5 Aseta mylly runko-osan päälle ja lukitse kääntämällä.
- 6 Käynnistä laite.

puhdistus

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Älä anna runko-osan, virtajohtoon tai pistokkeen kastua.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.

runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Työnnä ylimääräinen virtajohto laitteen alle.

terä

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. Älä upota teräosaa veteen.
- 3 Jätä kuivumaan ylösalaisin pois lasten ulottuvilta.

muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

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

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

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

talvinen keitto

porkkanoita, perunoita ja sipuleita:
kutakin 16 kahden cm:n kuutiota
lihalientä
100 g punaisia pestyjä linssejä
2,5 dl kasvislientä
1 tölkki (400 g) tomaattimurskaa
suolaa ja pippuria
200 g kypsennettyä kinkkua, 1 cm:n kuutioina

- 1 Laita porkkanat, perunat ja sipulit tässä järjestyksessä tehosekoittimeen.
- 2 Lisää lihalientä 1 litran merkkiin asti.
- 3 Käytä tehosekoitinta 10 sekunnin ajan.
- 4 Kaada seos kattilaan. Lisää linssit, tomaatit, kasvisliemi ja mausteet.
- 5 Anna kiehahtaa samalla sekoittaen. Anna kiehua hiljalleen välillä sekoittaen noin tunnin ajan, kunnes ainekset ovat kypsyneet.
- 6 Lisää kinkkukuutiot ja kuumenna 5-10 minuuttia. Tarjoa välittömästi.

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood öğütücüyü çorba, sos, içecek ve benzeri yiyecekleri hazırlamak için kullanınız. Bu aygıtla birlikte size ayrıca bir değirmen verilmişse, bu donatıyı baharat, kuruyemiş ve kahve çekirdeği öğütmek için kullanınız.

güvenlik

- **Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır.**
- Aygıtın parçalarını takmadan ya da çıkarmadan, aygıtı kullanmaya başlamadan ve aygıtı temizlemeden önce aygıtı çalıştırmayınız ve fişini prizden çekiniz.
 - Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücüden uzak tutunuz.
 - kullanılmadığında;
 - Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya değirmen şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Onarımcıyı götürüp hemen denetimden geçirtiniz. Bunun için 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Yetkili üretici tarafından önerilmeyen ek parçaları kullanmayınız.
- Öğütücüyü ya da değirmeni güç biriminden alırken, bıçakların çalışmasını tamamen durdurmasını bekleyiniz ve sürahiyi ya da kavanozu hiçbir biçimde güç biriminden ayırmayınız.

- Blender veya değirmeni güç ünitesinden çıkartırken
 - kabı yanlışlıkla kesici parçadan sökmeyin.
 - hazne veya değirmen şişesini bıçak tertibatından yanlışlıkla ayırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

elektrik akımına bağlanması

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtı kullanmadan önce tüm ambalajını açınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

parçalar

öğütücü

- ① doldurma kapağı
- ② sürahi kapağı
- ③ sürahi
- ④ conta halkası
- ⑤ bıçak birimi
- ⑥ güç birimi
- ⑦ kordon sarma yeri
- değirmen** (eğer varsa)
- ⑧ bıçak birimi
- ⑨ conta halkası
- ⑩ kavanoz

öğütücünün kullanımı

- 1 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
- 2 Sürahiyi çevirerek bıçak birimine yerleştiriniz.
- 3 İçerikleri sürahiye doldurunuz.
- 4 Doldurma kapağını çevirerek sürahinin kapağına yerleştiriniz.
- 5 Sürahinin kapağını parmak itme yeri sapın üzerine gelecek biçimde çevirerek yerine takınız. (Kapağı açmak için ① numaralı şekilde gösterildiği biçimde parmak itme yerini itiniz).
- 6 Öğütücüyü güç biriminin üzerine takınız ve ② numaralı şekilde gösterildiği gibi yerine sıkıştırınız.
- 7 Aygıtı çalıştırınız.

önemli uyarılar

öğütücü ve değirmen

- Öğütücünüzün uzun ömürlü olmasını istiyorsanız öğütücüyü 60 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Değirmeni ise 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Öğüttüğünüz içerikler istediğiniz kıvama gelince aygıtın çalışmasını hemen durdurunuz.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.

- Öğütücü ya da değirmeni yerine doğru olarak takılmazsa aygıt çalışmaz.

öğütücü

- Öğütücü çalıştırmaya başlamadan önce içine kuru yiyecekler koymayınız. Gerekirse, bu tür yiyecekleri keserek küçük parçalar haline getiriniz. Arkasından doldurma kapağını açınız ve aygıtı çalıştırınız. Yiyecekleri öğütücüye tek tek atınız. Yiyeceklerin etrafa saçılmaması için elinizi üzerinde tutunuz. Aygıtı kullandıktan sonra düzenli aralıklarla boşaltınız.
- Öğütücüyü içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra öğütücünün içini boşaltınız.
- 1 litreden daha fazla sulu içerik karıştırmayınız. Kabaran sulu içerikleri karıştırmak için ise daha az miktarda içerik kullanınız.

değirmen

Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.

faydalı bilgiler

- Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içerikleri öğütücüye doldurunuz. Arkasından aygıtı çalıştırınız ve sıvı yağı doldurma deliğinden içeri dökünüz.
- Pate ve soslar gibi koyu karışımlar sürahinin iç çeperlerine yapıştıyorsa tahta bir kaşıkla içeri itiniz. Gerekirse bir miktar daha sıvı ekleyiniz.
- Buz kırmak için 6 buz küpü karşılığında 1 çorba kaşığı su ekleyiniz ve öğütücüyü çok kısa aralıklarla çalıştırınız.

değirmenin kullanımı

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
- 4 Bıçak birimini tamamen yerine sıkıca oturuncaya kadar çevirerek kavanoza takınız.
- 5 Değirmeni çevirerek güç birimine sıkıca takınız.
- 6 Aygıtı çalıştırınız.

temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz.
- Kavanozu bıçak biriminden ayırmadan önce kavanozu içini tamamen boşaltınız.
- Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

güç birimi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına sarınız.

bıçak birimi

- 1 Conta halkasını çıkartınız ve yıkayınız.
- 2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. Bıçak birimini suya batırmayınız.
- 3 Bıçakları tersyüz ederek kurumaya bırakınız.

diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değıştırilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

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

kış orbası

2cm.lik küpler halinde 16 tane
havuç, 16 tane patates ve 16 tane
soğan
et suyu
100gr yıkanmıř kırmızı mercimek
250ml sebze suyu
400gr doėranmıř domates
un ve karabiber
200gr 1cm.lik küpler halinde
kesilmiř piřmiř et

- 1 ėtcye önce havuçları, sonra patatesleri ve daha sonra soėanları sırayla koyunuz.
- 2 1 litre iřaret çizgisine kadar et suyuyla doldurunuz.
- 3 10 saniye aygıtı çalıřtırarak içerikleri karıřtırınız.
- 4 Karıřımı bir tencereye bořaltınız. Arkasından mercimekleri, domatesleri, sebze suyunu, tuzu ve karabiberi ilave ediniz.
- 5 Karıřımı kaynatınız ve sürekli olarak karıřtırınız. Arkasından hafif ateřte bir saat bırakınız ve içerikler piřinceye kadar düzenli olarak karıřtırınız.
- 6 Kp halinde kesilmiř piřmiř etleri ilave ediniz ve 5-10 dakika ısıtınız. Arkasından hemen servis yapınız.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Mixér používejte k přípravě polévek, omáček, nápojů, paštik, majonéz, zálivek, atd. Mlýnek (pokud je dodán) používejte k mletí koření, ořechů a kávových zrn.

bezpečnost

- **Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.**
- Přístroj vypínejte a odpojujte od zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů
 - po použití
 - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby nebo nádoby na mletí.**
- Pokud je mixér umístěn na pohonné jednotce, nevkládejte do něj ruce ani nástroje.
- Nedotýkejte se ostrých nožů.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechejte jej zkontrolovat nebo opravit: viz "servis a údržba".
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídatná zařízení.
- Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Při snímání mixéru nebo mlýnku s pohonné jednotky:
 - počkejte, dokud se nože zcela nezastaví
 - dbejte, abyste náhodou neodšroubovali džbán nebo nádobku od nožové jednotky
- Příprava ovocných mléčných koktejlů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.

- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před připojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- 1 Přístroj zcela zbavte obalu
- 2 Omyjte jednotlivé díly: viz „čištění“.

popis

Mixér

- ① víčko plnicího hrdla
 - ② víko
 - ③ džbán
 - ④ těsnění
 - ⑤ nožová jednotka
 - ⑥ pohonná jednotka
 - ⑦ prostor pro napájecí kabel
- Mlýnek** (pokud se dodává)
- ⑧ nožová jednotka
 - ⑨ těsnění
 - ⑩ nádobka

použití mixéru

- 1 Vložte těsnění do nožové jednotky.
- 2 Na nožovou jednotku našroubujte džbán.
- 3 Do džbánu umístěte příslušné komponenty.
- 4 Víčko plnicího hrdla umístěte do víka džbánu a pootočte jím.
- 5 Našroubujte víko na džbán tak, aby byl jeho výstupek nad rukojetí džbánu. (Víko odšroubujete posunutím výstupku ❶.)
- 6 Umístěte mixér na pohonnou jednotku a upevněte jej pootočením k zámku ❷.
- 7 Zapněte přístroj.

Důležitá upozornění pro mixér a mlýnek

- Abyste zajistili dlouhou životnost mixéru, nikdy jej nepřetržitě nepoužívejte déle než 60 sekund a mlýnek déle než 30 sekund. Jakmile získáte správnou konzistenci použitých komponent, přístroj vypněte.
- Nemixujte tvrdá koření, mohla by poškodit umělou hmotu.
- Při nesprávném sestavení mixéru nebo mlýnku nebude přístroj fungovat.

pouze pro mixér

- Komponenty nekládejte do mixéru před jeho zapnutím. V případě potřeby je nakrájejte na kousky: odstraňte víčko plnicího hrdla a potom při zapnutém přístroji komponenty spouštějte do džbánu otvorem ve víku. Do otvoru nekládejte ruce. Mixér pravidelně vyprazdňujte.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství než 1 litr (1 ¾ pinty). Pokud jde o pěnové kapaliny, například mléčné koktaily, musí být toto množství menší než uvedené.

pouze pro mlýnek

Používejte pouze suché komponenty.

poznámky

- Při přípravě majonézy umístěte do mixéru všechny komponenty s výjimkou oleje. Potom při zapnutém přístroji přidejte olej plnicím hrdlem.
- Husté směsi, vaječné paštiky a pomazánky je nutno vyškrabávat. Pokud je to obtížné, přidejte víc tuku.
- Při drcení ledu přidejte 15 ml (1 lžička) vody na 6 kostek ledu. Mixér uvádějte do chodu v krátkých intervalech.

použití mlýnku

- 1 Vložte komponenty do nádoby. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Vložte těsnění do nožové jednotky.
- 3 Obrátte nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku.
- 4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.
- 5 Umístěte mlýnek na pohonnou jednotku a upevněte jej pootočením.
- 6 Zapněte přístroj.

čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej od elektrické zásuvky a demontujte.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.
- Džbán před odšroubováním od nožové jednotky vyprázdněte.
- K mytí dílů nepoužívejte myčku nádobí.

Pohonná jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.
- Vyčnívající kabel zasuňte do prostoru v zadní části přístroje.

Nožová jednotka

- 1 Vyměte těsnění a omyjte je.
- 2 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. Neponořujte je do vody.
- 3 Nožovou jednotku nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru a na místě, které není dostupné dětem.

Ostatní díly

Omyjte je rukou a osušte.

Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem. Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

horká zimní polévka

mrkev, brambory a cibule:

16 kostek 2 cm ($\frac{3}{4}$ ") slaniny

100 g (4 unce) omyté čočky

250 ml ($\frac{1}{2}$ pinty) zeleninového

vývaru

400 g (14 uncí) jemně nakrájených

rajčat

sůl, pepř

200 g (8 uncí) vařené vepřové kýty

nakrájené na kostičky 1 cm ($\frac{1}{4}$)

- 1 Mrkev, brambory a cibuli vložte do mixéru v pořadí, jak jsou uvedeny.
- 2 Přidejte kostky slaniny do označení 1 litru.
- 3 Mixujte maximálně 10 sekund.
- 4 Směs přemístěte do kastrolu. Potom přidejte čočku, rajčata, zeleninový vývar a koření.
- 5 Za neustálého míchání uveďte do varu. Pak přibližně 1 hodinu vařte za pravidelného míchání, pokud se všechny komponenty neuvaří.
- 6 Přidejte kostičky vařené vepřové kýty a nechejte je po dobu 5 až 10 minut ohřát. Potom podávejte.

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

A turmixgép levesek, mártások, italok, pástétomok, valamint majonéz és salátaöntetek kikeverésére alkalmas. Fűszerek, diófélék és kávé darálásához használja a darálót (nem minden típusnál alaptartozék).

első a biztonság

- **Turmixelés előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.**
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
 - használat után és
 - tisztítás előtt.
- **Soha ne tegye a késes egységet a tápegységbe úgy, hogy nem teszi a helyére a mixer tartóedényét vagy a daráló tartóját.**
- Amíg a turmixoló edény a meghajtó egységen van, sem kézzel, sem más eszközzel ne nyúljon az edénybe.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a forgókés éleihez.
- Ha a turmixgép megsérül, azonnal kapcsolja ki. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg (l. szerviz és vevőszolgálat).
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- A bekapcsolt turmixgépet soha ne hagyja magára.
- Amikor a turmixolót vagy a darálót lecsavarja a meghajtó egységről:
 - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
 - ügyeljen arra, hogy a turmixoló vagy daráló edényt ne csavarja le a forgókés/daráló kés aljzatáról.

- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a turmixgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot a turmixgépről.
- 2 A készülék alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

a készülék részei

turmixgép

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ turmixoló edény
- ④ tömítő gyűrű
- ⑤ forgókés
- ⑥ meghajtó egység
- ⑦ vezetéktároló

daráló (nem minden típusnál alaptartozék)

- ⑧ daráló kés
- ⑨ tömítő gyűrű
- ⑩ daráló edény

A turmixgép használata

- 1 Helyezze a tömítő gyűrűt a forgókés aljzatába.
- 2 Csavarja a turmixoló edényt az aljzatra.
- 3 A feldolgozandó ételt tegye a turmixoló edénybe.
- 4 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélbe, majd forgassa el.
- 5 Csavarja a fedelet a turmixoló edényre úgy, hogy a fedélen levő fül az edény fogója fölé kerüljön. (A fedél levételekor a fülnél nyomva lazítsa meg a fedelet ①, majd teljesen csavarja le.)
- 6 Illessze a turmixgép aljzatát a meghajtó egységre, és fordítsa el úgy, hogy rögzüljön ②.
- 7 Kapcsolja be a készüléket.

fontos megjegyzések turmixgép, daráló

- Ne használja a turmixgépet egyhuzamban 60 másodpercnél tovább, mert a motor túlmelegszik. A darálót legfeljebb 30 másodpercig járassa megállás nélkül. Ha az étel elérte a kívánt állagot, azonnal kapcsolja ki a gépet.
- A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- Ha a turmixoló edényt vagy a darálót helytelenül szereli fel a gépre, a motor nem indul el.

turmixgép

- A száraz összetevőket ne tegye előre a turmixoló edénybe. Előbb kapcsolja be a gépet, és a kockára vágott darabokat a töltőnyíláson keresztül dobja a forgásban levő késre. Egyik kezét tegye a töltőnyílás fölé, nehogy egy ételdarab kirepüljön az edényből. Feldolgozás közben rendszeresen ürítse ki a turmixoló edényt.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- A turmixgéppel egyszerre legfeljebb 1 liter étel dolgozható fel. Habos folyadékokból (pl. tejturmix) ennél is kevesebbet töltsön az edénybe.

daráló

A darálót csak száraz összetevők feldolgozására használja.

néhány jó tanács

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és a nyíláson át – folyamatos turmixolás mellett – lassan és egyenletesen adja hozzá az olajat.
- Sűrű ételek (pl. pástétomok, mártások) feldolgozása közben előfordulhat, hogy le kell kaparni a turmixoló edény falára tapadt ételt. Ha turmixolás közben a gép erőlködik, adjon több folyadékot az ételhez.
- Ha jégkockát turmixol, előzőleg mindig adjon a jéghez egy kevés (6 jégkockához egy evőkanál/15 ml) vizet is, és többszöri rövid turmixolással törje össze a jeget.

a daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig töltsen meg.
- 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
- 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
- 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
- 5 Illessze a darálót a meghajtó egységre, és fordítsa el addig, amíg rögzül.
- 6 Kapcsolja be a gépet.

tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetékét és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Először mindig ürítse ki a turmixoló edényt, és csak ezután csavarja le a forgókés aljzatáról.
- A turmixgép alkatrészei mosogatógépben nem tisztíthatók.

géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- A felesleges hálózati vezetékét tolja vissza a géptest hátoldalán kiképzett tárolóba.

forgókés

- 1 Vegye le a tömítő gyűrűt, és mossa el.
- 2 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókészekhez. A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.
- 3 Fordítsa az aljzatot fejjel lefelé, és gyermekektől elzárt helyen hagyja megszáradni.

a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



**A TERMÉK MEGFELELŐ
HULLADÉKKEZELÉSÉRE
VONATKOZÓ FONTOS
TUDNIVALÓK A 2002/96/EK
IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

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

téli meleg leves

2 cm-es kockákra vágott répa,
burgonya és hagyma (mindegyikből
16 kocka)
főtt sonka leve
100 g vörös lencse (megmosva)
250 ml zöldségleves-lé
400 g-os vágott paradicsom
konzerv
só és bors
200 g főtt sonka, 1 cm-es kockákra
vágva

- 1 Tegyük először a kockára vágott répát a turmixolóba, majd a burgonyát és hagymát is öntsük hozzá.
- 2 Adjunk hozzá annyi húslét, hogy a folyadék szintje az 1 literes jelzésnél legyen.
- 3 Turmixoljuk kb. 10 másodpercig (de ne tovább).
- 4 Az összeturmixolt összetevőket öntsük egy lábosba, majd adjuk hozzá a lencsét, a paradicsomot, a zöldségleves-lét és a fűszereket.
- 5 Folyamatos keverés közben forraljuk fel, és főzzük addig, amíg az összetevők megpuhulnak (kb. 1 óráig). Főzés közben rendszeresen keverjük meg az ételt.
- 6 Adjuk hozzá a sonkadarabokat, és forraljuk további 5-10 percig. Az elkészült levest azonnal tálaljuk.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Używaj miksera do sporządzania zup, sosów, napojów, pasztetów, majonezu, sosów do sałatek it. Młynka (jeśli przewidziany) używaj do mielenia przypraw ziołowych, orzechów i kawy ziarnistej.

bezpieczeństwo obsługi

- **Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.**
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
 - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik młynka.**
- Nie wkładaj rąk ani narzędzi kuchennych do dzbanka, gdy jest on założony na korpusie z silnikiem.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "obsługa i ochrona konsumenta".
- Nigdy nie używaj narzędzi nie zatwierdzonych przez Kenwooda.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Gdy zdejmujesz mikser lub młynek z korpusu z silnikiem:
 - poczekaj, aż ostrza zatrzymają się całkowicie,
 - nie odkręć nieumyślnie dzbanka lub słoika z zespołu ostrzy.
- Rada życziwego - nigdy nie mieszaj zamrożonych składników, które stworzyły jednolitą masę podczas zamarzania, rozkrusz tę masę przez włożeniem do pojemnika.

- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyj części - patrz punkt "czyszczenie".

oznaczenia

mikser

- ① zatyczka wlewu/wsypu
- ② wieczko
- ③ dzbanek
- ④ uszczelka
- ⑤ zespół ostrzy
- ⑥ korpus z silnikiem
- ⑦ miejsce na sznur

młynek (jeśli przewidziany)

- ⑧ zespół ostrzy
- ⑨ uszczelka
- ⑩ słoik

jak używać miksera

- 1 Załóż uszczelkę w zespole ostrzy.
- 2 Nakręć dzbanek na zespół ostrzy.
- 3 Umieść składniki w dzbanku.
- 4 Załóż zatyczkę w wieczku i obróć.
- 5 Nakręć wieczko na dzbanek tak, aby występ na kciuk znalazł się nad uchem. (Aby odkręcić wieczko, pociśnij występ ①)
- 6 Umieść mikser na korpusie z silnikiem i obróć, aby go zablokować ②.
- 7 Włącz.

uwaga

mikser i młynek

- Aby zapewnić sobie długoletnie użytkowanie urządzenia, nigdy nie włączaj miksera na dłużej, niż jedną minutę, a młynka na dłużej, niż 30 sekund. Wyłącz natychmiast po osiągnięciu żądanej konsystencji przerobu.
- Nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo sztuczne.
- Silnik się nie włączy, jeśli mikser lub młynek założycie nieprawidłowo.

mikser

- Nie wkładaj suchych produktów do dzbanka przed włączeniem miksera. Jeśli trzeba, pokraj je w kostkę, wyjmij zatyczkę i wrzucaj po kolei, gdy mikser jest w biegu. Zaskanaj otwór dłonią i coraz to opróżniaj dzbanek.

- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżniony po użyciu.
- Nigdy nie miksuj więcej, niż 1 litr płynu - lub mniej sporządzając koktajle mleczne, które się spieniają.

młynek

Używaj wyłącznie do produktów suchych.

wskazówki

- Robiąc majonez, umieść wszystkie składniki - za wyjątkiem oleju - w dzbanku. Włącz i mając mikser w biegu wlewaj olej na zatyczkę wlewu, przecieknie on do wewnątrz.
- Gęste mieszaniny, np. pasztety i smarowidła: mogą wymagać zgarniania w dół. Jeśli są trudne do przerobu, dodaj więcej płynów.
- Rozdrabniając lód dodaj wody w ilości 15 ml (1 łyżka) na 6 kostek. Włączaj mikser krótkimi impulsami.

jak używać młynka

- 1 Włóż składniki do słoika napełniając nie więcej, niż do połowy.
- 2 Załóż gumową uszczelkę w zespole ostrzy.
- 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do słoika, ostrzami do dołu.
- 4 Nakręć podstawkę na słoik, dobrze dociągając w palcach.
- 5 Załóż młynek na korpusie z silnikiem i obróć, aby go zabezpieczyć.
- 6 Włącz.

czyszczenie

- Zawsze wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Opróżnij dzbanek przed odkręceniem zespołu ostrzy.
- Nie myj żadnych części w zmywarce do naczyń.

korpus z silnikiem

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Wsuń nadmiar sznura do wnętrza korpusu.

zespół ostrzy

- 1 Zdejmij i umyj uszczelkę.
- 2 Nie dotykaj ostrych brzościotków. Oczyszcz ostrza szczoteczką w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie opłucz pod kranem. Nie zanurzaj zespołu ostrzy w wodzie.
- 3 Zostaw do wyschnięcia spodem do góry, z dala od dzieci.

inne części

Myj w ręku i następnie osusz.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

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

pożywna zupa zimowa

marchew, ziemniaki i cebula:

- 16 kostek o boku 2 cm każdego składnika

rosół z szynki

100 g czerwonej soczewicy, wypłukanej

0,25 l wywaru z jarzyn (bulionu warzywnego)

1 puszka 400 g siekanych pomidorów

sól i pieprz

200 g gotowanej szynki pokrajanej w kostkę o boku 1 cm

- 1 Wsyp do miksera marchew, ziemniaki i cebulę w tej kolejności.
- 2 Dolej rosółu z szynki do kreski 1 l.
- 3 Miksuj nie dłużej, niż 10 sekund.
- 4 Wlej do garnka, następnie dodaj soczewicę, pomidory, wywar z jarzyn i dopraw.
- 5 Zagotuj, stale mieszając. Następnie gotuj na małym ogniu przez 1 godzinę, często mieszając, aż składniki się ugotują.
- 6 Dodaj szynkę pokrajaną w kostkę i podgrzewaj przez 5-10 minut. Podawaj natychmiast.

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

Блендер предназначен для приготовления супов, соусов, напитков, паштетов, майонеза, заправок и т. п. В комплект электроприбора может входить мельница, предназначенная для размалывания трав, орехов и кофейных зерен.

Меры безопасности

- **Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.**
 - Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей
 - после использования
 - перед очисткой
 - **Никогда не подсоединяйте лезвие к блоку электродвигателя, не установив предварительно стакан для блендера или чашу для измельчителя.**
 - Запрещается прикасаться к блендеру, установленному на блоке электродвигателя, руками и кухонными принадлежностями.
 - Запрещается прикасаться к острым ножам.
 - Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Проверка и ремонт электроприбора производятся в мастерской (см. Обслуживание и забота о покупателях").
 - Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
 - Запрещается оставлять работающий электроприбор без присмотра.
 - При снятии блендера или мельницы с блока электродвигателя:
 - дождитесь полной остановки ножей
 - соблюдайте осторожность для предотвращения случайного отделения чаши (банки) от ножевого блока.
 - Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.
 - Неправильное использование блендера может привести к травмам.
 - Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
 - Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
 - Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Перед включением в сеть**
- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- 1 Удалите упаковку.
- 2 Вымойте детали: см. раздел "Очистка".

Условные обозначения

Блендер

- ① колпачок заливного отверстия
- ② крышка
- ③ чаша
- ④ уплотнительное кольцо
- ⑤ ножевой блок
- ⑥ блок электродвигателя
- ⑦ отсек для хранения шнура

Мельница (если входит в комплект)

- ⑧ ножевой блок
- ⑨ уплотнительное кольцо
- ⑩ банка

Как пользоваться блендером

- 1 Установите в ножевой блок уплотнительное кольцо.
- 2 Установите в ножевой блок чашу.
- 3 Поместите в чашу ингредиенты.
- 4 Вставьте колпачок заливного отверстия в крышку и поверните его.
- 5 Установите на чашу крышку таким образом, чтобы язычок располагался над ручкой. (Для снятия крышки надавите на язычок ❶ большим пальцем).
- 6 Установите блендер на блок электродвигателя и поверните фиксатор ❷.
- 7 Включите электроприбор.

Важная информация Блендер и мельница

- Для того, чтобы электроприбор служил вам долго и безотказно, не включайте блендер более чем на 60 секунд, а мельницу - более чем на 30 секунд. После получения требуемой консистенции продукта немедленно выключите электроприбор.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- При неправильной установке блендера или мельницы электроприбор работать не будет.

Только для блендера

- Сухие ингредиенты в блендер до его включения не закладываются. При необходимости нарежьте их мелкими кусочками, снимите колпачок заливного отверстия и затем, при работающем электроприборе, последовательно помещайте кусочки в чашу. Руку следует держать над отверстием. Периодически опорожняйте чашу.
- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения ингредиентов. Блендер следует опорожнять до и после использования.
- Никогда не смешивайте в блендере больше 1 литра жидкости. При взбивании образующих пену жидкостей (молочных коктейлей и т.д.) рекомендуется объем менее указанного.

Только для мельницы

Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

Советы

- При приготовлении майонеза в блендер закладываются все ингредиенты, кроме растительного масла. Затем, при работающем электроприборе, залейте растительное масло через колпачок заливного отверстия.

- Для приготовления густых смесей, например паштетов и соусов, может потребоваться соскабливание смеси со стенок. Если смесь плохо перемешивается, добавьте жидкости.
- При измельчении льда добавьте 15 мл (1 столовую ложку) воды на 6 кубиков льда. Включайте блендер на короткие промежутки времени.

Как пользоваться мельницей

- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 3 Переверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
- 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
- 5 Установите мельницу на блок электродвигателя и поверните фиксатор.
- 6 Включите электроприбор.

Очистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Перед извлечением банки из ножевого блока опорожните ее.
- Запрещается мыть детали электроприбора в посудомоечной машине.

Блок электродвигателя

- Протрите блок сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Уберите лишний шнур в отсек, предусмотренный в задней части машины.

Ножевой блок

- 1 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 2 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. Не погружайте ножевой блок в воду.
- 3 Разместите для просушки верхней стороной вниз в недоступном для детей месте.

Прочие детали

Вымойте вручную и просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Горячий зимний суп

Морковь, картофель и лук: по шестнадцать кубиков размером 2 см каждого ингредиента
бульон, сваренный из бекона
100 г красной чечевицы, промытой
250 мл овощного бульона
одна 400 г банка порезанных помидоров
соль и перец
200 г вареного бекона, нарезанного кубиками размером 1 см.

- 1 Заложите морковь, картофель и лук в блендер в указанной последовательности.
- 2 Добавьте бульон, сваренный из бекона, до метки 1 л.
- 3 Перемешивайте в течение 10 секунд (не более).
- 4 Перелейте в кастрюлю. Добавьте чечевицу, помидоры, овощной бульон и пряности.
- 5 Доведите до кипения при постоянном помешивании. Варите на медленном огне в течение 1 часа, регулярно помешивая, до готовности.
- 6 Добавьте кубики бекона и поддержите на огне в течение 5-10 минут. Подается горячим.

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

Χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σας για σούπες, σάλτσες, ροφήματα, πατέ, μαγιονέζα, σάλτσες για σαλάτες κλπ. Χρησιμοποιείτε τον μύλο (αν περιλαμβάνεται) για να αλέθετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

ασφάλεια

● Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.

● Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:

- πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρος
- μετά από τη χρήση
- πριν από τον καθαρισμό

● Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη βασική μονάδα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο του μύλου.

● Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από το μπλέντερ όταν αυτό βρίσκεται επάνω στη μονάδα του κινητήρα.

● Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.

● Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.

● Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.

● Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.

● Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή τον μύλο από τη μονάδα του κινητήρα:

- περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
- μην ξεβιδώσετε κατά λάθος την κανάτα ή το βάζο από τη μονάδα λεπίδας.

● Συνταγές για τνοουθιε – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.

● Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

● Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.

● Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

● Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

● Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

● Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ

- ① πώμα μεζούρα
- ② καπάκι
- ③ κανάτα
- ④ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑤ μονάδα λεπίδας
- ⑥ μονάδα κινητήρα
- ⑦ χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- μύλος** (αν περιλαμβάνεται)
- ⑧ μονάδα λεπίδας
- ⑨ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑩ βάζο

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
- 2 Βιδώστε την κανάτα επάνω στη μονάδα λεπίδας.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.
- 4 Τοποθετήστε το πώμα μέσα στο καπάκι, έπειτα στρέψτε.
- 5 Βιδώστε το καπάκι επάνω στην κανάτα ώστε η γλωττίδα να βρίσκεται πάνω από τη λαβή. (Για να ξεβιδώσετε το καπάκι, πιέστε τη γλωττίδα με τον αντίχειρά σας ①.)
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει ②.
- 7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Σημαντική πληροφορία μπλέντερ και μύλος

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα ή τον μύλο για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία

αν το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά.

μόνο μπλέντερ

- Μην τοποθετείτε ξηρά συστατικά μέσα στο μπλέντερ πριν το θέσετε σε λειτουργία. Αν χρειάζεται, κόψτε τα σε κομμάτια: αφαιρέστε το πώμα. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε τα μέσα ένα ένα. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Αδειάζετε το περιεχόμενο σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε περισσότερο από 1 λίτρο – και ακόμα λιγότερο όταν πρόκειται για υγρά που αφρίζουν όπως μιλκσέικ.

μόνο μύλος

Χρησιμοποιείτε τον μόνο για ξηρά υλικά.

πρακτικές συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι μέσα στη μεζούρα και αφήστε το να πέσει στο μίγμα από την τρύπα στο καπάκι.
- Για παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ και ντιπ (μίγματα σάλτσας), μπορεί να χρειαστεί να σπρώχνετε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να επεξεργαστείτε το μίγμα, προσθέστε περισσότερο υγρό.
- Όταν θρυμματίζετε πάγο, προσθέστε 15ml (1 κουταλιά) νερό σε 6 παγάκια. Θέστε σε λειτουργία το μπλέντερ επανειλημμένα σε σύντομα χρονικά διαστήματα.

για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο σας

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
- 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδας επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
- 5 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει.
- 6 Θέστε σε λειτουργία.

καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Αδειάζετε την κανάτα πριν την ξεβιδώσετε από τη μονάδα λεπίδας.
- Μην πλένετε κανένα από τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων σας.

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Πιέστε το καλώδιο που περισσεύει προς τα μέσα στο πίσω μέρος της συσκευής.

μονάδα λεπίδας

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.
- 3 Αναποδογυρίστε και αφήστε να στεγνώσουν, μακριά από τα παιδιά.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ**

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

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

ζεστή σούπα

καρότα, πατάτες και κρεμμύδια:
δεκαέξι κομματάκια των 2εκ από
καθένα από τα παραπάνω
ζωμός μπέικον
100γρ κόκκινες φακές, πλυμένες
250ml ζωμός λαχανικών
400γρ ψιλοκομμένες ντομάτες σε
κονσέρβα
αλάτι και πιπέρι
200γρ μαγειρεμένο κομμάτι μπέικον
κομμένο σε κομματάκια του 1εκ

- 1 Τοποθετήστε τα καρότα, τις πατάτες και τα κρεμμύδια μέσα στο μπλέντερ με αυτή τη σειρά.
- 2 Προσθέστε ζωμό μπέικον ως την ένδειξη του 1 λίτρου.
- 3 Αναμίξτε για 10 δευτερόλεπτα το πολύ.
- 4 Ρίξτε το μίγμα σε μία κατσαρόλα. Έπειτα προσθέστε τις φακές, τις ντομάτες, το ζωμό λαχανικών και τα καρυκεύματα.
- 5 Αφήστε να πάρει βράση, ανακατεύοντας συνεχώς. Έπειτα αφήστε να σιγοβράσει για 1 περίπου ώρα, ανακατεύοντας ανά διαστήματα, μέχρι να μαγειρευτούν τα υλικά.
- 6 Προσθέστε τα κομματάκια μπέικον και ζεστάνετε για 5-10 λεπτά. Σερβίρετε αμέσως.

حساء ساخن للشساء



جزر، بطاطس وبصل: ١٦ مكعب قياس ٢سم
(٤/٣ بوصة) من كل من هذه المواد
مرق لحم مقدد
١٠٠ جم (٤ أونصة) عدس احمر مغسول
٥٢٠ مل (٢/١ باينت) مرق خضار
علبة واحدة، سعة ٤٠٠ جم (٨ أونصة)
طماطم مقطعة
ملح وفلفل
٢٠٠ جم لحم هبر مقطع الى مكعبات قياس
١سم (٤/١ بوصة)

- ١ ضع الجزر والبطاطس والبصل في الجهاز بهذا الترتيب.
- ٢ اضع مرق اللحم الى علامة ١ لتر.
- ٣ امزج بما لا يزيد عن ١٠ ثوان.
- ٤ اسكب المحتويات في قدر. ثم اضع العدس والطماطم ومرق الخضار ومواد التتبيل.
- ٥ تسخن المحتويات حتى تغلي مع التحريك المستمر. ثم تطبخ على نار خفيفة لحوالي ساعة واحدة مع التحريك بانتظام لحين نضوج المحتويات.
- ٦ تضاف مكعبات اللحم وتسخن لمدة ١٠-٥ دقائق. يقدم حالا.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

التنظيف

- لا تعالج التوابل - فهي قد تضرر بالبلاستيك.
- سوف لا يشتغل الجهاز اذا ركبنا الخلاطة او المطحنة بشكل غير صحيح.

الخلاطة فقط

- دائما اوقف الوحدة وافصلها من الكهرباء وفككها قبل التنظيف.
- ابدا لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة او السلك او القابض.
- افرغ الوعاء قبل فكه من وحدة السين.
- لا تغسل اية اجزاء في غسالة الصحون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.
- ادفع السلك الزائد داخل التجويف الموجود خلف الجهاز.

وحدة السكن

- ١ اخرج واغسل حلقة منع التسرب.
- ٢ لا تلمس السكاكين الحادة - نظفها بفرشاة مستعملا ماء ساخنا وصابونا، ثم اشطفها جيدا تحت الحنفية. لا تغمر وحدة السكن في الماء.
- ٣ اتركها تجف وهي مقلوبة رأسا على عقب، بعيدا عن الاطفال.

الاجزاء الاخرى

- تغسل يدويا ثم تجفف.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمترج الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- لا تعالج التوابل - فهي قد تضرر بالبلاستيك.
- سوف لا يشتغل الجهاز اذا ركبنا الخلاطة او المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تضع موادا جافة في الخلاطة قبل التشغيل. اذا لزم الامر، تقطع المواد الى قطع؛ ازل سدادة منفذ التعبئة؛ ثم واثنا دوران الجهاز الق القطع واحدة فواحدة. ضع يدك فوق الفتحة. افرغ المحتويات بانتظام.
- لا تستعمل الخلاطة كوعاء تخزين. ابقها فارغة قبل وبعد الاستعمال.
- ابدا لا تخط اكثر من ١ لتر (١/٢ باينت) - واقل من ذلك بالنسبة للسوائل الرغوية مثل المخفوقات اللبنية.

المطحنة فقط

- تستعمل للمواد الجافة فقط..

ملاحظات مفيدة

- عند عمل الميونيز، ضع جميع المواد، باستثناء الزيت، في الجهاز. ثم، واثنا دوران الجهاز، اسكب الزيت في سدادة منفذ التعبئة ودعه يمر خلالها.
- انواع المزيج السميكة القوام مثل الفطائر وسوائل التغميس: قد تحتاج الى القشط. اذا صعبت المعالجة، اصف مزيدا من السائل.
- عند جرش الثلج، اصف ١٥ مل (ملعقة طعام) من الماء لكل ٦ مكعبات ثلج. شغل الجهاز بدفعات قصيرة.

لاستعمال المطحنة

- ١ ضع المواد في الوعاء. املا بما لا يزيد عن نصف السعة.
- ٢ ثبت حلقة احكام السد على وحدة السكن.
- ٣ اقلب وحدة السكن رأسا على عقب. واخفضها في الوعاء، جاعلا السكاكين نحو الاسفل.
- ٤ ابرم وحدة السكن على الوعاء حتى تتوقف.
- ٥ ضع المطحنة على وحدة الطاقة وابرمها لتقف في محلها.
- ٦ شغل.

للتعليمات المذكورة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديك مماثلاً لما هو مبين اسفل الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تخلص من جميع مواد التغليف.
- ٢ اغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

الدليل

الخلاطة

- ① سداة منفذ التعبئة
- ② غطاء
- ③ وعاء
- ④ حلقة احكام السد
- ⑤ وحدة السكين
- ⑥ وحدة الطاقة
- ⑦ مكان خزن السلك
- ⑧ وحدة السكين
- ⑨ حلقة احكام السد
- ⑩ وعاء

لاستعمال الخلاطة

- ١ ركب طوق احكام السد على وحدة السكين.
- ٢ ابرم الوعاء على وحدة السكين.
- ٣ ضع المواد في الوعاء.
- ٤ ضع سداة منفذ التعبئة في الغطاء، ثم ابرم.
- ٥ ابرم الغطاء على الوعاء بحيث يكون اللسان فوق المقبض. (لفك الغطاء، ادفع اللسان ①).
- ٦ ضع الجهاز على وحدة الطاقة وابرم لقفله ②.
- ٧ شغل.

ملاحظات هامة

الخلاطة والمطحنة

- لضمان العمر الطويل للخلاطة، ابدأ لا تشغيلها لأكثر من ٦٠ ثانية أو المطحنة لأكثر من ٣٠ ثانية. اوقف التشغيل حال الحصول على القوام المطلوب.

استعمل الجهاز لاعداد انواع الحساء والصلصلة والمشروبات والفطائر والميونيز والمتبلات الخ. استعمل المطحنة (اذا كانت مزودة) لطحن الاعشاب والجوز وحبوب القهوة.

السلامة

- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء.
 - بعد الاستعمال.
 - قبل التنظيف.
- لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.
- ابق الايدي والادوات خارج الجهاز عندما يكون على وحدة الطاقة.
- لا تلمس السكاكين الحادة.
- ابدأ لا تستعمل جهازا متضررا. افحصه او اصلحه: انظر "الخدمة".
- ابدأ لا تستعمل ملحقات ليست مصرح بها.
- ابدأ لا تترك الجهاز مشغلا لوحده.
- عند ازالة الجهاز من وحدة الطاقة:
 - انتظر حتى تتوقف السكاكين تماما.
 - لا تفك بطريق الخطأ الوعاء والمرطبان من وحدة السكاكين.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال

سرویس و خدمات رسانی به

مشتریان

- اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط KENWOOD یا يك تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.
- اگر در این موارد نیاز به كمك دارید:
- استفاده از دستکاه یا
- سرویس کردن، قطعات یدکی یا تعمیرات با فروشگاهی که دستکاه را از آنجا خریداری کرده اید، تماس بگیرید.
- طراحی و مهندسی شده توسط Kenwood انگلستان.
- ساخت چن.



اطلاعات مهم در باره مصرف درست محصول

وفق رهنمود انجمن اروپایی 2002/96/EC

در پایان حیات کارگر بودن محصول، آنرا نباید مانند اتلاف شهری مرتب کرده شود. باید آن را به يك مدرک خاص محلی مرکز تفکیک شده جمع آوری اتلاف یا به يك معاملات چپ برده شود که این سرویس را فراهم می سازد با جداگانه مرتب کردن يك وسیله خانگی از نتیجه های منفی امکانی برای محیط و بهبودی منتج شده از مصرف بیمورد دوری جسته می شود و آن ماده اصلی را جهت حاصل کردن پس اندازی قابل توجه در توانایی و وسایل قادر بر دوباره بدست آوردن می سازد بطور يك یادآور احتیاج به جداگانه مرتب کردن وسایل خانگی، آن محصول را با يك زباله دانی چرخ دار قلمزده نشان کرده می شود

- ۶ همزن را روی دستگاه گذاشته و بچرخانید تا قفل شود (۲).
- ۷ دستگاه را روشن کنید.

مهم

همزن آسیاب

- برای تضمین عمر طولانی همزن، هرگز آنرا برای بیش از ۶۰ ثانیه و آسیاب را به مدت ۳۰ ثانیه به طور مداوم به کار نگیرید.
- کار با چاشنی ها توصیه نمی شود چون ممکن است به قطعات پلاستیکی صدمه وارد کنند.
- اگر آسیاب یا همزن بدرستی سوار نشده باشد، غذاساز کار نخواهد کرد.

فقط همزن

- برای مخلوط کردن مواد خشک - آنها را تکه تکه کرده، درپوش پرکننده را بردارید؛ و سپس وقتی که دستگاه در حال کار بود، یکی یکی به داخل بیاندازید. دست خود را روی روزنه قرار دهید. برای کسب بهترین نتیجه جام را به طور منظم خالی کنید.
- از همزن بعنوان یک ظرف نگهداری مواد غذایی استفاده نکنید. همیشه آنرا قبل و بعد از استفاده خالی نگه دارید.
- هرگز بیش از ۱ لیتر در آن هم نزنید - اگر مایعات کف دار بودند، مانند مایک شیک باید این حجم را کمتر هم بکنید.

فقط آسیاب

فقط برای مواد خشک استفاده کنید.

نکات

- وقتی می خواهید مایونز درست کنید، همه مواد لازم بجز روغن را در همزن قرار دهید. سپس وقتی دستگاه در حال کار بود، روغن را در درپوش پرکننده ریخته و بگذارید به داخل برود.
- برای مخلوطهای غلیظ مانند پاته یا سسها شاید لازم باشد آنها را کاردک بیرون بیاورید. اگر کار دشوار بود، مقداری مایع بیشتری اضافه کنید.
- اگر می خواهید یخ خرد کنید، ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب به ۶ قالب یخ اضافه کنید.

برای استفاده از آسیا

- ۱ مواد غذایی را در پارچ قرار دهید. بیشتر از نصف پارچ را پر نکنید.
- ۲ حلقه آب بندی را روی تیغه ها سوار کنید.

- ۳ واحد تیغه آسیاب را برعکس کنید. آن را در پارچ پایین ببرید به صورتی که تیغه ها پایین قرار بگیرند.

- ۴ تیغه را با دست در پارچ بیچانید تا محکم شود.

- ۵ آسیاب را روی دستگاه گذاشته و بچرخانید تا قفل شود.

- ۶ سرعتی را انتخاب کرده و یا از کنترل حرکت لحظه ای استفاده کنید.

نگهداری و تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کرده، از برق بکشید و قطعات آنرا باز کنید.
- هرگز نگذارید دستگاه، سیم یا پرز خیس شوند.
- قبل از اینکه تیغه ها را از روی ظرف باز کنید، جام را خالی کنید.
- هیچ یک از بخش های دستگاه را در ماشین ظرف شویی نشویید.

دستگاه

- یک دستمال نم دار روی آن بکشید، و بعد خشک کنید.
- سیم اضافی را در پشت دستگاه به داخل فرو کنید.

واحد تیغه

- ۱ حلقه آب بندی را برداشته و بشویید.
- ۲ به تیغه های تیز دست نزنید - با آب داغ صابونی برس زده، سپس زیر شیر کرفته و کاملاً آبکشی کنید. تیغه ها را زیر آب فرو نکنید.
- ۳ آنرا پشت و رو قرار داده و بگذارید خشک شود.

قطعات دیگر

با دست شسته، سپس خشک کنید.

طفا صفحه اول که دارای تصویر است را باز کنید

- حتماً باید کودکان را تحت نظر داشت تا با دستگاه بازی نکنند.
- از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است در خانه استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعملها رعایت نشده باشند Kenwood هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

قبل از زدن به برق

- مطمئن شوید که مشخصات برق تغذیه کننده مشابه مشخصات درج شده در زیر دستگاه شما باشد.
- این دستگاه با مصوبه شماره 2004/108/EC اتحادیه اروپا در خصوص سازگاری الکترومغناطیسی و قانون شماره 1935/2004 اتحادیه اروپا مصوب 27/10/2004 در خصوص موادی که با غذا و خوراکی تماس دارند، سازگار است.

قبل از اولین استفاده

- تمامی بسته بندی ها و کلیه برچسب ها را بردارید.
- قطعات را بشوید: به بخش "نکهداری و تمیز کردن" مراجعه کنید.

- ① سرپوش پر کننده
- ② در
- ③ جام
- ④ حلقه آب بندی
- ⑤ واحد تیغه
- ⑥ واحد موتور
- ⑦ محل ذخیره سیم
- ⑧ آسیاب (اگر ارائه شده باشد)
- ⑧ واحد تیغه
- ⑨ حلقه آب بندی
- ⑩ پارچ آسیاب

برای استفاده از همزن

- ۱ حلقه آب بندی را روی تیغه ها سوار کنید.
- ۲ جام را در بخش تیغه پیچ کنید.
- ۳ مواد غذائی مورد نظر را در جام قرار دهید.
- ۴ سرپوش پر کننده را درون در قرار دهید و بچرخانید.
- ۵ در را روی جام قرار دهید تا زبانه روی دسته قرار گیرد. (برای باز کردن در، زبانه را فشار دهید ①).

از همزن خود برای سوپ، سوس، نوشیدنی، پاته، مایونز، سوس سالاد و غیره استفاده کنید. از آسیاب خود (اگر ارائه شده باشد) برای آسیاب کردن سبزیجات معطر، آجیل و دانه های قهوه استفاده کنید.

ایمنی

● قبل از اینکه مایعات را مخلوط کنید، اجازه دهید به دمای اتاق برسند.

- دستگاه را خاموش کرده و سیم برق آنرا بکشید:

- قبل از جا زدن یا بیرون آوردن قطعات؛
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی شود؛
- قبل از تمیز کردن.

● ^a هرگز واحد تیغه را بدون جا زدن پیاله همزن یا پارچ آسیاب روی واحد موتور وصل نکنید.

- همیشه قبل از قرار دادن دست یا لوازم آشپزخانه در جام، دستگاه را از برق جدا کنید.

- موقع کار با مجموعه تیغه ها خیلی دقت کنید و هنگامی که آنها را تمیز می کنید از دست زدن به لبه برنده آنها خودداری کنید.

- هرگز از دستگاه آسیب دیده استفاده نکنید.

- در موارد زیر دستگاه را برای بررسی و یا تعمیر ببرید: به "سرویس و خدمات رسانی به مشتریان" مراجعه کنید.

- هرگز از ملحقاتی که مورد تایید سازنده نیستند استفاده نکنید.

- هنگامی که دستگاه در حال کار است، هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.

- هنگام برداشتن همزن یا آسیاب از روی دستگاه موارد زیر را در نظر بگیرید:

- منتظر شوید تا حرکت تیغه ها که به دستگاه وصل کرده اید به طور کامل متوقف شود؛

- به صورت تصادفی جام یا پارچ آسیاب را از روی تیغه باز نکنید.

- دستور تهیه نرم نوش- مواد غذایی که بعد از یخ زدن جامد شده اند نباید در این دستگاه مخلوط شوند، قبل از ریختن آنها در طرف قسمت های جامد را خرد کنید.

- استفاده نادرست از همزن موجب بروز جراحت خواهد شد.

- این دستگاه نباید توسط افرادی (و نیز کودکان) که دچار ناتوانی های جسمی، حسّی یا روانی هستند، یا دانش و تجربه کمی دارند به کار برده شود مگر اینکه کسی بر کار آنها نظارت کند یا فردی که مسئول ایمنی آنهاست دستورالعملهای لازم در خصوص استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.



Head Office Address:

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

www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK

Made in China

10094/5