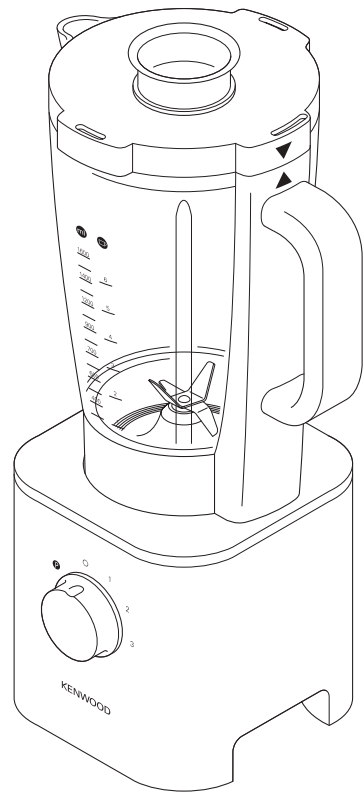


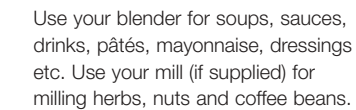
# KENWOOD



BL640 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 - 36 |
| Norsk      | 37 - 40 |
| Suomi      | 41 - 44 |
| Türkçe     | 45 - 48 |
| Česky      | 49 - 52 |
| Magyar     | 53 - 56 |
| Polski     | 57 - 60 |
| Русский    | 61 - 65 |
| Ελληνικά   | 66 - 70 |
| عربي       | ٢٧ - ٣١ |





- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Keep hands and utensils out of the blender when it's on the power unit.
- Don't touch the sharp blades.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- 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 goblet or mill jar from the blade unit.

- Never run the blender empty.
- **Always unplug your blender when not in use.**
- Only operate the blender with the lid in place.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.

- before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

1 Wash the parts: see 'cleaning'.

**blender**

- ① blender blade unit
- ② blender sealing ring
- ③ goblet
- ④ filler cap
- ⑤ locking lid
- ⑥ filter
- ⑦ speed + pulse control
- ⑧ power unit
- ⑨ cord storage

**mill (if supplied)**

- ⑩ mill sealing ring
- ⑪ mill blade unit
- ⑫ mill base
- ⑬ mill jar

- 1 Fit the blender sealing ring ② ensuring the seal is fully located under the rim of the blender blade unit.

**Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**

**Please note the blender blade unit has 4 tabs. The mill blade unit will not fit onto the blender.**

- 2 Hold the underside of the blender blade unit ① and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise to lock ①.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Clip the filter ⑥ to the lid ②.
  - The filter has two sieve sizes to filter out any fibrous or unprocessed ingredients when pouring.
  - Turn the filler cap to change the sieve size selected over the spout area ③.
- 5 Fit and lock the lid by turning clockwise ④ - ensure that the ▼ mark on the lid lines up with the ▲ mark on the jug. **The blender will not operate if the lid is not fitted or not locked correctly.**
- 6 Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock ⑤.
- 7 Select a speed.

#### recommended speed chart

| speed            | usage/food items                                                                                                                                                                                   | max. quantity      |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>1</b>         | Frothing milk                                                                                                                                                                                      | 1 litre            |
|                  | Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg                                                                                                                                                | 1 litre            |
| <b>2 - 3</b>     | Soups<br>Thicker mixes e.g. sauces, pâtés                                                                                                                                                          | 1.6 litres         |
|                  | Mayonnaise                                                                                                                                                                                         | 3 eggs + 450ml oil |
|                  | Smoothie drinks<br>Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices)<br>Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream) | 800ml liquid       |
| <b>(P) pulse</b> | Operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.<br>Ice crushing                                                                           | 6 cubes            |

#### **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.
- Always ensure that the filter is fitted to the lid assembly before use.
- Never blend more than 1.6 litres or more than 1 litre for frothy liquids like milkshakes.

- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

### mill only

Use for dry ingredients only.

### hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the machine running, pour the oil down slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.

## to use your mill (if supplied)

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the mill sealing ring into the mill blade unit ensuring the mill seal is fully located under the rim of the mill blade unit. **Leaking will occur if the mill seal is damaged or not fitted correctly.** Then clip the mill blade unit ⑪ into the mill base ⑫.

**Do not attempt to fit the blender blade unit into the mill.**

- 3 Turn the mill base unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the mill base unit onto the jar until it's finger-tight.
- 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock ⑥.
- 6 Select a speed or use the pulse control.

## cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Do not place any parts in the dishwasher.

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑦.

### blade unit

- 1 **Blender blade unit** - Remove the blender blade unit from out of the goblet by turning clockwise to release. **Mill blade unit** - Remove the mill blade unit from out of the mill base by pushing up from underneath. Care should be taken when removing the mill blade unit from the mill base.
- 2 Remove and wash the sealing ring.
- 3 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade units in water.**

### 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 machine or
  - servicing, spare parts or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

## **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.

### **voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:**

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

## veiligheid

- Laat alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender giet.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd
  - na ieder gebruik
  - voor het reinigen.
- Houd handen en keukengerei uit de mixer wanneer deze op het motorgedeelte staat.
- Raak de scherpe messen niet aan.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik het apparaat nooit als het is beschadigd. Laat het dan nakijken of repareren: zie 'klantenservice'.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de mixer of de molen van het motorblok:
  - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
  - niet per ongeluk de meng- of maalbeker losschroeft van de messeneenheid.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijke toepassingen.
- **Neem altijd de stekker van de blender uit het stopcontact wanneer de blender niet in gebruik is.**

- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.
- **Belangrijk** – De rand rond de beker is tijdens de vervaardiging gemonteerd; probeer niet om deze rand te verwijderen.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee 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 EG-richtlijn 89/336/EEG.

### **voor het eerste gebruik**

- 1 Was de onderdelen: zie 'reiniging'.

## Index

### **mixer**

- ① messeneenheid van de blender
- ② afdichtring van de blender
- ③ kom
- ④ vuldop
- ⑤ deksel met vergrendeling
- ⑥ filter
- ⑦ snelheid + pulsknop
- ⑧ motorgedeelte
- ⑨ opbergruimte snoer

### **molen (indien meegeleverd)**

- ⑩ afdichtring van de molen
- ⑪ messeneenheid van de molen
- ⑫ basis van de molen
- ⑬ beker van de molen

# gebruik van de blender

- 1 Zet de afdichtring van de blender ② op de messeneenheid; zorg ervoor dat de ring zich volledig onder de rand van de messeneenheid bevindt.  
**Als de afdichting beschadigd is of niet goed is aangebracht, zal de blender gaan lekken. De basis van de blender heeft 4 lipjes. De messeneenheid van de molen past niet op de blender.**
- 2 Houd de onderkant van de messeneenheid ① van de blender vast en plaats de messen in de beker – draai naar links om de messen te vergrendelen ①.
- 3 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 4 Klem het filter ⑥ op het deksel ②.

- De filter heeft twee verschillende zeven om vezels of onverwerkte ingrediënten te filteren bij het schenken.
- Draai de filterdop om de gewenste zeef over de tuit te verwisselen ③.
- 5 Zet de deksel op het apparaat en vergrendel deze door hem naar rechts te draaien ④ – zorg dat het ▼ merkteken op de deksel op één lijn ligt met het ▲ teken op de beker.  
**De mixer werkt niet als de deksel niet goed op het apparaat zit of niet goed vergrendeld is.**
- 6 Zet de mixer op het motorblok en draai hem naar rechts om hem vast te zetten ⑤.
- 7 Selecteer een snelheid.

| tabel met aanbevolen snelheden |                                                                                                                                                                                                                                    |                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| snelheid                       | gebruik/voedingsmiddelen                                                                                                                                                                                                           | max. hoeveelheid       |
| 1                              | Doen schuimen van melk                                                                                                                                                                                                             | 1 liter                |
|                                | Lichte mengsels, bijvoorbeeld beslag, milkshake, roerei                                                                                                                                                                            | 1 liter                |
| 2 - 3                          | Soep<br>Dikkere mengsels, bijvoorbeeld sausen, paté                                                                                                                                                                                | 1,6 liter              |
|                                | Mayonaise                                                                                                                                                                                                                          | 3 eieren + 450 ml olie |
|                                | Smoothie dranken<br>Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de kan (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen)<br>Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs) | 800 ml vloeistof       |
| (P)<br>pulsbeweging            | Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. Zolang u de knop op de pulse-stand vasthoudt, blijft het apparaat mengen.<br>Ijs verbrijzelen                                                                                     | 6 ijsblokjes           |

## **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.
- Zorg er altijd voor dat het filter voor gebruik goed op het deksel bevestigd is.
- Meng nooit meer dan 1,6 liter of meer dan 1 liter voor schuimbevattende vloeistoffen, bijvoorbeeld milkshake.
- Smoothie recepten - nooit bevroren ingrediënten mengen die tijdens het invriezen een vaste massa hebben gevormd; breek de massa in stukken en voeg dan toe aan de kan.

## **molen alleen**

Uitsluitend gebruiken voor droge ingrediënten.

## **tips**

- Bij het bereiden van mayonaise voegt u alle ingrediënten, behalve de olie, toe aan de blender. Verwijder de vuldop. Laat de machine lopen en giet langzaam de olie in de kan via het gat in het deksel.

- 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.

## **uw molen gebruiken**

(indien meegeleverd)

- 1 Doe de ingrediënten in de beker. Vul de beker maximaal voor de helft.
  - 2 Zet de afdichtring van de molen op de messeneenheid van de molen; zorg ervoor dat de ring zich volledig onder de rand van de messeneenheid van de molen bevindt. **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring van de molen beschadigd is of niet goed is aangebracht.** Klem de messeneenheid ⑪ van de molen in de basis van de molen ⑫.
- Probeer niet de messeneenheid van de blender op de molen te zetten.**
- 3 Draai de basis van de molen om. Laat de basis met de messen naar beneden in de beker zakken.
  - 4 Schroef de basiseenheid van de molen op de beker tot deze net vast zit.
  - 5 Zet de molen op het motorblok en draai om hem vast te zetten ⑥.
  - 6 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsknop.

## **reiniging**

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de kan alvorens hem van de bladeneenheid los te schroeven.
- De onderdelen niet in de afwasmachine wassen.

### **motorgedeelte**

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok opbergen ⑦.

### **messeneenheid**

- 1 **Messeneenheid van de blender** - Verwijder de messeneenheid uit de beker door naar rechts te draaien en de messen te ontgrendelen. **Messeneenheid van de molen** – Verwijder de messeneenheid van de molen uit de basis van de molen door van onderen omhoog te duwen. Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid van de basis verwijdt.
- 2 Verwijder en maak de afdichtingsring schoon.
- 3 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.**

### **overige onderdelen**

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

## klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.

Als u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud, reserveonderdelen of reparaties

Neem dan contact op met de winkel waar u uw apparaat heeft gekocht.

## **Veillez déplier les illustrations de la première page**

Utilisez votre mélangeur pour les soupes, les sauces, les boissons, les pâtés, les mayonnaises, les assaisonnements, etc. Utilisez votre moulin (si fourni) pour moulinier les herbes aromatiques, les noix et les grains de café.

### **avant d'utiliser votre appareil Kenwood**

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

## sécurité

- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant le nettoyage.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du mélangeur lorsqu'il est en place sur le bloc-moteur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- 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.
- Lorsque le mélangeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - éviter de dévisser accidentellement de l'unité de lame, le gobelet ou le bocal du mélangeur.

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage domestique auquel il est destiné.
- **Débranchez toujours le mélangeur lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Ne faites fonctionner le mélangeur que lorsque le couvercle est en place.
- **Important** – Le carter de la base du récipient en verre est assemblé en cours de fabrication et il ne doit en aucun cas être tenté de le retirer.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- 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 89/336 de la C.E.

### **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

## légende

### mélangeur

- ① ensemble porte-lames du mixeur
- ② anneau d'étanchéité du mixeur
- ③ gobelet
- ④ bouchon de remplissage
- ⑤ couvercle de fermeture
- ⑥ filtre
- ⑦ commande de la vitesse et de la fonction pulse
- ⑧ bloc moteur
- ⑨ rangement du câble

### moulin (si fourni)

- ⑩ anneau d'étanchéité du moulin
- ⑪ ensemble porte-lames du moulin
- ⑫ socle du moulin
- ⑬ pichet du moulin

## utilisation de votre mélangeur

- 1 Installez l'anneau d'étanchéité du mixeur ② en veillant à bien positionner l'anneau sous le rebord de l'ensemble porte-lames du mixeur.

**Il y aura une fuite si le joint est endommagé ou mal placé. Veuillez noter que l'ensemble porte-lames du mixeur est muni de 4 languettes. L'ensemble porte-lames du moulin ne peut être installé sur le mixeur.**

- 2 Saisissez la partie inférieure de l'ensemble porte-lames du mixeur ① et insérez les lames dans le bol – tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller ①.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Fixer le filtre ⑥ sur le couvercle ②.
  - Le filtre comporte deux dimensions de tamis permettant de filtrer les ingrédients fibreux ou non-traités lors du versage.
  - Tourner le bouchon de remplissage pour modifier la dimension du tamis au-dessus de la zone du bec verseur ③.
- 5 Ajuster et fermer le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ④ – s'assurer que la marque ▼ apparaissant sur le couvercle s'aligne sur la marque ▲ de la cruche. **Le mélangeur ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas ajuster ou fermé correctement.**
- 6 Placer le mélangeur sur le bloc d'alimentation et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer ⑤.
- 7 Sélectionner une vitesse.

| <b>tableau des vitesses recommandées</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>vitesse</b>                           | <b>utilisation/aliments</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>quantité maximale</b> |
| <b>1</b>                                 | Mousse de lait                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 litre                  |
|                                          | Mélanges légers, par ex. pâtes, milk-shakes, œufs brouillés                                                                                                                                                                                                        | 1 litre                  |
| <b>2 - 3</b>                             | Soupes<br>Mélanges plus épais, par ex. sauces, pâtés                                                                                                                                                                                                               | 1,6 litres               |
|                                          | Mayonnaise                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 œufs + 450 ml d'huile  |
|                                          | Boissons à base de lait frappé au yaourt<br>Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits).<br>Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée) | 800 ml de liquide        |
| <b>(P)<br/>Touche<br/>pulse</b>          | Actionne le moteur en mode marche/arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.<br>Concassage de glace                                                                                                                             | 6 cubes                  |

### **Important mélangeur et moulin**

- Afin de prolonger la durée de vie de votre mélangeur, 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 mélangeur ou le moulin ne sont pas correctement mis en place.

### **mélangeur uniquement**

- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur 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 mélangeur. Conservez une main au-dessus de l'ouverture. Videz régulièrement.
- N'utilisez pas le mélangeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.

- Assurez-vous toujours que le filtre est installé sur l'ensemble du couvercle avant utilisation.
- Ne mélangez jamais plus de 1,6 litres ou plus de 1 litre pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- Recettes à base de lait frappé au yaourt – ne mélangez jamais d'ingrédients congelés qui ont formé une masse solide lors de la congélation, cassez-les avant de les ajouter dans le pichet.

### **moulin uniquement**

Utilisez le moulin uniquement pour les ingrédients secs.

### **conseils**

- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients dans le mélangeur, à l'exception de l'huile. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, lorsque l'appareil fonctionne, versez lentement l'huile à travers l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais (ex. : pâtés et mousses) peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mélanger, ajoutez davantage de liquide.

## utilisation de votre moulin (si fourni)

- 1 Mettez vos ingrédients dans le pichet. Ne remplissez pas plus de la moitié du pichet.
- 2 Installez l'anneau d'étanchéité du moulin sur l'ensemble porte-lames du moulin en veillant à bien positionner l'anneau du moulin sous le rebord de l'ensemble porte-lames du moulin. **Des fuites se produiront si l'anneau d'étanchéité est endommagé ou s'il n'est pas installé correctement.** Puis fixez l'ensemble porte-lames du moulin ⑪ dans le socle du moulin ⑫. **Ne tentez pas d'installer l'ensemble porte-lames du mixeur dans le moulin.**
- 3 Retournez le socle du moulin. Abaissez-le dans le pichet, en orientant les lames vers le bas.
- 4 Tournez le socle du moulin sur le pichet jusqu'à ce que l'ensemble soit vissé à fond.
- 5 Placez le moulin sur le socle d'alimentation et tournez pour verrouiller ⑥.
- 6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse.

## nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- Ne placer aucune pièce dans la machine à laver.

### bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- Stocker l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑦.

### unité porte-lames

- 1 **Ensemble porte-lames du mixeur** – Retirez l'ensemble porte-lames du mixeur du bol en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le libérer. **Ensemble porte-lames du moulin** - Retirez l'ensemble porte-lames du moulin du socle du moulin en poussant sa partie inférieure vers le haut. Prenez des précautions lorsque vous retirez l'ensemble porte-lames du moulin du socle du moulin.
- 2 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 3 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.**

### 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 de Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre appareil ou
- obtenir des pièces de rechange, entretenir ou faire réparer votre appareil (sous garantie ou non), contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## **Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.**

Ihr Mixer eignet sich zum Mixen von Suppen, Saucen, Mixgetränken, Pasteten, Mayonnaise, Dressings usw. Die Mühle kann (wenn versorgt) zum Mahlen von Kaffeebohnen und Kräutern verwendet werden.

### **vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

## Sicherheitshinweise

- Vor dem Einfüllen in den Mixer müssen alle Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abgekühlt sein.
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen:
  - vor dem Auseinandernehmen oder Zusammensetzen des Gerätes
  - nach Gebrauch
  - vor der Reinigung
- 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.
- Sockel, Netzkabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- 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.
- Beim Entfernen des Mixers oder des Schneidegerätes vom Elektroeingang:
  - Warten Sie, bis die Blätter vollständig aufgehalten haben;
  - achten Sie darauf, dass der Behälter nicht versehentlich vom Schneideinsatz abgeschraubt wird
- Der Mixer darf niemals laufen, wenn er leer ist.

### **● Ziehen Sie stets den Stecker Ihres Mixers aus der Steckdose, wenn Sie den Mixer nicht gebrauchen.**

- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.
- **Wichtig** – Die Einfassung wird schon bei der Herstellung am Becher angebracht und darf nicht entfernt werden.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

### **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 CEE-Norm 89/336 (elektromagnetische Verträglichkeit).

### **Vor dem ersten Gebrauch**

- 1 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

## Legende

### **Mixer**

- ① Schneidmessereinheit nur Mixer
- ② Dichtungsring nur Mixer
- ③ Becher
- ④ Verschlusskappe für Einfüllöffnung
- ⑤ Sperrvorrichtung
- ⑥ Filter
- ⑦ Geschwindigkeits- und Pulsregelung
- ⑧ Stromeinheit
- ⑨ Kabelaufbewahrung

### Mühle (wenn versorgt)

- ⑩ Dichtungsring nur Mühle
- ⑪ Schneidmessereinheit nur Mühle
- ⑫ Basisteil des Zerkleinerers
- ⑬ Becheraufsatz

## Zusammensetzen des Mixers

- 1 Den Dichtungsring ② einlegen und sicherstellen, dass er ganz unter dem Rand des Schneidmessers liegt.

**Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig angebracht wurde, kann Flüssigkeit auslaufen. Bitte beachten Sie, dass das Schneidmesser 4 Laschen aufweist. Das Schneidmesser des Zerkleinerers passt nicht in den Mixer.**

- 2 Die Unterseite der Schneidmessereinheit des Mixers ① halten und in den Sockel einsetzen; dabei zum Einrasten lassen gegen den Uhrzeigersinn drehen ①.
- 3 Füllen Sie die gewünschten Zutaten

in das Gefäß.

- 4 Den Filter ⑥ in den Deckel einsetzen ②.
- Der Filter wird mit zwei Siebgrößen geliefert, um alle Fasern oder nicht zerkleinerte Teile, beim Ausgießen herauszufiltern.
  - Drehen Sie am Filterdeckel, um die gewünschte Siebgröße über dem Ausguss auszuwählen ③.
- 5 Zum Feststellen des Deckels drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn ④ – stellen Sie sicher, dass die Markierung auf dem Deckel ▼ mit der am Behälter ▲ ausgerichtet sind. **Der Mixer arbeitet nur bei korrekt aufgesetztem und verschlossenem Deckel.**
- 6 Setzen Sie den Mixer auf den Motorblock und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er einrastet ⑤.
- 7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit.

**tabelle mit empfohlenen Geschwindigkeiten**

| Geschwindigkeit     | Verwendung/Lebensmittel                                                                                                                                                                                                                                          | Höchstmenge        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>1</b>            | Aufschäumen von Milch                                                                                                                                                                                                                                            | 1 Liter            |
|                     | Leichte Mischaufgaben, z.B. Teig, Milchshakes, Rührei                                                                                                                                                                                                            | 1 Liter            |
| <b>2 - 3</b>        | Suppen<br>Dickere Massen, z.B. Saucen, Pâtés                                                                                                                                                                                                                     | 1,6 Liter          |
|                     | Mayonnaise                                                                                                                                                                                                                                                       | 3 Eier + 450 ml Öl |
|                     | “Smoothies” (Mixgetränke mit Obst)<br>Frische Früchte und flüssige Zutaten (einschließlich Joghurt, Milch und Fruchtsäfte) zuerst in den Behälter füllen. Anschließend Eis oder gefrorene Zutaten (einschließlich gefrorene Früchte, Eis oder Eiscreme) zufügen. | 800 ml Flüssigkeit |
| <b>(P)<br/>Puls</b> | Hierbei läuft der Motor intermittierend (Start/Stopp). Der Mixer arbeitet, solange Sie den Schalter in der Position für Momentbetrieb halten.<br>Zerkleinern von Eis                                                                                             | 6 Eiswürfel        |

## 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.
- Stets darauf achten, dass Sie vor dem Gebrauch den Filter in den Deckel einsetzen.
- Mixen Sie niemals mehr als 1,6 Liter oder mehr als 1 Liter bei schaumigen Flüssigkeiten wie z.B. Milchshakes.
- 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.

### Nur Mühle

Nur trockene Zutaten verwenden.

### Tipps

- Wenn Sie Mayonnaise herstellen wollen, füllen Sie alle Zutaten, mit Ausnahme von Öl, in den Mixer. Entfernen Sie die Füllkappe. Gießen Sie dann das Öl bei laufendem Motor langsam durch das Loch im Deckel zu den anderen Zutaten.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten und Dipps, müssen evtl. zwischendurch vom Rand des Mixbechers abgekratzt werden. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.

## Gebrauch Ihre Mühle

(wenn versorgt)

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Becher. Den Becher höchstens bis zur Hälfte füllen.
- 2 Den Dichtungsring des Zerkleinerers in die Schneidmessereinheit einsetzen und darauf achten, dass sich der Dichtungsring ganz unter dem Rand des Schneidmessers befindet. **Wenn der Dichtungsring beschädigt ist oder nicht richtig eingelegt wird, ist die Anordnung undicht.** Danach das Schneidmesser ⑪ in die Basis ⑫ einsetzen. **Nicht versuchen, das Schneidmesser des Mixers in den Zerkleinerer einzusetzen.**
- 3 Die Basiseinheit des Zerkleinerers umdrehen. Mit dem Messer nach unten in den Becher einsetzen.
- 4 Die Basiseinheit des Zerkleinerers fingerfest auf den Becher schrauben.
- 5 Den Zerkleinerer auf das Netzteil setzen und drehen, damit er einrastet ⑥.
- 6 Eine Drehzahl auswählen oder die Impulskontrolle verwenden.

## Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Anschließend Gerät auseinander nehmen.
- Entleeren Sie den Behälter, bevor Sie ihn von der Messereinheit abschrauben.
- Reinigen Sie keine Teile des Mixers in der Spülmaschine.

### Sockel

- Mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Überschüssiges Kabel wird aufgewickelt im Kabelfach auf der Rückseite des Motorblocks aufbewahrt ⑦.

## **Messereinheit**

### **1 Schneidmessereinheit des**

**Mixers** – Die Schneidmessereinheit des Mixers im Uhrzeigersinn drehen, um sie aus dem Sockel zu entfernen.

### **Schneidmessereinheit des**

#### **Zerkleinerers** - Die

Schneidmessereinheit des Zerkleinerers zur Entnahme von unten nach oben drücken. Beim Entfernen der Schneidmessereinheit des Zerkleinerers aus dem Basisteil vorsichtig vorgehen.

2 Entfernen und waschen Sie den Dichtungsring.

3 Die sehr scharfen Messer nicht berühren – mit heißem Seifenwasser sauber bürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

### **Messereinheit nicht in Wasser tauchen.**

### **Andere Teile**

Von Hand spülen, abtrocknen.

## Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur

Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

## **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.

### **prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

## **sicurezza**

- Prima di versare liquidi nel frullatore farli raffreddare a temperatura ambiente.
- 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.
- Tenere mani ed utensili fuori dal frullatore quando esso è stato inserito sul corpo motore.
- Non toccare le lame affilate.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare - vedere sezione 'manutenzione'.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Nel rimuovere il frullatore o il macinatutto dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - fare attenzione a non svitare inavvertitamente la caraffa o il recipiente del macinatutto dall'unità delle lame.
- Usare l'apparecchio solo per l'uso domestico a cui è stato destinato.
- **Staccare sempre il frullatore dalla corrente quando non è in uso.**

- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.
- **Importante** – Il bordo alla base della caraffa viene installato in fase di produzione; non cercare mai di toglierlo.
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare 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 Comunitaria 89/336/EEC.

### **prima dell'uso**

- 1 Lavare i componenti dell'apparecchio: vedere sezione 'pulizia'.

## **legenda**

### **frullatore**

- ① lama del frullatore
- ② anello di tenuta del frullatore
- ③ caraffa
- ④ tappo di riempimento
- ⑤ coperchio bloccante
- ⑥ filtro
- ⑦ controllo velocità + impulsi
- ⑧ corpo motore
- ⑨ avvolgicavo

### **macinatutto (se fornito)**

- ⑩ anello di tenuta del macinatutto
- ⑪ lama del macinatutto
- ⑫ base del macinatutto
- ⑬ recipiente del macinatutto

## utilizzo del frullatore

- 1 Inserire l'anello di tenuta nel frullatore ②, assicurandosi che la tenuta venga totalmente a trovarsi sotto il bordo dell'unità della lama del frullatore.

**Se la guarnizione di tenuta è danneggiata o non è stata inserita correttamente, si avranno delle perdite.**

**Si ricorda che la lama del frullatore ha 4 alette. La lama del macinatutto non può essere installata sul frullatore.**

- 2 Tenere la lama del frullatore dalla parte sottostante ① e inserire le lame nella caraffa, ruotandole in senso antiorario per bloccarle in posizione ①.
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Agganciare il filtro ⑥ al coperchio ②.

- Il filtro presenta fori in due diverse dimensioni, per trattenere le parti fibrose e gli ingredienti non frullati quando si versa il liquido.
  - Per cambiare le dimensioni del filtro selezionate sopra l'area del beccuccio, girare il tappo ③.
- 5 Mettere il coperchio e bloccarlo in posizione girandolo in senso orario ④. Controllare che il simbolo ▼ sul coperchio sia allineato con il simbolo ▲ sulla caraffa. **Il frullatore non funzionerà se non si mette il coperchio o se esso non è bloccato correttamente in posizione.**
  - 6 Inserire il frullatore sul corpo motore e girarlo in senso orario per fissarlo ⑤.
  - 7 Selezionare una velocità.

**scheda delle velocità consigliate**

| Velocità                           | Tipo di utilizzo/cibo                                                                                                                                                                                                               | Quantità massima     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>1</b>                           | Frullati al latte                                                                                                                                                                                                                   | 1 litro              |
|                                    | Miscele leggere ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate                                                                                                                                                         | 1 litro              |
| <b>2 - 3</b>                       | Zuppe                                                                                                                                                                                                                               | 1,6 litri            |
|                                    | Miscele più consistenti, ad es. salse, pâté                                                                                                                                                                                         |                      |
|                                    | Maionese                                                                                                                                                                                                                            | 3 uova + 450 ml olio |
|                                    | Frullati<br>Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta)<br>Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio o gelato) | 800 ml di liquido    |
| <b>(P)<br/>Pulse<br/>(impulso)</b> | Fa funzionare il motore a intermittenza.<br>L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa.<br>Tritaghiaccio                                                               | 6 cubetti            |

## **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. Spegnerlo 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.
- Prima dell'uso, verificare sempre che il filtro sia installato sul coperchio.
- Non frullare mai più di 1,6 litri o più di 1 litro per liquidi schiumosi come i frullati a base di latte.
- Ricette di frullati – non mettere mai nel frullatore ingredienti surgelati che durante il congelamento abbiano formato una massa solida, ma frantumarli prima di aggiungerli nella caraffa.

### **solo per il macinatutto**

Usare esclusivamente ingredienti secchi.

## **consigli**

- Quando si fa la maionese, mettere tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Togliere il tappo di riempimento. Poi, mentre l'apparecchio è in funzione, versare lentamente l'olio attraverso il foro del coperchio.
- 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.

## **come usare il macinatutto (se fornito)**

- 1 Versare gli ingredienti nel recipiente. Non riempire il recipiente per più di metà.
- 2 Inserire l'anello di tenuta nell'unità della lama del macinatutto, assicurandosi che la tenuta venga totalmente a trovarsi sotto il bordo della lama del macinatutto. **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto.** Ora agganciare l'unità della lama del macinatutto ⑪ all'interno della base ⑫.
- Non tentare di installare la lama del frullatore all'interno del macinatutto.**
- 3 Capovolgere l'unità della base del macinatutto. Abbassarla nel recipiente, con le lame verso il basso.
- 4 Avvitare la base del macinatutto sulla base, fino a stringerla a mano.
- 5 Installare il macinatutto sul corpo motore e ruotarlo per bloccarlo in posizione ⑥.
- 6 Selezionare una velocità, oppure il funzionamento a intermittenza.

## pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- Non lavare nessun componente in lavastoviglie.

### corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore 7.

### complessivo delle lame

- 1 **Lama del frullatore** – Togliere la lama dalla caraffa del frullatore, ruotandola in senso orario per sbloccarla. **Lama del macinatutto** – Togliere la lama del macinatutto dalla base, spingendola dal basso verso l'alto. Fare attenzione nello staccare l'unità della lama dalla base del macinatutto.
- 2 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 3 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.**

### 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 addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- assistenza tecnica, ricambi o riparazioni (in garanzia o meno) contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

## **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 fornecido) para moer ervas, frutos secos e grãos de café.

### **antes de usar o seu aparelho Kenwood**

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

## segurança

- Deixe que os líquidos arrefeçam até atingirem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.
- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças
  - Depois de usar
  - Antes de limpar.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do misturador quando está na base.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Leve-a a arranjar: verifique a secção “serviço”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
- Quando remover o liquidificador ou moinho da corrente eléctrica:
  - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - Não desaperte acidentalmente o corpo ou jarro do moinho da unidade da lâmina.
- Utilize a máquina apenas para o uso doméstico pretendido.
- **Desligue sempre a ficha do aparelho da tomada de corrente quando este não estiver em utilização.**
- O liquidificador só deve funcionar com a tampa posta.

- **Importante** – A base do jarro é ajustada durante o processo de fabrico e não deverá efectuar nenhuma tentativa para a sua remoção.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com a aparelho.
- 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.
- Esta máquina está de acordo com a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/EEC.

### **antes da primeira utilização**

- 1 Lave as peças: verifique a secção “limpeza”.

## legenda

### **misturador**

- ① unidade da lâmina do misturador
- ② anel vedante do misturador
- ③ copo
- ④ tampa de enchimento
- ⑤ tampa de segurança
- ⑥ filtro
- ⑦ comando de velocidade + impulso
- ⑧ unidade do motor
- ⑨ arrumação do cabo

### **moinho (se fornecido)**

- ⑩ anel vedante do moinho
- ⑪ unidade da lâmina do moinho
- ⑫ base do moinho
- ⑬ frasco do moinho

# utilização do liquidificador

- 1 Ajuste o anel vedante do moinho ② – assegurando-se de que o vedante se encontra devidamente posicionado sobre a junta da unidade da lâmina do misturador.  
**Haverá derrame se o anel vedante estiver danificado ou não estiver instalado correctamente.**  
**Tenha em atenção que a unidade da lâmina do misturador possui 4 entradas. A unidade da lâmina do moinho não irá encaixar no misturador.**
- 2 Segure a parte inferior da unidade da lâmina do misturador ① e insira as lâminas no copo – rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fechar ①.
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Junte o filtro ⑥ à tampa ②.

- O filtro possui dois tamanhos de grelha para filtrar quaisquer ingredientes porosos ou não processados durante o escoamento.
  - Rode a tampa do filtro para alterar o tamanho de grelha seleccionado para a área de escoamento ③.
- 5 Ajuste e prenda a tampa rodando no sentido dos ponteiros do relógio ④ - certifique-se que a marca ▼ da tampa se encontra alinhada com a marca ▲ do jarro. **O liquidificador não irá funcionar caso a tampa não esteja ajustada ou convenientemente segura.**
  - 6 Coloque o liquidificador na unidade de potência e rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender ⑤.
  - 7 Selecciona uma velocidade.

| tabela das velocidades recomendadas |                                                                                                                                                                                                                         |                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| velocidade                          | utilização/alimentos                                                                                                                                                                                                    | quantidade máx.           |
| 1                                   | Produzir espuma de leite                                                                                                                                                                                                | 1 litro                   |
|                                     | Misturas leves, por exemplo polmes, batidos de leite e ovo mexido.                                                                                                                                                      | 1 litro                   |
| 2 - 3                               | Sopas<br>Misturas mais espessas, por exemplo molhos e pâtés                                                                                                                                                             | 1,6 litros                |
|                                     | Maionese                                                                                                                                                                                                                | 3 ovos + 450 ml de azeite |
|                                     | Batidos de fruta<br>Coloque a fruta fresca e os ingredientes líquidos primeiro (incluem iogurte, leite e sumos de fruta)<br>Depois acrescente gelo ou ingredientes congelados (incluem fruta congelada, gelo ou gelado) | 800 ml de líquido         |
| (P) impulso                         | Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição.<br>Esmagar gelo                                                                                             | 6 cubos                   |

## **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.
- Certifique-se sempre de que o filtro se encontra ajustado à montagem da tampa antes da utilização.
- Nunca misture mais de 1,6 litros ou mais de 1 litro para líquidos espumosos como batidos de leite.
- Receitas para batidos de fruta tipo smoothie – nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida durante a congelação, separe a massa em bocados antes de a acrescentar ao copo.

### **apenas para o moinho**

Utilize apenas com ingredientes secos.

### **sugestões**

- Ao preparar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite, no liquidificador. Tire a tampa de enchimento e, com a máquina em funcionamento, deite o azeite lentamente pelo orifício da tampa.

- Misturas grossas, ex. pâtés e dips, podem necessitar de ser raspadas. Se for difícil de fazer, junte mais líquido.

## **para usar o seu moinho (se fornecido)**

- 1 Coloque os seus ingredientes no frasco. Não encha para além de metade do mesmo.
- 2 Ajuste o anel vedante do moinho à unidade da lâmina do moinho certificando-se de que o vedante do moinho se encontra devidamente posicionado sobre a junta da unidade da lâmina do moinho. **Caso o vedante se encontre danificado ou ajustado de forma incorrecta irá verificar-se escoamento.** De seguida prenda a unidade da lâmina do moinho ⑪ à base do moinho ⑫.
- Não tente encaixar a unidade da lâmina do misturador no moinho.**
- 3 Vire a unidade da base do moinho ao contrário. Baixe-a para o frasco, com as lâminas voltadas para baixo.
- 4 Aparafuse a unidade da base do moinho ao frasco até que esta se encontre bem apertada.
- 5 Posicione o moinho na unidade de potência e rode para bloquear ⑥.
- 6 Seleccionar uma velocidade ou utilize o controlo por impulso.

## **limpeza**

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- Não coloque quaisquer componentes na máquina de lavar loiça.

### **base**

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade de potência 7.

### **unidade das lâminas**

#### **1 Unidade da lâmina do misturador**

– Remova a unidade da lâmina do misturador do copo rodando no sentido dos ponteiros do relógio até que esta se solte.

#### **Unidade da lâmina do moinho**

– Remova a unidade da lâmina do moinho da base do moinho empurrando para cima pela parte inferior. Deverá ter cuidado quando remover a unidade da lâmina do moinho da base do moinho.

- 2 Retire e lave o anel vedante.
- 3 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.**

### **outras peças**

Lave à mão e seque.

## **serviço e apoio a clientes**

- Caso o fio eléctrico fique danificado deve, por razões de segurança, ser substituído pelos serviços técnicos autorizados

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- como utilizar a máquina ou
  - serviço, sobresselentes ou reparações
- contacte o estabelecimento onde comprou a sua máquina.

## **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.

### **antes de utilizar su aparato Kenwood**

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

## seguridad

- Deje enfriar todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - después de usarlo
  - antes de limpiarlo.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la batidora cuando ésta esté en la unidad de potencia.
- No toque las cuchillas afiladas.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un aparato si está dañado. Llévelo a revisar o reparar: vea “mantenimiento”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Al quitar la mezcladora o molinillo del bloque motor:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
  - Tenga cuidado de no desenroscar accidentalmente el vaso o la jarra del molinillo de la unidad de corte.
- Utilice el aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado.
- **Desenchufe siempre la mezcladora cuando no se esté utilizando.**

- Ponga únicamente en marcha la mezcladora con la tapadera en su sitio.
- **Importante** – La falda en la base del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o 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 aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

### **antes de usarla por primera vez**

- 1 Lave las piezas: ver “limpieza”.

## clave

### **batidora**

- ① unidad de corte de la mezcladora
- ② anillo de cierre de la mezcladora
- ③ copa
- ④ tapón de llenado
- ⑤ tapa de cierre
- ⑥ filtro
- ⑦ control de velocidad + pulsador
- ⑧ base eléctrica
- ⑨ almacén para el cable

### **molinillo (si se incluye)**

- ⑩ anillo de cierre del molinillo
- ⑪ unidad de corte del molinillo
- ⑫ base del molinillo
- ⑬ vaso del molinillo

# para utilizar su mezcladora

- 1 Encaje el anillo de cierre en la mezcladora ②- asegurándose de que el cierre esté correctamente colocado debajo del borde de la unidad de corte de la mezcladora.  
**Habr  fugas si el sello est  dañado o no est  colocado correctamente.**  
**Observe que la unidad de corte de la mezcladora tiene 4 lengüetas. La unidad de corte del molinillo no encajar  en la mezcladora.**
- 2 Sujete la parte inferior de la unidad de corte de la mezcladora ① e inserte las cuchillas en el vaso – gire en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear ①.
- 3 Coloque los ingredientes en la copa.
- 4 Ajuste el filtro ⑥ a la tapa ②.

- El filtro tiene dos tamaños de colador para colar cualquier ingrediente fibroso o poco procesado al verterlo.
  - Gire el tapón de llenado para cambiar el tamaño del colador seleccionado sobre la boca de descarga ③.
- 5 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj ④ – compruebe que la señal ▼ en la tapa est  alineada con la marca ▲ en la jarra. **La mezcladora no funcionará si la tapa no está ajustada o no est  cerrada correctamente.**
  - 6 Coloque la mezcladora en el bloque motor y cierre en el sentido de las agujas del reloj para cerrar ⑤.
  - 7 Seleccione una velocidad.

| tabla de velocidades recomendadas |                                                                                                                                                                                                                             |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| velocidad                         | uso/alimentos                                                                                                                                                                                                               | cantidad máx.               |
| 1                                 | Leche espumosa                                                                                                                                                                                                              | 1 litro                     |
|                                   | Mezclas ligeras, p. ej. rebozados, batidos, huevos revueltos                                                                                                                                                                | 1 litro                     |
| 2 - 3                             | Sopas                                                                                                                                                                                                                       | 1,6 litros                  |
|                                   | Mezclas m s espesas, p. ej. salsas, pat s                                                                                                                                                                                   |                             |
|                                   | Mayonesa                                                                                                                                                                                                                    | 3 huevos + 450 ml de aceite |
|                                   | Bebidas “Smoothie”<br>Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas)<br>A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado) | 800 ml de líquido           |
| (P) impulsos                      | El motor se pone en marcha en un modo comenzar/parar. El impulso funciona durante todo el tiempo que se mantiene en posición.<br>Hielo triturado                                                                            | 6 cubitos                   |

## 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.
- Asegúrese siempre de que el filtro esté acoplado al ensamblaje de la tapa antes de usar el aparato.
- Nunca mezcle más de 1,6 litros o más de 1 litro para líquidos espumosos como los batidos.
- Recetas "Smoothie" – nunca mezcle ingredientes congelados que se hayan solidificado durante la congelación, rómpalo en trocitos antes de introducirlo en la copa.

### sólo molinillo

Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.

### consejos

- Al hacer mayonesa, introduzca todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. Quite el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta lentamente el aceite por el orificio de la tapadera.

- 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.

## para utilizar su molinillo (si se incluye)

- 1 Ponga los ingredientes en la jarra. Llénela sólo hasta la mitad.
- 2 Encaje el anillo de cierre del molinillo en la unidad de corte asegurándose de que el cierre del molinillo esté correctamente colocado debajo del borde de la unidad de corte molinillo.

### **Se producirán pérdidas si el cierre del molinillo está dañado o no está**

**correctamente ajustado.** Luego ajuste la unidad de corte del molinillo ⑪ en la base del molinillo ⑫.

### **No intente acoplar la unidad de corte de la mezcladora en el molinillo.**

- 3 Gire la unidad base del molinillo boca abajo. Bájela dentro de la jarra, con las cuchillas abajo.
- 4 Enrosque la unidad base del molinillo en la jarra hasta que esté bien apretada.
- 5 Coloque el molinillo sobre el bloque motor y gire para bloquear ⑥.
- 6 Seleccione una velocidad o utilice el mando pulse.

## limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe la copa antes de desenroscarla de la unidad de cuchillas.
- No coloque ninguna pieza en el lavavajillas.

### **unidad de potencia**

- Pase un paño húmedo y séquela.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del bloque motor ⑦.

### **unidad de cuchillas**

- 1 **Unidad de corte de la mezcladora** – Saque la unidad de corte de la mezcladora del vaso girando en el sentido de las agujas del reloj para soltarla. **Unidad de corte del molinillo** – Saque la unidad de corte del molinillo de la base del molinillo empujando hacia arriba desde abajo. Se debe tener cuidado al retirar la unidad base del molinillo de la base del molinillo.
- 2 Retire y limpie el anillo sellador.
- 3 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.**

### **otras piezas**

Lávelas a mano y deje que se sequen.

## mantenimiento y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
  - mantenimiento, piezas de recambio o reparaciones (sea o no bajo garantía)
- contacte con la tienda donde compró el aparato.

## **Fold 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.

### **før Kenwood-apparatet tages i brug**

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

## sikkerhed

- Lad alle væsker køle af til stuetemperatur, inden de kommes i blenderen.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af
  - efter brug
  - før rengøring.
- Kom aldrig hænder og redskaber ned i blenderen, når den sidder på motorenheden.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret: se 'service'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen.
- Når blender eller kværn fjernes fra motorenheden:
  - vent til knivene er standset helt
  - Vær forsigtig ikke at komme til at skrue bægeret eller kværnen af knivenheden.
- Anvend kun maskinen til det beregnede, private formål.
- **Når blenderen ikke er i brug, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten.**
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- **Vigtigt** – Kanten på basen af bægeret er tilpasset ved produktion og der bør ikke gøres forsøg på at fjerne den.

- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke 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 maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

### **før første anvendelse**

- 1 Vask delene: se 'rengøring'.

## nogle

### **blender**

- ① blenderbladsmontering
- ② blenders forseglingsring
- ③ blenderglas
- ④ midterprop
- ⑤ låg med låsemekanisme
- ⑥ filter
- ⑦ hastigheds- og pulskontrol
- ⑧ motorenhed
- ⑨ ledningsopbevaring

### **mølle (hvis medleveret)**

- ⑩ møllens forseglingsring
- ⑪ møllens bladmontering
- ⑫ møllens base
- ⑬ møllens glas

## sådan anvendes blenderen

- 1 Montér blenderens forseglingsring ②- som sikre at forseglingen er placeret helt under blenderbladsmonteringsranden.  
**Hvis tætningsringen er beskadiget eller ikke er sat rigtigt på, vil der komme utætheder.**  
**Vær opmærksom på at blenderbladsmonteringen har 4 faner. Møllens bladmontering passer ikke ind i blenderen.**
- 2 Hold undersiden af blenderbladsmonteringen ① og indsæt bladene i bægeret – drej mod uret til lås ①.

- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Klips filteret ⑥ til låget ②.
  - Filteret har to sigtestørrelser, som kan frafiltrere alle trævlede eller uforarbejdede ingredienser, når der hældes.
  - Drej på filterhætten på tuden for at ændre på sigtestørrelsen ③.
- 5 Montér og lås låget ved at dreje det med uret ④ – kontrollér at ▼ mærket på låget er lige over ▲ mærket på kanden. **Blenderen kan ikke betjenes, hvis låget ikke er monteret eller låst korrekt.**
- 6 Placér blenderen på motorenheden og drej den med uret for at låse ⑤.
- 7 Vælg en hastighed.

| skema over anbefalede hastigheder |                                                                                                                                                                                                                    |                    |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| hastighed                         | brug/madvarer                                                                                                                                                                                                      | maks. mængde       |
| <b>1</b>                          | Skummende mælk                                                                                                                                                                                                     | 1 liter            |
|                                   | Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, røræg                                                                                                                                                           | 1 liter            |
| <b>2 - 3</b>                      | Suppe<br>Tykkere blandinger, f.eks. sauce, paté                                                                                                                                                                    | 1,6 liter          |
|                                   | Mayonnaise                                                                                                                                                                                                         | 3 æg + 450 ml olie |
|                                   | 'Smoothie' drikke<br>Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælk og frugtjuice)<br>Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frossen frugt, is eller flødeis) | 800 ml væske       |
| <b>(P) impuls</b>                 | Får motoren til at virke med en start/stop-funktion. Pulseringen varer så længe knappen holdes i denne stilling.<br>Knusning af is                                                                                 | 6 isterninger      |

## **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.
- Sørg altid for at filteret er fastgjort til låget før brug.
- Blend aldrig mere end 1,6 liter eller mere end 1 liter for skummende væsker som f.eks. milkshakes.
- 'Smoothie' opskrifter - blend aldrig frose ingredienser, som under nedfrysningen er blevet til en fast masse. Massen skal brækkes i stykker, før den kommes i blanderglasset.

### **kun kværn**

Må kun anvendes til tørre ingredienser.

### **tips**

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld så, mens maskinen kører, langsomt olien ned gennem hullet i låget.

- 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.

## **sådan bruger du din mølle (hvis medleveret)**

- 1 Kom dine ingredienser i glasset. Fyld ikke mere op end til glasset er halvt fuldt.
- 2 Fastgør møllens forseglingsring i møllens bladmontering mens det sikres at møllens forsegling er helt placeret under møllens bladmonteringsrand. **Lækage vil opstå, hvis møllens forsegling er beskadiget eller ikke korrekt monteret.** Herefter klipses møllens bladmontering fast ⑪ nede i møllens base ⑫. **Forsøg ikke at fastgøre blenderbladsmonteringen i møllen.**
- 3 Vend møllens baseenhed på hovedet. Sænk det ned i glasset, med bladene nedad.
- 4 Skrue møllens baseenhed på glasset indtil det er håndfast.
- 5 Placer møllen på strømelementet og drej for at låse ⑥.
- 6 Vælg en hastighed eller brug pulskontrollen.

## **rengøring**

- Før rengøring sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad.
  - Tøm blanderglasset, før det skrues af knivenheden.
  - Kom ikke nogle af blanderens dele i opvaskemaskinen
- ### **motorenhed**
- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
  - Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑦.

## **knivenhed**

- 1 **Blenderbladsmontering** – Fjern blenderbladsmonteringen fra bægeret ved at dreje det med uret sådan at det frigøres. **Møllens bladmontering** – Fjern møllens bladmontering fra møllens base ved at skubbe det ud fra neden. Vær forsigtig når møllens bladmontering fjernes fra møllens base.
- 2 Tag tætningsringen af og vask den.
- 3 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen.

**Kom ikke knivenheden i vand.**

## **andre dele**

Vask i hånden og tør med et viskestykke.

## service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.

Hvis man har brug for hjælp med:

- brug af maskinen eller
  - service, reservedele eller reparationer (i eller uden for garantiperioden)
- kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

## **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.

### **innan du använder din Kenwood-apparat**

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

## säkerheten

- Låt alla vätskor komma ner i rumstemperatur innan de hälls i mixern.
- Stäng av den och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - efter användningen
  - före rengöring.
- Håll händer och verktyg borta från mixern när den sitter på kraftdelen.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig maskinen om den är skadad. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen obevakad.
- När du tar bort mixern eller kvarnen från strömdelen:
  - Vänta tills bladen har stannat helt.
  - skruva inte av misstag loss bägaren eller kvarnens behållare från knivsatsen.
- Använd bara maskinen för avsett bruk i hushållet.
- **Dra alltid ut kontakten till mixern när den inte används.**
- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.
- **Viktigt** – nederkanten på bägaren monteras vid tillverkningen. Försök inte att ta bort den.
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten utan tillsyn.

- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- 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.
- Denna maskin uppfyller kraven i EU-direktivet 89/336/EEG.

### **innan du använder mixern för första gången**

- 1 Diska alla delarna: se "rengöring".

## key

### **mixern**

- ① knivsats mixer
- ② tätningssring mixer
- ③ bägare
- ④ lock för påfyllningshåll
- ⑤ spärlock
- ⑥ filter
- ⑦ hastighets- + pulskontroll
- ⑧ kraftdel
- ⑨ sladdförvaring

### **kvarn (om sådan medföljer)**

- ⑩ tätningssring kvarn
- ⑪ knivsats kvarn
- ⑫ basdel kvarn
- ⑬ behållare kvarn

# för att använda din mixer

- 1 Montera mixerns tätningssring ②- och kontrollera att tätningen ligger helt under kanten på mixerns knivsats.  
**Om tätningen skadas eller sätts på felaktigt kommer den att läcka.**  
**Observera att mixerns knivsats har fyra kanter. Kvarnens knivsats passar inte på mixern.**
- 2 Fatta tag i undersidan på mixerns knivsats ① och för in knivarna i behållaren – vrid moturs för att spärra ①.
- 3 Lägg ingredienserna i bågaren.

- 4 Fäst filtret ⑥ på locket ②.
  - Filtret har två hålstorlekar för att filtrera ut fibrösa eller obearbetade ingredienser när du tömmer upp.
  - Vänd på filtret för att byta hålstorlek ③.
- 5 Montera och spärra locket genom att vrida det medurs ④ – kontrollera att markeringen ▼ på locket är i linje med markeringen ▲ på bågaren.  
**Mixern fungerar inte om locket inte har monterats eller spärrats korrekt.**
- 6 Placera mixern på strömdelen och lås fast den genom att vrida medurs ⑤.
- 7 Välj hastighet.

| tabell för rekommenderad hastighet |                                                                                                                                                                                              |                     |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Hastighet                          | användning/livsmedel                                                                                                                                                                         | max. mängd          |
| 1                                  | Skumma mjölk                                                                                                                                                                                 | 1 liter             |
|                                    | Tunna blandningar t.ex. kaksmet, mjölkdrinkar, ägggröra                                                                                                                                      | 1 liter             |
| 2 - 3                              | Soppor<br>Tjocka blandningar t.ex. såser, patéer                                                                                                                                             | 1,6 liter           |
|                                    | Majonnäs                                                                                                                                                                                     | 3 ägg + 450 ml olja |
|                                    | Smoothie-drycker<br>Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer)<br>Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass) | 800 ml vätska       |
| (P) puls                           | Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget. Krossa is                                                                                           | 6 iskuber           |

## Viktigt

### mixern och kvarnen

- För att din mixer ska hålla längre 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.
- Kontrollera alltid att filtret är monterat på locket innan användning.
- Mixa aldrig mer än 1,6 liter eller mer än 1 liter för skummande vätskor som mjölkdrinkar.
- Smoothie-recept – mixa aldrig frysta ingredienser som har bildat en enda klump under infrysningen, utan bryt sönder dem i mindre delar innan du lägger dem i bågaren.

### endast kvarnen

Använd kvarnen bara för torra ingredienser.

### tips

- När du gör majonnäs ska du lägga alla ingredienser utom oljan i mixern. Ta bort påfyllningslocket. Sedan låter du apparaten gå medan du sakta håller ner olja genom hålet i locket.
- Tjocka blandningar såsom pastejer eller dipsåser kan behöva skrapas ner. Om det är svårt att mixa kan du tillsätta mer vätska.

## använda kvarnen (om sådan medföljer)

- 1 Lägg ingredienserna i behållaren. Fyll inte behållaren till mer än hälften.
- 2 Placera kvarnens tätningssring på kvarnens knivsats och kontrollera att kvarnens tätning ligger helt under kanten på kvarnens knivsats. **Det kommer att läcka om kvarnens tätning skadas eller inte är korrekt placerad.** Fäst sedan kvarnens knivsats ⑪ på basdelen ⑫.

### Försök inte att montera mixerns knivsats på kvarnen.

- 3 Vänd kvarnens basdel upp och ned. Sänk ned den i behållaren med knivarna nedåt.
- 4 Skruva fast kvarnens basdel ordentligt på behållaren.
- 5 Placera kvarnen på strömdelen och vrid för att låsa fast den ⑥.
- 6 Välj hastighet eller använd pulskontrollen.

## rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bågaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- Inga av delarna får diskas i diskmaskin.

### kraftdelen

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑦.

### bladenheten

- 1 **Mixerns knivsats**– Avlägsna mixerns knivsats från behållaren genom att vrida den medurs.  
**Kvarnens knivsats** – Avlägsna kvarnens knivsats från kvarnen genom att trycka uppåt underifrån. Var försiktig när du tar bort kvarnens knivsats från kvarnens basdel.

- 2 Ta bort och rengör tätningsringen.
- 3 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**

#### **andra delar**

Diska för hand och torka torrt.

## service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en av Kenwood godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- hur du använder maskinen eller
  - service, reservdelar (under garanti eller efter garantitidens utgång):
- Kontakta butiken där du köpte maskinen.

## **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.

### **før du tar Kenwood-apparatet i bruk**

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

## sikkerhetshensyn

- La alle væsker kjøle seg ned til romtemperatur før du har dem i hurtigmikseren.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler
  - etter bruk
  - før rengjøring
- Ikke stikk hånden eller kjøkkentøy ned i mikseglasset mens det er står på motordelen.
- Ikke berør de skarpe knivene.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Hvis de er tegn til skade på maskinen, skal den ikke brukes. Få den kontrollert og reparert, se "Service".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- Ikke gå fra maskinen mens den er i bruk.
- Når du tar hurtigmikseren eller kvernen av strømenheten:
  - vent til kniven slutter helt å rotere,
  - pass på at du ikke utilsiktet skrur mikserglasset eller kvernglasset av knivenheten.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- **Trekk alltid ut støpselet på hurtigmikseren når den ikke er i bruk.**
- Hurtigmikseren må bare brukes med lokket på.

- **Viktig** - Stetten rundt basen på beholderen er montert under produksjonen, og skal ikke forsøkes fjernet.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke 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.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336/EEC

### **før du tar hurtigmikseren i bruk for første gang**

- 1 Vask delene, se under "Rengjøring".

## deler

### **hurtigmikser**

- ① knivenhet til hurtigmikseren
- ② tetningsring til hurtigmikseren
- ③ mikserglass
- ④ påfyllingslokk
- ⑤ låsbart lokk
- ⑥ filter
- ⑦ hastighet + pulskontroll
- ⑧ motordel
- ⑨ plass til ledning

### **kvern (hvis levert)**

- ⑩ tetningsring til kvernen
- ⑪ knivenhet til kvernen
- ⑫ understell til kvernen
- ⑬ glass til kvernen

## bruke hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ② på hurtigmikseren - mens du passer på at tetningen sitter skikkelig under kanten på knivenheten

**Det lekker dersom tetningen er skadet eller ikke riktig satt på.**

**Legg merke til at knivenheten på hurtigmikseren har 4 fliker. Kvernens knivenhet passer ikke på hurtigmikseren.**

- 2 Hold undersiden av hurtigmikserens knivenhet ① og sett knivene ned i glasset – vri mot klokken for å låse ①.

- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.

- 4 Fest filteret ⑥ til lokket ②.

- Filteret har to silstørrelser til å filtrere ut eventuelle grove eller uprosesserte ingredienser når du heller ③.

- Drei påfyllingslokket for å bytte den valgte silstørrelsen over tuten.

- 5 Sett på og lås lokket ved å vri det med klokken ④ – sørg for at ▼-merket på lokket er på linje med ▲-merket på glasset.

**Hurtigmikseren fungerer ikke dersom lokket ikke er på, eller ikke er ordentlig låst.**

- 6 Sett hurtigmikseren på strømenheten og vri med klokken for å låse ⑤.

- 7 Velg hastighet.

**tabell over anbefalte hastigheter**

| hastighet    | Bruk/matvarer                                                                                                                                                                                 | maks. mengde        |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>1</b>     | Skumme melk                                                                                                                                                                                   | 1 liter             |
|              | Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre                                                                                                                                           | 1 liter             |
| <b>2 - 3</b> | Supper                                                                                                                                                                                        | 1,6 liter           |
|              | Tykkere blandinger, f.eks. sauser, posteier                                                                                                                                                   |                     |
|              | Majones                                                                                                                                                                                       | 3 egg + 450 ml olje |
| <b>(P)</b>   | "Smoothie"-drikker<br>Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft)<br>Sett så til is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller is krem) | 800 ml væske        |
|              | Betjener motoren i start/stopp- aksjon.<br>Krafttrinnet brukes når du trenger ekstra kraft og virker så lenge hurtigmikseren er stilt på denne hastigheten<br>Isknusing                       | 6 terninger         |

## **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 plasten.
- 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.
- Pass alltid på at filteret er påsatt lokket før bruk.
- Du må aldri blande mer enn 1,6 liter, eller mer enn 1 liter for skummende væsker som f.eks. milkshake.
- "Smoothie"-oppskrifter - du må aldri blande frosne ingredienser som har stivnet til en fast masse i fryseren. De må knuses før de tilsettes mikserglasset.

### **Kun for multikvernen**

Må kun brukes til tørre ingredienser

### **tips**

- Når du lager majones skal du ha alle ingrediensene, bortsett fra olje, i hurtigmikseren. Ta av påfyllingslokket, og med mikseren i gang heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Til tykke blandinger, f.eks. paté, dip - skrap kantene hvis nødvendig. Hvis det er vanskelig å mikse, så tilsett mer væske.

slik brukes kvernen (hvis levert)

- 1 Ha ingrediensene i glasset. Det må ikke fylles mer enn halvfullt.
- 2 Sett tetningsringen på knivenheten mens du passer på at den sitter skikkelig under kanten på kvernens knivenhet. **Det lekker dersom tetningen er skadet eller ikke riktig påsatt.** Fest deretter knivenheten ⑪ på understellet ⑫. **Ikke gjør forsøk på å sette hurtigmikserens knivenhet på kvernen.**
- 3 Snu understellet opp ned. Senk det ned på glasset, med knivene ned.
- 4 Skru understellet på glasset til det er fingerstramt.
- 5 Sett kvernen på motordelen og vri for å låse den på plass ⑥.
- 6 Velg hastighet, eller bruk pulsfunksjonen.

## **rengjøring**

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Ikke legg noen av delene i oppvaskmaskinen.

### **motordel**

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑦.

### **knivenheten**

- 1 **Hurtigmikserens knivenhet** – Ta knivenhet ut av glasset ved å vri den med klokken for å frigjøre den. **Kvernens knivenhet** – Ta knivenheten av understellet ved å skyve opp fra undersiden. Vær forsiktig når du tar knivenheten av kvernen.
- 2 Fjern og vask tetningsringen.

- 3 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann.

**Ikke legg knivenheten i vann.**

**andre deler**

Vask for hånd og tørk dem.

## service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke maskinen
  - bestille annet tilbehør (utføre vedlikehold eller reparasjon)
- ta kontakt med din forhandler.

## 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.

### ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

## 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 työnnä käsiä tai työvälineitä tehosekoittimeen, jos se on runko-osassa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto'.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Jos irrotat tehosekoittimen tai myllyn moottoriosasta
  - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
  - älä vahingossa irrota kannua tai jauhamisastiaa teräyksiköstä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.

- **Irrota tehosekoittimen pistotulppa pistorasiasta, jos tehosekoitin ei ole käytössä.**
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- **Tärkeää:** Kannun pohjaosa on kiinnitetty siihen laitetta valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä 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.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

### ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

## selitykset

### tehosekoitin

- ① tehosekoittimen teräyksikkö
- ② tehosekoittimen tiivisterengas
- ③ sekoitusastia
- ④ täyttöaukon korkki
- ⑤ lukituskansi
- ⑥ suodatin
- ⑦ nopeuden ja sykäyksen säätö
- ⑧ runko-osa, jossa on moottori
- ⑨ virtajohdon säilytys

### mylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑩ myllyn tiivisterengas
- ⑪ myllyn teräyksikkö
- ⑫ myllyn jalusta
- ⑬ myllyn astia

# tehosekoittimen käyttö

- 1 Kiinnitä tiivisterengas ② paikoilleen. Varmista, että tiiviste menee oikein paikoilleen teräyksikön uraan.  
**Teräosa vuotaa, jos tiiviste on vaurioitunut tai sitä ei ole asennettu oikein.**  
**Huomaa, että tehosekoittimen teräyksikössä on neljä vartta. Myllyn teräyksikkö ei sovi tehosekoittimeen.**
- 2 Tartu teräyksikön ① alaosaan ja kiinnitä terät kannuun. Lukitse ne paikoilleen kääntämällä vastapäivään ①.
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Kiinnitä suodatin ⑥ kanteen ②.
  - Suodattimessa on kaksi eri siiviläkokoa kaikkien kuituja sisältävien tai kokonaisiksi jääneiden aineosien poistamiseksi..

- Kääntämällä täyttökantta voit siirtää haluamasi siivilän kaatonokan kohdalle ③.
- 5 Aseta kansi paikoilleen kääntämällä sitä myötäpäivään ④. Varmista, että kannen ▼-merkki on kohdakkain kannun ▲-merkin kanssa.  
**Tehosekoitin ei toimi, jos kantta ei ole lukittu kunnolla paikoilleen.**
- 6 Aseta sekoitinosa moottoriyksikön päälle ja lukitse se paikoilleen kiertämällä myötäpäivään ⑤.
- 7 Valitse nopeus.

| suositeltavat nopeudet |                                                                                                                                                                                                                           |                        |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| nopeus                 | käyttö/ruoka-aine                                                                                                                                                                                                         | enimmäismäärä          |
| 1                      | Maidon vaahdottaminen                                                                                                                                                                                                     | 1 litra                |
|                        | Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat                                                                                                                                                                        | 1 litra                |
| 2 - 3                  | Keitot                                                                                                                                                                                                                    | 1,6 litraa             |
|                        | Paksummat seokset, kuten kastikkeet, pateet                                                                                                                                                                               |                        |
|                        | Majoneesi                                                                                                                                                                                                                 | 3 munaa + 450 ml öljyä |
|                        | Smoothie-juomat<br>Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämehut).<br>Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat). | 800 ml nestettä        |
| (P)<br>pitoasento      | Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen.<br>Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa.<br>Jäiden murskaaminen                                                                                   | 6 jääpalaa             |

## **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.
- Varmista aina ennen käyttämistä, että suodatin on kiinnitetty kanteen.
- Älä ylitä 1,6 litran täyttömäärää tai vahtoavien nesteiden kohdalla, kuten pirtelö, 1 litran täyttömäärää.
- Smoothie-ohjeet – älä koskaan sekoita jäisiä aineksia, jotka ovat jähmettyneet kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana; riko kiinteä massa palasiksi ennen sekoitusastiaan lisäämistä.

### **ainoastaan mylly**

Käytä vain kuivia aineksia.

### **vihjeitä**

- Kun valmistat majoneesia, laita kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttöaukon korkki. Kun kone on käynnissä, kaada öljy hitaasti kannen aukon kautta.
- Paksut seokset, kuten pateet tai dippikastikkeet, saattavat tarttua sekoitusastian reunoihin. Kaavi tarvittaessa reunaan tarttunut seos. Jos ainekset sekoittuvat vaivalloisesti, lisää nestettä.

## **myllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)**

- 1 Laita ruoka-aineet astiaan. Täytä se korkeintaan puolilleen.
  - 2 Kiinnitä myllyn tiivisterengas myllyn teräyksikköön. Varmista, että myllyn tiiviste menee oikein paikoilleen myllyn teräyksikön uraan. **Jos myllyn tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.** Kiinnitä tämän jälkeen myllyn teräyksikkö ⑪ myllyn jalusta ⑫.
- Älä yritä kiinnittää tehosekoittimen teräyksikköä myllyn.**
- 3 Käännä myllyn jalusta ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin.
  - 4 Kiinnitä myllyn jalusta astiaan käsin.
  - 5 Aseta mylly moottoriyksikön päälle ja lukitse se paikoilleen kääntämällä ⑥.
  - 6 Valitse nopeus tai käytä pulssisäädintä.

## **puhdistus**

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.

### **runko-osa**

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑦ takana.

## terä

- 1 **Sekoittimen teräyksikkö:** Voit irrottaa tehosekoittimen teräyksikön kannusta vapauttamalla sen kääntämällä myötäpäivään. **Myllyn teräyksikkö:** Voit poistaa myllyn teräyksikön myllyn jalustasta painamalla altapäin. Irrotettaessa teräyksikköä myllyn jalustasta on oltava varovainen.
- 2 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 3 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**

## muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

## huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.
- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan.
- Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.  
Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

## 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.

### **Kenwood cihazınızı kullanmadan önce**

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

## **güvenlik önlemleri**

- Sivilari sivilastiriciya yerleştirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini sağlayınız.
- 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 öğütücünden uzak tutunuz.
  - Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız.
  - Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücünden uzak tutunuz.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deşdirmeyiniz.
- Sıcak sıvıları öğütmeden önce soğutunuz. Aygıtın kapağını sıkıca kapamadığınız taktirde kapak yerinden çıkabilir ve içerikler etrafa saçılabilir.

- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Onarımcıyı götürüp hemen denetimden geçirtiniz. Bunun için 'bakım' bölümüne bakınız.
- Çocukları kahve makinesinden uzak tutunuz.
- Blender veya değirmeni güç ünitesinden çıkartırken
  - kabı yanlışlıkla kesici parçadan sökmeyin.
  - hazne veya değirmen şişesini bıçak ünitesinden yanlışlıkla çıkartmayın.
- Aygıtı yalnızca evde kullanım amacıyla kullanınız.
- **Kullanmadığınız zamanlarda karıştırıcınızı prizden çıkarın**
- Karıştırıcıyı sadece kapağı kapalıyken çalıştırın
- **Önemli** – Haznenin eteği üretim esnasında takılmıştır ve sökülmeğe çalışılmamalıdır.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- 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 aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

### **ilk kullanımdan önce**

- 1 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

## su ısıtıcının parçaları

### öğütücü

- ① blender bıçak ünitesi
- ② blender sızdırmazlık halkası
- ③ kavanoz
- ④ doldurma kapağı
- ⑤ kilitli kapak
- ⑥ filtre
- ⑦ hız + nabız kontrolü
- ⑧ güç birimi
- ⑨ kordon sarma yuvası
- değirmen (eğer sağlanmışsa)**
- ⑩ değirmen sızdırmazlık halkası
- ⑪ değirmen bıçak ünitesi
- ⑫ değirmen tabanı
- ⑬ değirmen şişesi

## kariştiricinizin kullanımı

- 1 Contanın blender bıçak ünitesinin altına tam olarak yerleştiğinden emin olarak blender sızdırmazlık halkasını ② yerleştirin.  
**Kilit hasar gördüğünde ya da tam oturmadağında sızıntı olacaktır.**  
**Lütfen blender bıçak ünitesinin 4 ucu olduğunu unutmayın.**  
**Değirmen bıçak ünitesi blender üzerine yerleşmeyecektir.**

- 2 Blender bıçak ünitesini altından tutun ① ve bıçakları haznenin içine yerleştirin – kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin ①.
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Filtre ⑥'yı kapak ②'ye takın.
  - Dökme sırasında pütürlü veya işlenmemiş parçaların dökülmesini önlemek için filtre iki süzgeç boyutuna sahiptir.
  - Dökme alanı üzerinde seçili süzgeç boyutunu değiştirmek için filtre kapağını çevirin ③.
- 5 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin ④ – kapak üzerindeki ▼ işaretinin şişe üzerinde ▲ işaretiyle hizalandığından emin olun. **Kapak kapalı değilken veya düzgün takılmadığında blender çalışmaz.**
- 6 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ⑤.
- 7 Bir hız seçin.

| tavsiye edilen hız tablosu |                                                                                                                                                                                     |                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| hız                        | kullanım/yemek çeşitleri                                                                                                                                                            | maksimum miktar       |
| 1                          | Köpürtülmüş süt                                                                                                                                                                     | 1 litre               |
|                            | Yumuşak hamur, milkshake, çırpılmış yumurta gibi yumuşak karışımlar                                                                                                                 | 1 litre               |
| 2 - 3                      | Çorbalar<br>Sos, pate gibi yoğun karışımlar                                                                                                                                         | 1.6 litre             |
|                            | Mayonez                                                                                                                                                                             | 3 yumurta + 450ml yağ |
|                            | Koyu içecekler<br>İlk olarak taze meyve ve sıvı malzemeyi (yoğurt, süt, meyve suyu gibi) koyun. Sonra buz ya da donmuş malzemeleri (donmuş meyve, buz ya da dondurma gibi) ekleyin. | 800ml sıvı            |
| (P)<br>titreşim            | Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Düşmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz pals konumunda kalacaktır.<br>Buz kırma                                                    | 6 parça               |

### 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.
- Kullanmadan önce her zaman filtrenin kapak donanımına takılı olduğundan emin olun.
- Hiçbir zaman 1.6 litreden, milkshake gibi köpüklü sıvılarda 1 litreden fazla miktarları karıştırmayın.
- Koyu tariflerde katı kütle halinde donmuş malzemeleri karıştırmayın, bunları kaba koymadan önce parçalayın.

#### değirmen

Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.

### faydalı bilgiler

- Mayonez yaparken yağ dışında tüm malzemeleri karıştırıcının içine koyun. Filtre başlığını çıkarın. Ardından alet çalışırken yağı yavaşça kapağın deliğinden dökün.
- Pate ve soslar gibi koyu karışımlar sürahinin iç çeperlerine yapışiyorsa tahta bir kaşıklar içeri itiniz. Gerekirse bir miktar daha sıvı ekleyiniz.

## değirmeninizin

### kullanımı (eğer sağlanmışsa)

- 1 Malzemelerinizi haznenin içine koyun. Yarıdan daha fazla doldurun.
- 2 Değirmen contasının değirmen bıçak ünitesinin kenarının altına tam olarak yerleştiğinden emin olarak değirmen sızdırmazlık halkasını değirmen bıçak ünitesi içine yerleştirin. **Eğer değirmen contası zarar gördüyse veya düzgün yerleşmediyse sızdırma meydana gelecektir.** Sonra değirmen bıçak ünitesini ⑪ değirmen tabanı ⑫ içine takın. **Blender bıçak ünitesini değirmen içine yerleştirme girişiminde bulunmayın.**
- 3 Değirmen tabanını ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde şişeye doğru indirin.
- 4 Değirmen ana ünitesini şişe üzerine sıkıca vidalayın.
- 5 Değirmeni güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için çevirin ⑥.
- 6 Bir hız seçin veya nabız kontrolünü kullanın.

## temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Kabı karıştırma ünitesinden ayırmadan önce boşaltın.
- Hiç bir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.

### **güç birimi**

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın ⑦.

### **bıçak birimi**

- 1 **Blender bıçak ünitesi** – Blender bıçak ünitesini hazneden çıkarmak için saat yönünde çevirin.

### **Değirmen bıçak ünitesi** –

Değirmen bıçak ünitesini altından iterek değirmen tabanından çıkarın. Değirmen bıçak ünitesini değirmen tabanından çıkarırken dikkat edilmelidir.

- 2 Kilit halkasını ayırıp yıkayın
- 3 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.**

### **diğer parçalar**

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

## bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.
- Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

## 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.

### **před použitím tohoto zařízení Kenwood**

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

## bezpečnostní opatření

- Před vložením do mixéru nechte všechny tekutiny vychladnout na pokojovou teplotu.
- Přístroj vypínejte a odpojujte od zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů
  - po použití
  - před čištěním
- Pokud je mixér umístěn na pohonné jednotce, nekládejte do něj ruce ani nástroje.
- Nedotýkejte se ostrých nožů.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechejte jej zkontrolovat nebo opravit: viz "servis".
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídatná zařízení.
- Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Při odstraňování mixéru nebo mlýnku z pohonné jednotky:
  - počkejte, dokud se nože zcela nezastaví
  - zabraňte neúmyslnému odšroubování poháru nebo nádoby na mletí z nožové jednotky.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- **Když se mixér nepoužívá, vždy jej odpojte od zdroje.**

- Pracujte s mixérem jedině, je-li víko na svém místě.
- **Důležité upozornění** – Lišta na dně nádoby se nasazuje napevno při výrobě. Nepokoušejte se ji odstranit.
- Nemocní a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- 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.
- Přístroj odpovídá požadavkům směrnice Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

### **Před prvním použitím**

- 1 Omyjte jednotlivé díly: viz „čištění“.

## popis konvice

### **Mixér**

- ① nože mixéru
- ② těsnicí kroužek mixéru
- ③ mixovací nádoba
- ④ víčko plnicího hrdla
- ⑤ zavírací víko
- ⑥ filtr
- ⑦ regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
- ⑧ napájecí jednotka
- ⑨ kabelový prostor

### **mlýnek (pokud je součástí příslušenství)**

- ⑩ těsnicí kroužek mlýnku
- ⑪ nože mlýnku
- ⑫ spodní díl mlýnku
- ⑬ nádoba mlýnku

## použití mixéru

- 1 Na obrubu dna nožů nasadte těsnicí kroužek ② tak, aby přiléhal po celém obvodu strany přiléhající k nádobě mixéru.

**Poškodí-li se těsnění nebo není-li správně upevněno, dojde k prosakování.**

**Nožový díl mixéru má čtyři výstupky. Do mixéru proto nelze nasadit nožový díl mlýnku.**

- 2 Uchopte nožový díl ① za spodní část, zasuněte jej zespodu do dna nádoby mixéru a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček. ①.
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Do víka ② nasadte filtr ⑥.

- Filtr má dvě velikosti sítka na ofiltrování jakýchkoliv vláknitých nebo nezpracovaných přísad při nalévání.
  - Chcete-li změnit velikost vybraného sítka nad prostorem hubice, otočte plnicí víko ③.
- 5 Nasadte víko a otočením doprava ho zajistěte ④ - ujistěte se, že značka ▼ na víku je vyrovnaná se značkou ▲ na nádobě. **Bez nasazeného nebo správně uzavřeného víka nebude mixér fungovat.**
  - 6 Položte mixér na pohonnou jednotku a otočením doleva ho zajistěte ⑤.
  - 7 Vyberte rychlost.

**tabulka doporučených rychlostí**

| Rychlost                     | využití/druh potravin                                                                                                                                                                    | max. množství          |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>1</b>                     | Napěněné mléko                                                                                                                                                                           | 1 litr                 |
|                              | Lehké směsi, jako jsou těsta, mléčné koktejly, míchaná vejce                                                                                                                             | 1 litr                 |
| <b>2 - 3</b>                 | Polévky<br>Tužší směsi, např. omáčky, paštiky                                                                                                                                            | 1,6 litru              |
|                              | Majonéza                                                                                                                                                                                 | 3 vejce + 450 ml oleje |
|                              | Ledové koktejly<br>Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy)<br>Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu) | 800 ml tekutiny        |
| <b>(P)<br/>pulzní funkce</b> | Řídí motor v režimu start/stop. Pulzní režim bude platný, dokud je držen v této poloze.<br>Drcení ledu                                                                                   | 6 kostek               |

### 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 zapnutí. V případě potřeby je nakrájejte na kousky: odstraňte víčko plnicího hrdla a potom při zapnutí přístroje 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.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda je ve víku nasazen filtr.
- Nikdy nemíchejte více než 1,6 litru nebo více než 1 litr napěněných tekutin, jako jsou mléčné koktejly.
- Recepty na ledové koktejly – nikdy nemíchejte zmražené potraviny, které při mražení vytvořily pevnou spojenou hmotu – před vložením do nádoby hmotu nejprve rozbijte.

### pouze pro mlýnek

Používejte pouze suché komponenty.

### poznámky

- Při přípravě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Sejměte kryt plniče. Po spuštění přístroje pomalu vlévejte olej do otvoru ve víku.
- Husté směsi, vaječné paštiky a pomazánky je nutno vyškrabávat. Pokud je to obtížné, přidejte víc tuku.

### použití mlýnku (pokud je součástí příslušenství)

- 1 Do nádoby přidejte suroviny. Neplňte ji do více než poloviny.
- 2 Na obrubu dna nožů nasadte těsnicí kroužek tak, aby přiléhal po celém obvodu strany přiléhající k nádobě mlýnku. **Pokud je kroužek poškozen nebo nesprávně nasazen, nádoba nebude těsnit.** Nožový díl ⑪ zasuňte do spodního dílu mlýnku ⑫.  
**Do mlýnku se nepokoušejte nasadit nožový díl mixéru.**
- 3 Spodní díl mlýnku otočte dnem vzhůru. Přiložte jej k nádobě, čepelemi dovnitř.
- 4 Našroubujte jej na nádobu a lehce dotáhněte.
- 5 Nasadte mlýnek na motor a otočením zajistěte ⑥.
- 6 Zvolte rychlost otáček nebo použijte pulsní spínač.

### čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej od elektrické zásuvky a demontujte.
- Před odšroubováním od jednotky s noži vyprázdněte nádobu.
- Nevkládejte žádné součásti do myčky.

### Pohonná jednotka

- Jednotku oťete mycím hadříkem a potom usušte.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky ⑦.

### Nožová jednotka

- 1 **Nože mixéru** – Otočte nožovým dílem proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z nádoby mixéru. **Nože mlýnku** – Zatlačte zesponu na nožový díl a vyjměte jej ze spodního dílu mlýnku. Při vyjímání nožového dílu buďte opatrní.
- 2 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.

- 3 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**

**Ostatní díly**

Omyjte je rukou a osušte.

## servis a péče o zákazníka

- Poškozený napájecí kabel je z bezpečnostních důvodů nutno vyměnit, což provede firma Kenwood nebo touto firmou autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc:

- při používání přístroje
- s jeho servisem, náhradními díly nebo opravou (záruční nebo pozáruční),  
obraťte se na prodejnu, kde jste přístroj zakoupili.

## **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).

### **a Kenwood-készülék használata előtt**

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

## **első a biztonság**

- Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixba helyezné.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után és
  - tisztítás előtt.
- Amíg a turmixoló edény a meghajtó egységen van, sem kézzel, sem más eszközzel ne nyúljon az edénybe.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a forgókés éleéhez.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ha a turmixgép megsérül, azonnal kapcsolja ki. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg (l. javíttatás).
- 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 a daráló edényt ne csavarja le a kés aljzatáról.

- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- **Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.**
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.
- **Fontos** – A pohár alján található szegélyt a gyártás során szerelik fel, ne próbálkozzon az eltávolításával.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- 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 Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

### **az első használat előtt**

- 1 A készülék alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

## **részei**

### **turmixgép**

- ① turmixgép forgókés egység
- ② turmixgép tömítőgyűrű
- ③ keverőpohár
- ④ a töltőnyílás kupakja
- ⑤ zárófedél
- ⑥ szűrő
- ⑦ sebesség- + impulzusszabályozó
- ⑧ meghajtó egység
- ⑨ vezetéktároló

## daráló (amennyiben a tartozékok közt szerepel)

- ⑩ daráló tömítőgyűrű
- ⑪ daráló forgókés egység
- ⑫ daráló talprész
- ⑬ darálóedény

## a turmixgép használata

- 1 A turmixgép tömítőgyűrűjét illessze bele a turmixgép forgókés egységébe ②-, ügyelve arra, hogy a gyűrű teljes mértékben a turmixgép forgókés egységének pereme alatt helyezkedjen el.  
**Ha a tömítés sérült, vagy nem a megfelelő helyre került, szivárgás következik be. Kérjük, ügyeljen arra, hogy a turmixgép forgókés egységének 4 füle van. A daráló forgókés egysége nem illeszkedik a turmixgépre.**
- 2 A turmixgép forgókés egységét ① az aljánál fogva helyezze a pengéket a keverőpohárba, majd az óramutató járásával ellentétes irányba tekerve rögzítse ①.

- 3 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.
- 4 Kapcsolja a szűrőt ⑥ a fedélhez ②.
- A szűrőnek két lyukmérete van, a rostos vagy feldolgozatlan alapanyagok kiszűrésére kiöntéskor.
- Fordítsa el a szűrő fedelét a lyukméret beállításához a kiöntő rész fölött ③.
- 5 Illessze rá és zárja le a fedelet az óramutató járásának megfelelő irányban elforgatva ④ – győződjön meg róla, hogy a fedélen levő ▼ jel egy vonalban van a turmixoló edényen levő ▲ jellel. **Amíg a fedél nem illeszkedik vagy nem zár pontosan, a turmixoló nem működik.**
- 6 Helyezze a turmixolót a meghajtó egységre, és fordítsa el az óramutató irányába ⑤.
- 7 Válassza ki a sebességet.

### javasolt sebességfokozatok

| sebességfokozat   | feldolgozandó étel                                                                                                                                                                                                                                    | max. mennyiség        |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1                 | Tej habosítása                                                                                                                                                                                                                                        | 1 liter               |
|                   | Híg keverékek, pl. híg tészták, tejturmixok, rántotta                                                                                                                                                                                                 | 1 liter               |
| 2 - 3             | Levesek                                                                                                                                                                                                                                               | 1.6 liter             |
|                   | Sűrűbb keverékek, pl. szószok, pástétomok                                                                                                                                                                                                             |                       |
|                   | Majonéz                                                                                                                                                                                                                                               | 3 tojás + 450 ml olaj |
|                   | Gyümölcsturmixok készítése:<br>Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a turmixoló edénybe. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt vagy fagyaltot). | 800 ml folyadék       |
| (P)<br>Rövid üzem | A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz:<br>A rezgés-pozíció gyors energiabiztosításhoz alkalmas, és addig működik, amíg ebben a helyzetben tartják a kapcsolót.<br>Jégkása készítése:                                                              | 6 jégkocka            |

### 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.

### turmigép

- 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.
- Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a szűrő megfelelően illeszkedik-e a fedélegységhez
- Egyszerre ne turmixoljon 1,6 liternél több folyadékot (habos folyadékok, pl. tejturmixok esetében a maximális mennyiség 1 liter).
- Gyümölcsturmig receptek – soha ne turmixoljon szilárd tömeggé fagyott hozzávalókat. Mielőtt beteszi az ételt a turmixoló edénybe, törje kisebb darabokra.

### daráló

A darálót csak száraz összetevők feldolgozására használja.

### néhány jó tanács

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével minden hozzávalót tegyen a turmixoló edénybe. Vegye ki a töltőnyílás kupakját, kapcsolja be a gépet, és turmixolás közben a töltőnyíláson át lassan 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.

## a daráló használata

(amennyiben a tartozékok közt szerepel)

- 1 Helyezze a hozzávalókat az edénybe, maximum a feléig töltve.
- 2 A daráló tömítőgyűrűjét illessze bele a daráló forgókés egységébe, ügyelve arra, hogy a gyűrű teljes mértékben a daráló forgókés egységének a pereme alatt helyezkedjen el. **Ha a gyűrű sérült, vagy nem illeszkedik megfelelően, a készülék szivároghat.** Ezután kapcsolja a daráló forgókés egységét ⑪ a daráló talprészéhez ⑫.
- A turmixgép forgókés egységét ne próbálja meg a darálóba illeszteni.**
- 3 Fordítsa a talprészt fejfelé. Pengékkel lefelé eressze bele az edénybe.
- 4 A talprészt csavarja szorosan a darálóedényre.
- 5 Helyezze a darálót a géptestre, és a rögzítéshez fordítsa el ⑥.
- 6 Válasszon sebességi fokozatot, vagy használja az impulzusszabályozót.

## tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Mindig ürítse ki a turmixoló edényt mielőtt lecsavarja a forgókésről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
- Ne tegye be egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.

### géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban 7.

### forgókés

- 1 **Turmixgép forgókés egység** – Az óramutató járásával megegyező irányba tekerve távolítsa el a turmixgép forgókés egységét a keverőpohárból. **Daráló forgókés egység** – Alulról felfelé irányuló nyomással távolítsa el a daráló forgókés egységét a daráló talprészéről. Óvatosan távolítsa el a daráló forgókés egységét a daráló talprészéről.
- 2 A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.
- 3 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**

### a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

## javíttatás és vevőszolgálat

- Figyelem: A megsérült hálózati vezetékét azonnal ki kell cserélni. A javítást – biztonsági okokból – csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

## 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.

### **przed użyciem urządzenia Kenwood**

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

## **dla własnego bezpieczeństwa**

- Przed dodaniem cieczy do rozdrabniarki poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi
  - po użyciu
  - przed czyszczeniem
- Nie wkładaj rąk ani narzędzi kuchennych do dzbanka, gdy jest on założony na korpusie z silnikiem.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis".
- Nigdy nie używaj narzędzi nie zatwierdzonych przez Kenwooda.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Przy zdejmowaniu rozdrabniarki lub młynka z jednostki napędowej:
  - poczekaj, aż ostra zatrzymają się całkowicie,
  - nie odkręć przypadkowo dzbanku lub kubka młynka od zespołu nożowego.

- Nigdy nie uruchamiać pustego miksera.
- **Zawsze wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego miksera z gniazdka elektrycznego, jeśli nie jest używany.**
- Mikser należy uruchamiać tylko z założonym wieczkiem.
- **Uwaga** – Osłona na podstawie dzbanka została zainstalowana przy produkcji i nie należy dokonywać prób jej usunięcia.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołążne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

### **przed włożeniem wtyczki do gniazdka**

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej Nr 89/336/EEC.

### **przed użyciem po raz pierwszy**

- 1 Umyj części - patrz punkt "czyszczenie".

## **legenda**

### **mikser**

- ① zestaw łopatkowy blendera
- ② pierścień uszczelniający blendera
- ③ dzbanek
- ④ zatyczka wlewu/wsypu
- ⑤ wieczko zamykające
- ⑥ filtr
- ⑦ przełącznik prędkości + pulsacji
- ⑧ podstawa z silnikiem
- ⑨ miejsce na sznur

- młynek (jeśli jest w zestawie)**
- ⑩ pierścień uszczelniający młynka
  - ⑪ zestaw łopatkowy młynka
  - ⑫ podstawa młynka
  - ⑬ pojemnik młynka

## obsługa miksera

- 1 Przymocuj pierścień uszczelniający blendera ②. Upewnij się, że uszczelka jest dobrze umieszczona pod krawędzią zestawu łopatkowego blendera.

**W przypadku uszkodzenia lub niewłaściwego założenia uszczelki nastąpi wyciek.**

**Uwaga: zestaw łopatkowy blendera wyposażony jest w 4 łopatki. Zestaw łopatkowy z młynka nie będzie pasował do blendera.**

- 2 Trzymając zestaw łopatkowy blendera ① pod spodem włóż łopatki do dzbanka. Przekręć w kierunku przeciwnym ruchu wskazówek zegara, aż się domknie ①.

- 3 Umieścić składniki w kielichu.
- 4 Przymocuj filtr ⑥ do pokrywki ②.
- Filtr ma dwa rozmiary sita do filtrowania przy wylewaniu wszelkich włókniстых albo nieprzerobionych składników.
  - Obrócić pokrywkę filtrową w celu zmienienia rozmiaru sita nad czubkiem ③.
- 5 Ustawić i zamknąć wieczko, skręcając je w kierunku wskazówek zegara ④ –przekonać się, że znaczek ▼ na wieczku zbiega się ze znaczkem ▲ na kubku.
- Rozdrabniarka nie pracuje, jeżeli wieczko nie jest poprawnie ustawione i zamknięte.**
- 6 Umieścić rozdrabniarkę na jednostkę napędową i obrócić w kierunku wskazówek zegara dla zamknięcia ⑤.
- 7 Wybrać szybkość obrotów.

**tabela zalecanych prędkości**

| prędkość                  | zastosowanie/produkty spożywcze                                                                                                                                                           | maksymalna ilość |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>1</b>                  | Mleko z pianką                                                                                                                                                                            | 1 litr           |
|                           | Rzadkie mieszanki (np. rzadkie ciasto, koktajle mleczne, jajecznicza)                                                                                                                     | 1 litr           |
| <b>2 - 3</b>              | Zupy<br>Gęstsze mieszanki (np. sosy, pasztety)                                                                                                                                            | 1,6 litra        |
|                           | Majonez<br>oleju                                                                                                                                                                          | 3 jajka + 450 ml |
|                           | Koktajle mleczne<br>Najpierw umieścić świeże owoce i składniki płynne (w tym jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub mrożone składniki (w tym mrożone owoce, lód lub lody) | 800 ml płynu     |
| <b>(P)<br/>pulsowanie</b> | Silnik pracuje w trybie włącz-wyłącz. Pozwoli to na włączenie robota na krótki okres czasu.<br>Kruszony lód                                                                               | 6 kostek         |

## **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 założysz 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. Zasłaniaj otwór dłonią i coraz to opróżniaj dzbanek.
- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżniony po użyciu.
- Przed użyciem zawsze upewnij się, że filtr jest przymocowany do pokrywki.
- Nigdy nie należy mieszać ponad 1,6 litra lub ponad 1 litr płynów z pianką, takich jak koktajle mleczne.
- Przepisy na koktajle mleczne: Nigdy nie mieszać zamrożonych składników, które w trakcie zamrażania utworzyły stałą masę. Przed umieszczeniem w kielichu należy je pokruszyć.

### **młynek**

Używaj wyłącznie do produktów suchych.

### **wskazówki**

- Podczas przygotowywania majonezu należy umieścić w mikserze wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Zdjąć zakrywkę filtra. Następnie podczas pracy miksera dodawać powoli olej przez otwór w wieczku.

- Gęste mieszaniny, np. pasztety i smarowidła: mogą wymagać zgarniania w dół. Jeśli są trudne do przerobu, dodaj więcej płynów.

## **eksploatacja młynka**

(jeśli jest w zestawie)

- 1 Włóż składniki do pojemnika. Napętniaj go nie bardziej niż do połowy.
- 2 Przymocuj pierścień uszczelniający młynka do zestawu łopatkowego. Upewnij się, że uszczelka młynka jest dobrze umieszczona pod krawędzią zestawu łopatkowego. **Jeśli uszczelka młynka jest uszkodzona lub niewłaściwie włożona, może nastąpić wyciekanie płynów.** Następnie włóż zestaw łopatkowy młynka ⑪ do podstawy ⑫. **Nie próbuj mocować zestawu łopatkowego blendera do młynka.**
- 3 Przekręć podstawę spodem do góry. Włóż ją do pojemnika, łopatkami do dołu.
- 4 Ręcznie przykręć podstawę do pojemnika, aż się umocuje.
- 5 Umieść młynek na podstawie zasilającej i przekręć, aż się zamknie ⑥.
- 6 Wybierz prędkość albo skorzystaj z regulatora impulsów.

## **czyszczenie**

- Zawsze wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Przed odkręceniem kielicha od zespołu ostrza należy go opróżnić.
- Nie wkładać żadnych części do zmywarki.

### **korpus z silnikiem**

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Resztę przewodu przechowywać w przedziale przewodowym z tyłu jednostki napędowej ⑦.

### **zespół ostrzy**

- 1 **Zestaw łopatkowy blendera** – wyciągnij zestaw łopatkowy blendera z dzbanka odkręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się poluzuje.

**Zestaw łopatkowy młynka** – wyciągnij zestaw łopatkowy młynka z podstawy młynka podnosząc go do góry. Należy zachowywać ostrożność przy wyjmowaniu łopatek młynka z podstawy.

- 2 Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
- 3 Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Oczyszczyć ostrza szczoteczką w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie opłucz pod kranem. **Nie zanurzaj zespołu ostrzy w wodzie.**

### **inne części**

Myj w ręku i następnie osusz.

## **serwis i łączność z klientami**

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo może go wymienić wyłącznie Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda.

Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu miksera.

## 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.

### **Перед использованием электроприбора Kenwood**

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

## **Меры предосторожности**

- Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть 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
- Запрещается прикасаться к блендеру, установленному на блоке электродвигателя, руками и кухонными принадлежностями.
- Запрещается прикасаться к острым ножам.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Проверка и ремонт электроприбора производятся в мастерской (см. раздел "Обслуживание").
- Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
- Запрещается оставлять работающий электроприбор без присмотра.

- При снятии блендера или измельчителя с приводного блока
  - дождитесь полной остановки ножей
  - Следите за тем, чтобы чаша или емкость измельчителя случайно не отделилась от ножевого блока
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- **Если вы не пользуетесь блендером, всегда отключайте его от сети питания.**
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.
- **Важно** – кромка на основании сосуда устанавливается в процессе изготовления, и не следует пытаться отделить ее.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или 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.
- Данный электроприбор соответствует требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЭС.

### **Перед первым использованием**

- 1 Вымойте детали: см. раздел "Очистка".

## Условные обозначения

### Блендер

- ① Блок ножей блендера
- ② Уплотнительное кольцо блендера
- ③ чаша
- ④ колпачок заливного отверстия
- ⑤ крышка
- ⑥ фильтр
- ⑦ регулятор скорости + кратковременное включение
- ⑧ блок электропривода
- ⑨ отсек для шнура питания

### Мельница (если входит в комплект)

- ⑩ Уплотнительное кольцо мельницы
- ⑪ Блок ножей мельницы
- ⑫ Основание мельницы
- ⑬ Емкость мельницы

## Как пользоваться блендером

- 1 установите уплотнительное кольцо миксера ②, удостоверившись, что оно полностью спрятано под ободком основания ножа.

**Если уплотнение имеет повреждения или неправильно установлено, это может привести к протечкам.**

**Для вашего сведения блок ножей блендера имеет 4 направляющих. Блок ножей мельницы не подходит для блендера.**

- 2 Возьмитесь за нижнюю часть блока ножей блендера ① и вставьте ножи в чашу. Поверните против часовой стрелки к стопору ①.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Вставьте фильтр ⑥ в зажимы на крышке ②.
  - Фильтр имеет сита двух размеров для фильтрации любых волокнистых или необработанных ингредиентов при опорожнении.
  - Чтобы изменить размер сита у носика, поверните крышку заливного отверстия ③.
- 5 Установите крышку и зафиксируйте ее поворотом по часовой стрелке ④ – убедитесь, что метка ▼ на крышке находится на одной линии с меткой ▲ на емкости. **Без крышки или при ненадежной ее фиксации блендер работать не будет.**
- 6 Подсоедините блендер к приводному блоку и зафиксируйте по часовой стрелке ⑤.
- 7 Выберите скорость.

| таблица рекомендуемых скоростей |                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| скорость                        | Применение и виды продуктов                                                                                                                                                                                                                       | максимальное количество |
| 1                               | Приготовление молочной пены                                                                                                                                                                                                                       | 1 литр                  |
|                                 | Негустые смеси: жидкое тесто, молочные коктейли, яйца и т.д.                                                                                                                                                                                      | 1 литр                  |
| 2 - 3                           | Супы<br>Густые смеси, например, соусы, паштеты                                                                                                                                                                                                    | 1,6 литра               |
|                                 | Майонез                                                                                                                                                                                                                                           | 3 яйца + 450 мл масла   |
|                                 | Напитки с однородной консистенцией<br>Сначала положите свежие фрукты и жидкие ингредиенты (например, йогурт, молоко и фруктовые соки)<br>После этого добавьте лед или замороженные ингредиенты (например, замороженные фрукты, лед или мороженое) | 800 мл жидкости         |
| (P)<br>Импульсный режим         | Электродвигатель работает в режиме «пуск/стоп». Электродвигатель будет работать, пока рычаг удерживается в этом положении.<br>Колотый лед                                                                                                         | 6 кубиков               |

### 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.
- Перед использованием во всех случаях убедитесь в том, что в крышке установлен фильтр
- Не допускайте, чтобы объем смешиваемых продуктов превышал 1,6 литра или 1 литр в случае взбивания пенящихся жидкостей, таких как молочные коктейли.
- Рецепты с однородной консистенцией — никогда не смешивайте твердые замороженные ингредиенты. До закладки в чашу их следует измельчить.

### Только для мельницы

Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

#### Советы

- При изготовлении майонеза поместите в блендер все продукты, за исключением масла. Извлеките пробку заливочного отверстия. Затем, когда машина будет работать, медленно влейте масло через отверстие в крышке.
- Для приготовления густых смесей, например паштетов и соусов, может потребоваться соскабливание смеси со стенок. Если смесь плохо перемешивается, добавьте жидкости.

## Использование

### мельницы (если входит в комплект)

- 1 Поместите в емкость подлежащие измельчению ингредиенты. Заполняйте емкость не более, чем наполовину.
- 2 Установите уплотнительное кольцо мельницы в блок ножей мельницы, убедившись, что уплотнительное кольцо полностью спрятано под ободком блока ножей мельницы. **Если уплотнительное кольцо повреждено или неправильно установлено, возможно просачивание жидкого продукта.** Затем зафиксируйте блок ножей ⑪ зажимами в основании мельницы ⑫. **Не пытайтесь установить в мельнице блок ножей блендера.**
- 3 Переверните основание вверх дном и опустите его внутрь чаши, при этом ножи должны быть направлены вниз.

- 4 Плотно навинтите ручную узел основания на выступающий из дна болт.
- 5 Поместите мельницу на блок привода и поверните ее, чтобы застопорить ⑥.
- 6 Выберите скорость или используйте регулятор импульсного режима.

## Очистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Прежде чем отвернуть чашу от блока лопаток, опорожните ее.
- Мыть узлы и детали изделия в посудомоечной машине запрещается.

#### Блок электродвигателя

- Протрите блок сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑦.

#### Ножевой блок

- 1 **Блок ножей блендера** – Извлеките блок ножей из чаши, повернув его перед этим против часовой стрелки. **Блок ножей мельницы** – Извлеките блок ножей мельницы из блока основания мельницы, надавив на его донную часть снизу. При извлечении блока ножей мельницы из ее основания следует соблюдать осторожность.
- 2 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 3 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.**

### Прочие детали

Вымойте вручную и просушите.

## Обслуживание и ремонт

- Поврежденный шнур питания электроприбора в целях безопасности подлежит замене на предприятии фирмы Kenwood или в фирменном сервисном центре Kenwood.

Если вам необходима консультация по поводу:

- использования электроприбора, а также
- обслуживания, приобретения запасных частей или ремонта (как гарантийного, так и послегарантийного), свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели электроприбор.

## **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.

### **πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood**

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

## **ασφάλεια**

- Αφήστε όλα τα υγρά να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν να τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
  - μετά από τη χρήση
  - πριν από τον καθαρισμό
- 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 μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις'.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή το μύλο από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - περίμενετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.

- μην ξεβιδώσετε κατά λάθος το κύπελλο ή το δοχείο μύλου από τη μονάδα της λεπίδας
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- **Να αποσυνδέετε πάντα το μπλέντερ από το ρεύμα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.**
- Να θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ μόνο αν το καπάκι εφαρμόζει στη θέση του.
- **Σημαντικό** – Το κάλυμμα στη βάση της κανάτας έχει στερεωθεί κατά την κατασκευή και δεν πρέπει να προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να 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.
- Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

### **πριν από την πρώτη χρήση**

- 1 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

## επεξήγηση συμβόλων

### μπλέντερ

- ① μονάδα με λεπίδες του μπλέντερ
- ② δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ
- ③ κύπελλο
- ④ πώμα μεζούρα
- ⑤ καπάκι ασφάλισης
- ⑥ φίλτρο
- ⑦ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
- ⑧ μονάδα κινητήρα
- ⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

### μύλος (εάν παρέχεται)

- ⑩ δακτύλιος στεγανοποίησης μύλου
- ⑪ μονάδα με λεπίδες μύλου
- ⑫ βάση μύλου
- ⑬ δοχείο μύλου

## για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης του μπλέντερ ②, και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει πλήρως κάτω από το χείλος της μονάδας με τις λεπίδες του μπλέντερ.

**Εάν ο δακτύλιος έχει φθαρεί ή δεν έχει εφαρμόσει σωστά θα υπάρξει διαρροή.**

**Έχετε υπ' όψιν ότι η μονάδα με τις λεπίδες του μπλέντερ έχει 4 εσοχές. Η μονάδα με τις λεπίδες του μύλου δεν εφαρμόζει στο μπλέντερ.**

- 2 Κρατήστε τη μονάδα με τις λεπίδες του μπλέντερ από το κάτω μέρος ① και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα. Περιστρέψτε την προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει ①.
- 3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 4 Προσαρμόστε το φίλτρο ⑥ στο καπάκι ②.
- Το φίλτρο διαθέτει δύο σήτες διαφορετικού μεγέθους για το φιλτράρισμα των συστατικών που έχουν ίνες ή μη επεξεργασμένων συστατικών, κατά το άδειασμα.
  - Γυρίστε το καπάκι του στομίου πλήρωσης για να αλλάξετε το μέγεθος της σήτας, που θα χρησιμοποιηθεί στο στόμιο ③.
- 5 Στερεώστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το δεξιόστροφα ④ – βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο ▼ του καπακιού είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ▲ της κανάτας. **Το μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν το καπάκι δεν είναι στερεωμένο ή ασφαλισμένο σωστά.**
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ⑤.
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα.

| πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων |                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ταχύτητα                       | χρήση/τροφές                                                                                                                                                                                                                                           | μέγιστη ποσότητα    |
| 1                              | Αφρόγαλα                                                                                                                                                                                                                                               | 1 λίτρο             |
|                                | Αραιά μίγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αυγό                                                                                                                                                                                                 | 1 λίτρο             |
| 2 - 3                          | Σούπες<br>Πιο παχύρρευστα μίγματα π.χ. σάλτσες, πατέ                                                                                                                                                                                                   | 1,6 λίτρο           |
|                                | Μαγιονέζα                                                                                                                                                                                                                                              | 3 αυγά + 450ml λάδι |
|                                | Πολτοποιημένα ροφήματα<br>Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων)<br>Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό) | 800νμ υγρό          |
| (P)<br>παλμική<br>κίνηση       | Θέτει σε λειτουργία τον κινητήρα διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον. Η λειτουργία της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.<br>Θρυμματισμός πάγου                                                                | 6 παγάκια           |

### 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.
- Πριν από τη χρήση, να βεβαιώνετε πάντα ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί στο καπάκι.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε ποσότητα μεγαλύτερη από 1,6 λίτρο ή μεγαλύτερη από 1 λίτρο εάν πρόκειται για υγρά κατά την επεξεργασία των οποιών δημιουργείται αφρός όπως μιλκσέικ.
- Συνταγές για πολτοποιημένες τροφές – ποτέ μην αναμιγνύετε κατεψυγμένα υλικά που έχουν σχηματίσει μία στερεοποιημένη μάζα κατά την κατάψυξη, σπάστε τα σε μικρότερα κομμάτια πριν να τα τοποθετήσετε στο κύπελλο.

### μόνο μύλος

Χρησιμοποιείτε τον μόνο για ξηρά υλικά.

### πρακτικές συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το καπάκι μεζούρα. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε αργά το λάδι μέσα από το άνοιγμα 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.

## πώς χρησιμοποιείται ο μύλος (εάν παρέχεται)

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο. Γεμίστε το μέχρι τη μέση, όχι παραπάνω.
- 2 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης μύλου στη μονάδα με τις λεπίδες του μύλου, και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει πλήρως κάτω από το χείλος της μονάδας με τις λεπίδες. **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα σημειωθούν διαρροές.** Στη συνέχεια, προσαρμόστε τη μονάδα με τις λεπίδες του μύλου ⑪ στη βάση του μύλου ⑫. **Μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε στο μύλο τη μονάδα με τις λεπίδες του μπλέντερ.**
- 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα βάσης του μύλου. Τοποθετήστε τη στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη μονάδα βάσης του μύλου στο δοχείο, σφίγγοντας όσο μπορείτε με το χέρι.
- 5 Τοποθετήστε το μύλο στη βασική μονάδα και περιστρέψτε, έως ότου ασφαλίσει ⑥.
- 6 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού.

## καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν να το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

### μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος ⑦.

### μονάδα λεπίδας

- 1 **Μονάδα με λεπίδες του μπλέντερ** – Αφαιρέστε τη μονάδα με τις λεπίδες του μπλέντερ από την κανάτα, περιστρέφοντάς την προς τα δεξιά έως ότου απασφαλίσει. **Μονάδα με λεπίδες του μύλου** – Αφαιρέστε τη μονάδα με τις λεπίδες του μύλου από τη βάση του μύλου, πιέζοντας από το κάτω μέρος προς τα πάνω. Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα με τις λεπίδες από τη βάση του μύλου.
- 2 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 3 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.**

### υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

## σέρβις και φροντίδα πελατών

- Εάν το καλώδο πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής σας ή
- τη συντήρηση, τα ανταλλακτικά ή την επισκευή επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

## وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة 7.

## وحدة الشفرات

### ١ وحدة شفرات الخلاط - أزيلتي وحدة

- شفرات الخلاط إلى خارج الدورق عن طريق إدارتها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها.
- وحدة شفرات المطحنة - أزيلتي وحدة شفرات المطحنة إلى خارج قاعدة المطحنة عن طريق جذبها لأعلى من الجزء السفلي.
- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة شفرات المطحنة من قاعدة المطحنة.
- ٢ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.

- ٣ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تغمر وحدات الشفرات بالماء.

### الأجزاء الأخرى

- قومي بغسلها يدوياً، ثم جففها.

## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- في حالة الحاجة إلى مساعدة في:

- استخدام الجهاز أو
- الخدمة، قطع الغيار أو الإصلاحات، اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- وصفات المرطبات - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.

## المطحنة فقط

تستخدم فقط للمكونات الجافة.

## تلميحات

- عند عمل المايونيز، ضعي كل المكونات في الخلاط ما عدا الزيت. أزيلتي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت ببطء من الفتحة أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل المعجنات والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في معالجتها، أضيفي المزيد من السوائل.

## لاستخدام المطحنة (إذا تم تزويدها)

- ١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء. إملئيها بما لا يزيد على النصف.
- ٢ أحكمي طوق الإحكام الخاص بالمطحنة حول وحدة شفرات المطحنة مع التأكد من وجود الطوق بالكامل تحت حافة وحدة شفرات المطحنة. إذا كان طوق الإحكام الخاص بالمطحنة تالفاً أو غير محكم بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ثم ثبتي وحدة شفرات المطحنة 11 على قاعدة المطحنة 12.

## لا تحاولي تركيب وحدة شفرات الخلاط بداخل المطحنة.

- ٣ اقلبي وحدة قاعدة المطحنة رأساً على عقب. ثم أخفضيها بداخل الإناء واتجاه الشفرات إلى الأسفل.
- ٤ اربطي وحدة قاعدة المطحنة مع الإناء بإحكام باستخدام أصابعك.
- ٥ ثبتي المطحنة على وحدة الطاقة ثم أديرها لإحكام الغلق 6.
- ٦ حددي السرعة أو استخدم النبط للتحكم.

## التنظيف

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- لا تضعي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.

- ٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة شفرات الخلاط ① وأدربي الشفرات بداخل الدورق - ثم أديري في اتجاه عقارب الساعة لإحكام الغلق ① .
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق .
- ٤ ثبتي المرشح ⑥ على الغطاء العلوي ② .
- يتكون المرشح من قياسين للنخل مما يعني حجز أية مكونات ليفية أو غير معالجة عند الصب .
  - أديري غطاء فتحة التعبئة لتغيير قياس النخل المحدد عبر منطقة التدفق ③ .

- ٥ أحكمي إغلاق الغطاء العلوي وذلك بلفه في اتجاه عقارب الساعة ④ - مع التأكد من أن العلامة ▼ الموجودة على الغطاء العلوي تنطبق مع العلامة ▲ الموجودة على الدورق .
- لن يعمل الخلاط إذا لم يتم إحكام الغطاء العلوي أو لم يتم إغلاقه بشكل صحيح .
- ٦ ثبتي الخلاط على وحدة الطاقة ثم أديري الدورق ⑤ في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام الغلق .
- ٧ حددي السرعة .

| شكل توضيحي للسرعات الموصى بها |                                                                                                                                                                                                                 |                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| السرعة<br>١                   | أنواع الطعام/الاستخدام<br>رغوة اللبن                                                                                                                                                                            | أقصى كمية         |
|                               | الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض                                                                                                                                                               | ١ لتر             |
| ٣-٢                           | أنواع الحساء<br>الخلطات الأكثر سمكاً مثل الصلصات والمعجنات<br>المايونيز                                                                                                                                         | ١.٦ لتر           |
|                               | المشروبات المرطبة<br>أولاً ضعي الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة في ٨٠٠ مل من السائل (بما فيها الزبادي واللبن وعصير الفاكهة) ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (بما فيها الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم) | ٨٠٠ مل من السوائل |
| (P)<br>النبض                  | يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.<br>جرش الثلج                                                                                                            | ٦ مكعبات          |

#### الخلاط فقط

- لا تضعي أية مكونات جافة داخل الخلاط قبل تشغيله. إذا لزم الأمر، قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلها غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقي يديك فوق الفتحة. أفرغي المكونات بانتظام.
- لا تستخدم خلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- تأكدي دائماً من تثبيت المرشح في الغطاء العلوي قبل الاستخدام.
- لا تخلطي كمية تزيد عن ١,٦ لتر أو تزيد عن ١ لتر للسوائل ذات الرغوة مثل مخفوق اللبن.

#### هام

#### الخلاط والمطحنة

- لضمان العمر الطويل لخلاطك، لا تتركه يعمل لمدة تتجاوز ٦٠ ثانية ولا تتركه المطحنة تعمل لمدة تتجاوز ٣٠ ثانية. قومي بإيقاف التشغيل فور حصولك على القوام المطلوب.
- لا تقومي بمعالجة التوابل - فقد تتلف البلاستيك.
- لن يعمل الجهاز إذا لم يتم إحكام غلق الخلاط أو المطحنة بشكل صحيح.

## الرجاء فتح الصفحة الاولى الحاوية لى الرسومات التوضيحية

- يجب عدم السماح للعاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الجهاز أو العبث به.
- يجب استخدام الجهاز للأغراض المخصص لها فقط. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربى مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلى للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز من توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC.

### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ قومي بغسل الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".

## دليل الرسم التوضيحي

### الخلاط

- ① وحدة شفرات الخلاط
- ② طوق الإحكام الخاص بالخلاط
- ③ الدورق
- ④ غطاء فتحة التعبئة
- ⑤ الغطاء العلوي
- ⑥ المرشح
- ⑦ وحدة التحكم في السرعة + النبض
- ⑧ وحدة الطاقة
- ⑨ مكان تخزين السلك

### المطحنة (في حالة تزويدها)

- ⑩ طوق الإحكام الخاص بالمطحنة
- ⑪ وحدة شفرات المطحنة
- ⑫ قاعدة المطحنة
- ⑬ إناء المطحنة

## لاستخدام الخلاط الخاص بك

- ١ أحكمي طوق الإحكام الخاص بالخلاط ② - مع التأكد من وجود الطوق بالكامل تحت حافة وحدة الشفرات الخاصة بالخلاط. إذا كان طوق الإحكام تالفاً أو غير محكم بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

يرجى العلم بأن وحدة الشفرات الخاصة بالخلاط تحتوي على ٤ شفرات. وأن وحدة خلط المطحنة غير ملائمة للخلط.

استخدمي الخلاط الخاص بك في تحضير أنواع الحساء والصلصات والمشروبات والمعجنات والمايونيز وخلطات التتبيل.. الخ. استخدمي المطحنة الخاصة بك (في حالة تزويدها) في طحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة.

### قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.

## الأمان

- اسمحي بتبريد كل السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلاط.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربى:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف.
- يجب إبقاء الأيدي وأدوات المائدة بعيداً عن الخلاط عند تركيبه على وحدة الطاقة.
- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربى أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الخدمة".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- عند إزالة الخلاط أو المطحنة من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تقومي بفك الدورق أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- لا تقومي بتشغيل الخلاط فارغاً.
- قومي دائماً بفصل الخلاط عن التيار الكهربائي في حالة عم استخدامه.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- هام - تم تركيب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.