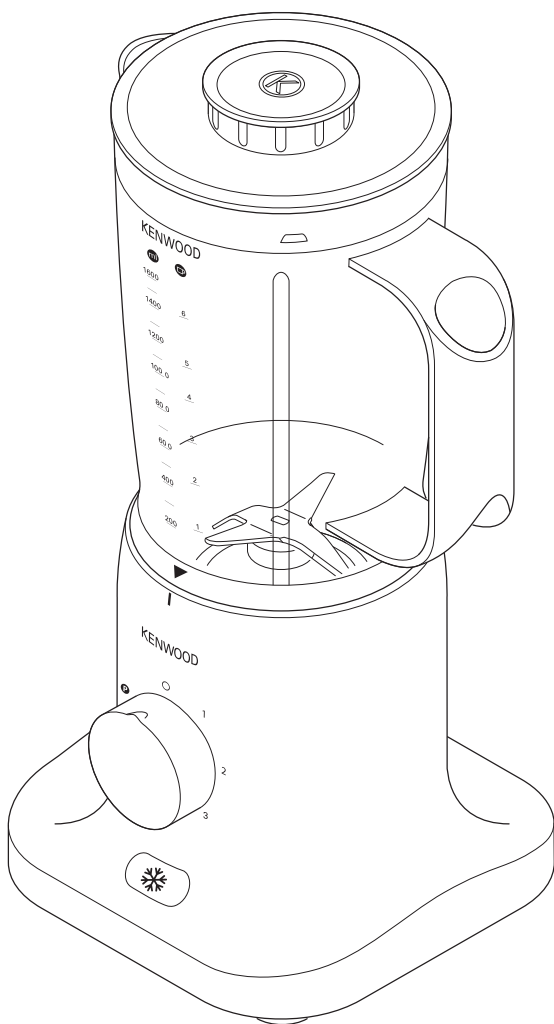


KENWOOD

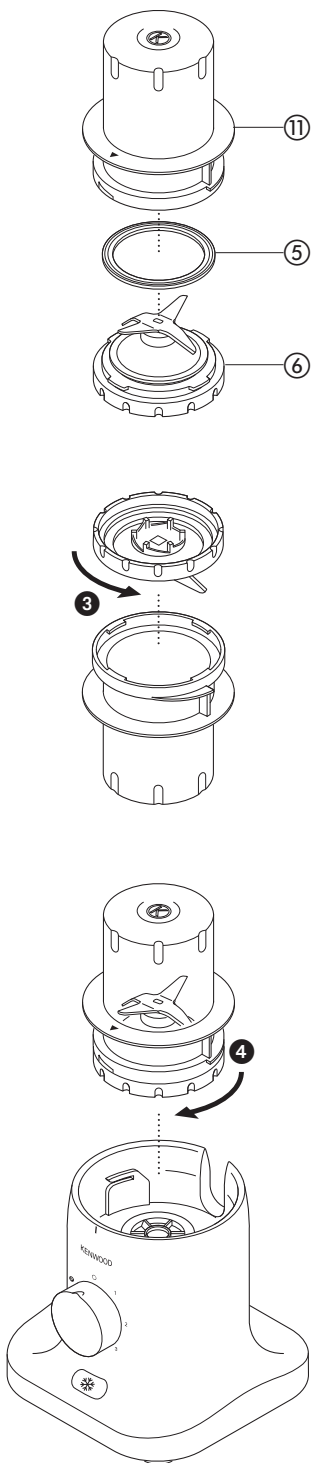
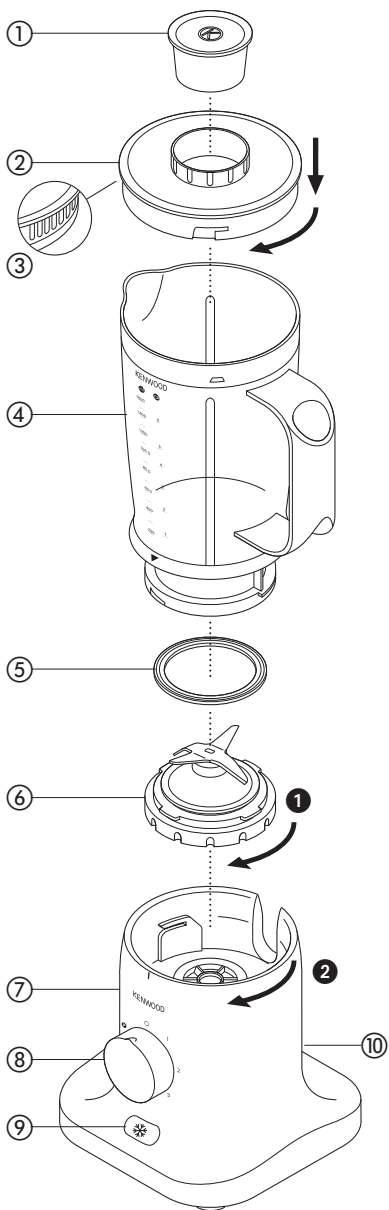
BL460 series BL470 series
BL480 series

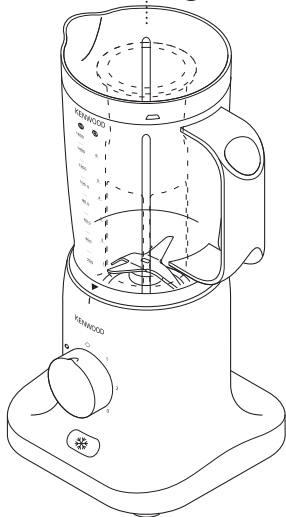
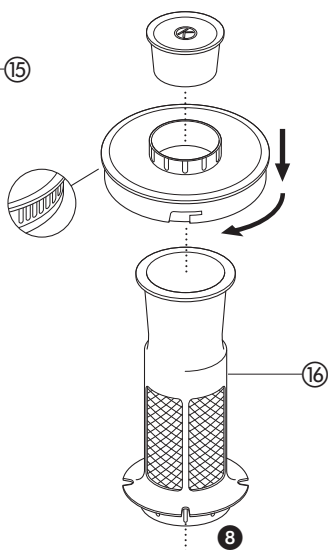
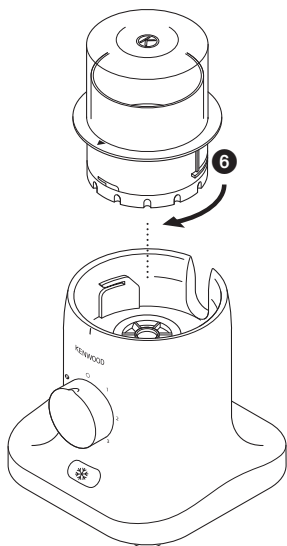
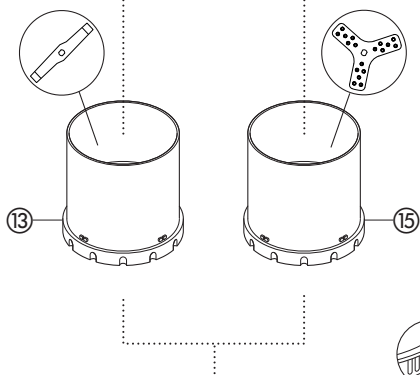
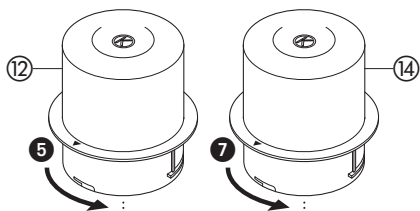
instructions



English	3 - 8
Nederlands	9 - 15
Français	16 - 22
Deutsch	23 - 29
Italiano	30 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 49
Dansk	50 - 55
Svenska	56 - 61
Norsk	62 - 67
Suomi	68 - 73
Türkçe	74 - 79
Česky	80 - 85
Magyar	86 - 91
Polski	92 - 98
Русский	99 - 106
Ελληνικά	107 - 114
Slovenčina	115 - 120
Українська	121 - 127
عربي	۱۲۸ - ۱۳۳







before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- **SCALD RISK:** Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- 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 assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender mills and soft fruit filter, do not run for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your blender can result in injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

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

key

blender

- ① filler cap
- ② locking lid
- ③ pouring slots
- ④ goblet
- ⑤ blender sealing ring
- ⑥ blender blade unit
- ⑦ power unit
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ ice crushing button
- ⑩ cord storage

multi mill (if supplied)

- ⑤ blender sealing ring
- ⑥ blender blade assembly
- ⑪ multi mill jar

grinding mill (if supplied)

- ⑫ mill jar
- ⑬ grinding mill blade assembly

grating mill (if supplied)

- ⑭ mill jar
- ⑮ grating mill blade assembly

soft fruit filter attachment (if supplied)

- ⑯ soft fruit filter

- 2 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened ①. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

 - unlocked position

 - locked position

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Put the filler cap in the lid.
- 5 Fit the lid to the goblet and turn clockwise to lock.
- 6 Place the blender onto the power unit with the handle situated to the right hand side and lock by turning clockwise until you hear a “click” ②.

● The appliance won't work if the blender is incorrectly fitted.

- 7 Select a speed (refer to the recommended speed chart).

blender hints

- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the appliance running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

to use your blender

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

- 1 Fit the blender sealing ring ⑤ into the blender blade unit ⑥ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

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

to use your multi mill

(if supplied)

Use your multi mill for milling herbs, nuts, coffee beans and purees.

- 1 Put your ingredients into the jar ⑪.
Fill it no more than half full.
- 2 Fit the blender sealing ring ⑤ into the blender blade unit ⑥ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

● Ensure that the seal is fitted correctly.

- 3 Turn the blade unit ⑥ upside down.
Lower it into the jar, blades down ③. Turn anti-clockwise to lock.
- 4 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click” ④.
- 5 Select a speed or use the pulse control.

to use your grinding mill
(if supplied)

- Suitable for grinding spices, coffee beans and processing ginger, garlic and chillies.
- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑬.
 - 2 Fit the jar ⑫ and turn anti-clockwise to lock ⑤.
 - 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click” ⑥.
 - 4 Select a speed or use the pulse (P) control.

to use your grating mill
(if supplied)

- Suitable for grating parmesan cheese, nutmeg, coconut and dried fruit.
- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑮.
 - 2 Fit the jar ⑭ and turn anti-clockwise to lock ⑦.
 - 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click” ⑥.
 - 4 Select a speed or use the pulse (P) control.

mill recommended speed chart				
ingredients	mill	max qty	speed	operating time
Herbs - best chopped when clean and dry	Multi	15g	3	5 – 10 secs
Nuts	Multi or Grinding	50g	3	10 – 15 secs
Coffee Beans	Multi or Grinding	50g	3	30 secs
Baby Foods & Purees	Multi	50g	3	30 secs
Spices – such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, whole cloves etc.	Grinding	50g	3	30 – 60 secs
Chillies	Grinding	30g	3	10 secs
Fresh Root Ginger	Grinding	30g	3	10 secs
Garlic	Grinding	4 cloves	3	10 secs
Parmesan Cheese – cut into 1cm cubes	Grating	60g	3	10 secs
Dried Fruit	Grating	50g	3	10 secs
Coconut	Grating	50g	3	20 secs
Nutmeg	Grating	2	3	40 secs

- hints**
- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
 - Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.

- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Baby food/purees - allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

to use your filter
(if supplied)

Use your filter to extract juice from fruit or soya milk from soya beans.

soft fruit

- 1 Fit the filter ⑫ into the goblet ensuring the slots on the filter locate down correctly over the ribs in the goblet ⑧.
- 2 Fit the lid securely to the goblet without the filler cap. Position the pouring slots ③ over the spout area.
- 3 With the blender on maximum, add the soft fruit a handful at a time down the hole in the lid.
- 4 Refer to the recommended speed chart. **Do not process for more than 60 seconds.**
- 5 After blending, fit the filler cap and pour the juice into a glass.

hints

- To aid pouring liquid may need to be added to the blended mix.
- Where appropriate remove the stalks/stems and skins of the fruit before processing.
- Cut large fruit into small pieces before processing.
- Process a handful of fruit at a time.

soya milk

● **Recommended Maximum Quantity**

60g dried Soya Beans
800 ml cold water

- 1 Soak the Soya Beans for a minimum of 8 hours or overnight before blending. **Do not blend beans that have not been soaked.**
- 2 Fit the filter ⑫ into the goblet – ensuring the slots on the filter locate down correctly over the ribs in the goblet ⑧.
- 3 Fit the lid securely to the goblet without the filler cap. Position the pouring slots ③ over the spout area.
- 4 Drain the beans and place inside the soya filter.
- 5 Pour the cold water down the soya filter and then fit the filler cap. If processing 60g beans and 800 ml of water the level will be 1 Litre.
- 6 Blend for 30 seconds at maximum speed.
- 7 After blending pour into a suitable sized pan bring to the boil and simmer gently for 20 minutes. **Stir continuously and take care not to let the milk burn.**
- 8 Flavour with sugar, salt or other flavourings if desired.
- 9 Once cool the Soya milk is ready to drink and can be stored in a fridge for up to 2 days.

filter recommended speed chart			
ingredients	max qty	speed	operating time
Grapes, oranges, lemons, watermelon	500g	3	45 – 60 secs
Raspberries, strawberries, mango, kiwi	300g	3	45 – 60 secs
Soya beans- Soya milk	60g (dried weight) 800 ml water	3	30 secs

care and cleaning

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

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑩.

blade assemblies

blender and multi mill

- Remove the blade unit from the goblet or mill by turning to the unlock position  to release.

grinding and grating mills

- Remove the blade unit from the jar by turning in a clockwise direction.

- 1 **blender/multi mill:** remove and wash the sealing ring.
- 2 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**

- 3 Leave to dry upside down.

soft fruit filter

- Clean the mesh using a soft brush.

other parts

Wash by hand, then dry.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

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

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Was de onderdelen: zie onderhoud en reiniging.

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd
 - als u het apparaat niet gebruikt:
 - voor het reinigen.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of de maalbeker is bevestigd.**
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de blender uitsluitend met deksel.
- Gebruik de beker uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- **VERBRANDINGSGEVAAR:** Laat vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- 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;
 - de beker of molen niet per ongeluk van de messeneenheid losschroeft.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
- Om een lange levensduur van uw blendermolens en filter voor zacht fruit te garanderen, mag u ze nooit langer dan 60 seconden achtereen laten draaien.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevroering tot een vaste massa zijn geworden; breek de massa op voor u hem aan de beker toevoegt.
- Gebruik de mixer niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.
- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

legenda

blender

- ① vuldop
- ② deksel met vergrendeling
- ③ gietspleten
- ④ kom
- ⑤ afdichtring van de blender
- ⑥ messeneenheid van de blender
- ⑦ motorgedeelte
- ⑧ snelheid + pulsknop
- ⑨ ijsverbrijzelingstoets
- ⑩ opbergruimte snoer

multimolen (indien meegeleverd)

- ⑤ afdichtring van de blender
- ⑥ messeneenheid van blender
- ⑪ multimolen

maalmolen (indien meegeleverd)

- ⑫ beker van de molen
- ⑬ messeneenheid van maalmolen

raspmolen (indien meegeleverd)

- ⑭ beker van de molen
- ⑮ messeneenheid van raspmolen

filter voor zacht fruit (indien meegeleverd)

- ⑯ filter voor zacht fruit

gebruik van de blender

Gebruik uw blender voor soepen, dranken, patés, mayonaise, broodkruim, beschuutkruim, gehakte noten en verbrijzeld ijs.

- 1 Zet de afsluitring ⑤ in de messeneenheid ⑥ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.
- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Schroef de messeneenheid op de beker – zorg dat de messeneenheid goed is vastgedraaid. ①. Zie de volgende symbolen onder op de messeneenheid:

 - onvergrendelde positie

 - vergrendelde positie

- 3 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 4 Zet de vuldop in het deksel.
- 5 Zet het deksel op de beker en draai naar rechts om hem te vergrendelen.
- 6 Zet de blender op het motorblok met het handvat naar rechts en draai de blender naar rechts tot u een klik hoort om hem te vergrendelen ②.
- **Het apparaat werkt niet als de blender niet goed bevestigd is.**
- 7 Selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden).

tips voor het gebruik van uw blender

- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw hand over de opening. Voor het beste resultaat het apparaat regelmatig legen.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Bij het bereiden van mayonaise, alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender plaatsen. Verwijder de vuldop. Voeg de olie vervolgens langzaam door het gat in het deksel aan het draaiende apparaat toe.

- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat misschien schoonschrappen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.

tabel met aanbevolen snelheden voor de blender		
snelheid	gebruik/voedingsmiddelen	max. hoeveelheid
1	Doen schuimen van melk	1 liter
	Lichte mengsels, bijvoorbeeld beslag, milkshake, roerei	1 liter
2 - 3	Soepen en dranken Dikkere mengsels, zoals patés	1,6 liter
	Mayonaise	3 eieren + 450 g olie
	Smoothies Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de kan (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen) Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs)	800 ml vloeistof
	Verbrijzelen van ijsblokjes – verwerk in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.	6 ijsblokjes
(P) pulseren	Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. Zolang u de knop op de pulse-stand vasthoudt, blijft het apparaat mengen.	-

uw multimolen gebruiken (indien meegeleverd)

Gebruik uw multimolen voor het malen van kruiden, noten, koffiebonen en pureren.

- 1 Doe uw ingrediënten in de beker ⑪.
Vul de beker maximaal tot de helft.
- 2 Zet de afsluitring ⑤ in de messeneenheid ⑥ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.

- **Zorg dat de afsluitring goed geplaatst is.**

- 3 Draai de messeneenheid ⑥ ondersteboven. Laat de messeneenheid naar beneden in de beker zakken ③. Draai naar links om de eenheid te vergrendelen.

- 4 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door naar rechts te draaien tot u een klik hoort ④.
- 5 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsregelaar.

uw maalmolen gebruiken (indien meegeleverd)

Geschikt voor het malen van specerijen, koffiebonen en het verwerken van gember, knoflook en rode pepers.

- 1 Doe uw ingrediënten in de messeneenheid ⑬.
- 2 Zet de beker op het apparaat ⑫ en draai naar links om hem te vergrendelen ⑤.
- 3 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door naar rechts te draaien tot u een klik hoort ⑥.
- 4 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (P).

uw raspmolen gebruiken (indien meegeleverd)

Geschikt voor het raspen van Parmezaanse kaas, nootmuskaat, kokos en gedroogd fruit.

- 1 Doe uw ingrediënten in de messeneenheid ⑮.
- 2 Zet de beker op het apparaat ⑭ en draai naar links om hem te vergrendelen ⑦.
- 3 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door naar rechts te draaien tot u een klik hoort ⑥.
- 4 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (P).

tabel met aanbevolen maalsnelheden

ingrediënten	molen	max hoeveel- heid	snelheid	bedrijfstijd
Kruiden – kunnen het best gehakt worden als ze schoon en droog zijn	Multimolen	15 g	3	5 – 10 sec
Noten	Multi- of maalmolen	50 g	3	10 – 15 sec
Koffiebonen	Multi- of maalmolen	50 g	3	30 sec
Babyvoedsel en puree	Multi	50 g	3	30 sec
Specerijen - zwarte peperkorrels, kardemomzaden, komijnzaden, korianderzaden, venkelzaden, hele kruidnagels, enz.	Maalmolen	50 g	3	30 – 60 sec
Rode pepers	Maalmolen	30 g	3	10 sec
Verse gemberwortel	Maalmolen	30 g	3	10 sec
Knoflook	Maalmolen	4 tenen	3	10 sec
Parmezaanse kaas - in blokjes van 1 cm gesneden	Raspnolen	60 g	3	10 sec
Gedroogd fruit	Raspnolen	50 g	3	10 sec
Kokos	Raspnolen	50 g	3	20 sec
Nootmuskaat	Raspnolen	2	3	40 sec

tips

- Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we aan niet meer dan 50 g tegelijk in de molen te verwerken.
- Hele specerijen houden hun aromatische stoffen veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het best een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard blijft..
- Om de maximale hoeveelheid aroma en essentiële oliën te laten vrijkomen, kunt u de specerijen het best roosteren voordat u ze maalt.
- Babyvoedsel en puree – laat gekookt voedsel tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het in de molen verwerkt.

uw filter gebruiken (indien meegeleverd)

Gebruik uw filter om sap uit vruchten te persen of sojamelk uit sojabonen te extraheren.

zacht fruit

- 1 Zet het filter ⑬ in de beker en zorg dat de openingen op het filter goed over de ribbels in de beker passen ⑧.
- 2 Zet het deksel zonder de vuldop goed op de beker. Positioneer de gietspleten ③ over de tuit.
- 3 Zet de blender op de maximum stand en voeg het zachte fruit via de opening in het deksel hand voor hand toe.
- 4 Raadpleeg de tabel met aanbevolen snelheden. **Niet langer dan 60 seconden verwerken.**
- 5 Zet de vuldop na het mengen op zijn plaats en giet het sap in een glas.

tips

- Om het mengsel beter uit te kunnen gieten, moet u er misschien vloeistof aan toevoegen.
- Verwijder zo nodig de stengels/stelen en de schil van het fruit voordat u het verwerkt.
- Snij groot fruit in kleine stukken voordat u het verwerkt.
- Verwerk een handjevol fruit tegelijkertijd.

Sojamelk

• Aanbevolen maximum hoeveelheid

60 g gedroogde sojabonen
800 ml koud water

- 1 Week de sojabonen gedurende ten minste 8 uur of gedurende de nacht voordat u ze mengt. **Meng geen bonen die niet geweekt zijn.**
- 2 Zet het filter ⑬ in de beker en zorg dat de openingen op het filter goed over de ribbels in de beker passen ⑧.
- 3 Zet het deksel zonder de vuldop goed op de beker. Positioneer de gietspleten ③ over de tuit.
- 4 Giet de bonen af en doe ze in het sojafilter.
- 5 Giet het koude water door het sojafilter en zet de vuldop vervolgens op het apparaat. Als u 60 gram bonen verwerkt met 800 ml water komt het niveau tot 1 liter.
- 6 Meng gedurende 30 seconden op maximum snelheid.
- 7 Giet het mengsel na afloop in een pan met de juiste afmeting; laat het aan de kook komen en laat het vervolgens 20 minuten zacht sudderen. **Roer voortdurend en zorg dat u de melk niet laat aanbranden.**
- 8 Breng op smaak met suiker, zout of desgewenst andere smaakstoffen.
- 9 Na afkoelen kunt u de sojamelk drinken; u kunt hem maximaal 2 dagen in de koelkast bewaren.

tabel met aanbevolen filtersnelheden			
ingrediënten	max hoeveelheid	snelheid	bedrijfstijd
Druiven, sinaasappel, citroen, watermeloen	500 g	3	45-60 sec
Frambozen, aardbeien, mango, kiwi	300 g	3	45-60 sec
Sojabonen - sojamelk	60 g drooggewicht 800 ml water	3	30 sec

onderhoud en 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 messeneenheid los te schroeven.
- Dompel de messeneenheid niet in water onder.
- **Was de onderdelen niet in de afwasmachine.**

motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Dompel de motoreenheid niet in water onder.
- Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok op ⑩.

messeneenheden

blender en multimolen

- Verwijder de messeneenheid van de beker of de molen door hem naar de onvergrendelde positie  te draaien.

maal- en raspmolen

- Verwijder de messeneenheid uit de beker door naar rechts te draaien.
- 1 **blender/multimolen:** verwijderen en de afsluitring afwassen.
 - 2 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
 - 3 Ondersteboven laten drogen.

filter voor zacht fruit

- Gebruik een zachte borstel om de mesh te reinigen.

overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

onderhoud en klantenservice

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

Als u hulp nodig hebt met:

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



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

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

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

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.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- **Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc-moteur sans que le bol du mixeur ou le gobelet du moulin ne soient installés.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faites fonctionner le mixeur que lorsque le couvercle est en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le mixeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - évitez de dévisser accidentellement le bol ou le pichet du moulin de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
- Afin de prolonger la durée de vie des moulins de votre mixeur et de votre filtre pour fruits mous, ne les faites pas fonctionner plus de 60 secondes d'affilée.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Utilisez toujours le mixeur sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

légende

mixeur

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle de fermeture
- ③ fentes de versement
- ④ gobelet
- ⑤ anneau d'étanchéité du mixeur
- ⑥ ensemble porte-lames du mixeur
- ⑦ bloc-moteur
- ⑧ commande de la vitesse et de la fonction pulse
- ⑨ bouton pour piler de la glace
- ⑩ rangement du câble

multi moulin (si fourni)

- ⑤ anneau d'étanchéité du mixeur
- ⑥ ensemble porte-lames du mixeur
- ⑪ bocal du multi moulin

moulin à moudre (si fourni)

- ⑫ pichet du moulin
- ⑬ ensemble porte-lames du moulin à moudre

moulin à râper (si fourni)

- ⑭ pichet du moulin
- ⑮ ensemble porte-lames du moulin à râper

accessoire filtre pour fruits mous (si fourni)

- ⑯ filtre pour fruits mous

utilisation de votre mixeur

Utilisez votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace.

- 1 Installez le joint d'étanchéité du mixeur ⑤ sur l'unité porte-lames du mixeur ⑥ – en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.

● Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.

- 2 Vissez l'unité porte-lames sur le bol – en vous assurant de bien le serrer.

①. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Insérez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 5 Installez le couvercle sur le pichet et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 6 Placer le mixeur sur le bloc d'alimentation, avec la poignée orientée vers votre main droite et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ②.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement installé.**
- 7 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau de vitesse recommandée).

conseils à propos de votre mixeur

- Pour mélanger des ingrédients secs - coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, l'appareil étant en marche, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

tableau des vitesses recommandées pour le mixeur

vitesse	utilisation / aliments	quantité maximale
1	Mousse de lait	1 litre
	Mélanges légers, par ex. pâtes, milk-shakes, œufs brouillés	1 litre
2 - 3	Soupes et boissons	1,6 litres
	Mélanges plus épais comme les pâtes	
	Mayonnaise	3 œufs + 450 g d'huile
	Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	800 ml de liquide
	Pour piler de la glace – faites fonctionner la par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise.	6 cubes
(P) Touche pulse	Actionne le moteur en mode marche / arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.	-

utilisation de votre multi moulin (si fourni)

Utilisez votre multi moulin pour moudre des herbes aromatiques, des noix, des grains de café et faire des purées.

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal ⑪. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Installez le joint d'étanchéité du mixeur ⑤ sur l'unité porte-lames du mixeur ⑥ – en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.

● Assurez-vous que le joint est installé correctement.

- 3 Retournez l'unité porte-lames ⑥ vers le bas. Abaissez-la dans le bocal, en orientant les lames vers le bas ③. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 4 Placer le mixeur sur le bloc d'alimentation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ④.
- 5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion.

utilisation de votre moulin à moudre (si fourni)

Idéal pour moudre des épices, des grains de café, et pour hacher du gingembre, de l'ail et des piments.

- 1 Mettez vos ingrédients dans l'ensemble porte-lames ⑬.
- 2 Positionnez le bocal ⑫ et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑤.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ⑥.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion (P).

utilisation de votre moulin à râper (si fourni)

Idéal pour râper du parmesan, de la noix de muscade, de la noix de coco et des fruits séchés.

- 1 Mettez vos ingrédients dans l'ensemble porte-lames ⑮.
- 2 Positionnez le bocal ⑭ et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ⑦.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ⑥.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion (P).

tableau des vitesses recommandées

ingrédients	moulin	quantité maximale	vitesse	durée de fonctionnement
Herbes aromatiques – vous obtiendrez de meilleurs résultats si au préalable vous avez ciselé et séché vos herbes.	Multi moulin	15 g	3	5 à 10 secondes
Noix	Multi moulin ou Moulin à moudre	50 g	3	10 à 15 secondes
Grains de café	Multi moulin ou Moulin à moudre	50 g	3	30 secondes
Aliments pour bébé et Purées	Multi moulin	50 g	3	30 secondes
Épices – telles que grains de poivre noir, graines de cardamome, cumin, coriandre, fenouil, clous de girofle, etc.	Moulin à moudre	50 g	3	30 à 60 secondes
Piments	Moulin à moudre	30 g	3	10 secondes
Gingembre frais	Moulin à moudre	30 g	3	10 secondes
Ail	Moulin à moudre	4 têtes	3	10 secondes
Parmesan – découpez le fromage en petits cubes de 1 cm	Moulin à râper	60 g	3	10 secondes
Fruits séchés	Moulin à râper	50 g	3	10 secondes
Noix de coco	Moulin à râper	50 g	3	20 secondes
Noix de muscade	Moulin à râper	2	3	40 secondes

conseils

- Pour une performance optimale pour moulin des épices, nous recommandons de ne pas en mettre plus de 50 g à la fois dans le moulin.
- Les épices entières gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulus. Mieux vaut donc en moulin une petite quantité à chaque utilisation pour garder leur saveur.
- Pour dégager une saveur maximale et des huiles essentielles, mieux vaut griller les épices avant de les moulin.
- Aliments pour bébé et Purées - laissez les aliments refroidir à température ambiante avant de les placer dans le moulin.

utilisation de votre filtre

(si fourni)

Utilisez votre filtre pour extraire le jus de vos fruits ou faire du lait de soja à partir de fèves de soja.

fruit mou

- 1 Installez le filtre ⑫ à l'intérieur du gobelet en veillant à ce que les fentes sur le filtre recouvrent correctement les nervures présentes sur le gobelet ⑧.
- 2 Placez le couvercle sur le gobelet et verrouillez-le sans insérer le bouchon de remplissage. Positionnez les fentes de versement ③ sur la partie du bec verseur.
- 3 La vitesse du mixeur étant au maximum, ajoutez le ou les fruits mous une poignée à la fois à travers l'orifice du couvercle.
- 4 Référez-vous au tableau des vitesses recommandées. **Ne faites pas fonctionner plus de 60 secondes.**
- 5 Après avoir mixé, insérez le bouchon de remplissage et versez le jus dans un verre.

conseils

- Pour pouvoir verser facilement, il peut être nécessaire d'ajouter du liquide au mélange mixé.
- Lorsque cela s'avère approprié, retirez les tiges / branches et les peaux des fruits avant de les mixer.
- Coupez les fruits volumineux en petits morceaux avant de les mixer.
- Mixez une poignée de fruits à la fois.

lait de soja

● Quantité maximale recommandée

60 g de fèves de soja sèches
800 ml d'eau froide

- 1 Laissez tremper les fèves de soja pendant au moins 8 heures ou toute la nuit avant de procéder au mixage.
- Ne mixez pas les fèves qui n'ont pas été trempées.**
- 2 Installez le filtre ⑫ sur le gobelet en veillant à ce que les fentes sur le filtre recouvrent correctement les nervures présentes sur le gobelet ⑧.
- 3 Placez le couvercle sur le gobelet et verrouillez-le sans le bouchon de remplissage. Positionnez les fentes de versement ③ sur la partie du bec verseur.
- 4 Égouttez les fèves et placez-les dans le filtre pour fèves de soja.
- 5 Versez l'eau froide sur le filtre pour fèves de soja puis insérez le bouchon de remplissage. Si vous mixez 60 g de fèves de soja et 800 ml d'eau, le niveau sera de 1 litre.
- 6 Mixez pendant 30 secondes à vitesse maximale.
- 7 Après avoir mixé, versez dans une casserole de taille appropriée et portez à ébullition, puis faites mijoter délicatement pendant 20 minutes.
- Remuez continuellement et veillez à ne pas faire brûler le lait.**
- 8 Ajoutez du sucre ou du sel, ou d'autres parfums selon vos envies.
- 9 Une fois refroidi, le lait de soja est prêt ; vous pouvez le boire et également le conserver au réfrigérateur pendant deux jours.

tableau des vitesses recommandées avec le filtre			
ingrédients	quantité max.	vitesse	Temps de fonctionnement
Raisin, oranges, citrons, pastèque	500 g	3	45 à 60 sec
Framboises, fraises, mangue, kiwi	300 g	3	45 à 60 sec
Fèves de soja - Lait de soja	60 g (poids sec) 800 ml d'eau	3	30 sec

nettoyage et entretien

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

bloc-moteur

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑩.

ensembles porte-lames mixeur et multi moulin

- Retirez l'unité porte-lames du pichet ou du moulin en tournant sur la position déverrouillage  pour la sortir.

moulins à moudre et à râper

- Retirez l'unité porte-lames du bocal en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- 1 **mixeur / multi moulin** : retirez et lavez le joint d'étanchéité.
- 2 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**

- 3 Laissez sécher à l'envers.

filtre pour fruits mous

- Nettoyez le tamis à l'aide d'une brosse douce.

autres pièces

Lavez à la main, puis séchez.

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

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



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

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

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

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

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

Sicherheit

- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
 - vor dem Reinigen.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Flüssigkeiten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixers oder der Mühle von der Antriebseinheit:
 - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind.
 - nicht versehentlich den Mixbecher oder Mahlbehälter von der Messereinheit abschrauben.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Niemals die Höchstmengen überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Um eine lange Lebensdauer Ihrer Mixermühlen und des Weichobst-Filters zu gewährleisten, sollte das Gerät nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche verwenden.
- Das Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden aufstellen, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Schlüssel

Mixer

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel mit Verriegelung
- ③ Gießschlitze
- ④ Mixbecher
- ⑤ Mixer-Dichtungsring
- ⑥ Mixer-Messereinsatz
- ⑦ Antriebseinheit
- ⑧ Geschwindigkeits- und Pulsregler
- ⑨ Eiszerkleinerungstaste
- ⑩ Kabelfach

Multimühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑤ Mixer-Dichtungsring
- ⑥ Mixer-Messereinsatz
- ⑪ Mahlbehälter für Multimühle

Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑫ Mahlbehälter
- ⑬ Gewürzmühle-Messereinsatz

Reibemühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑭ Mahlbehälter
- ⑮ Reibemühle-Messereinsatz

Weichobst-Filteraufsatz (wenn im Lieferumfang)

- ⑯ Weichobst-Filter

Verwendung Ihres Mixers

Verwenden Sie Ihren Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis.

- 1 Setzen Sie den Mixer-Dichtungsring ⑤ in den Mixer-Messereinsatz ⑥ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt. ①. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
 -  - nicht verriegelte Position
 -  - verriegelte Position
- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie den Einfüllaufsatz in den Deckel ein.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 6 Positionieren Sie den Mixer so auf der Antriebseinheit, dass der Griff nach rechts weist. Drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ②.

- **Das Gerät funktioniert nur mit korrekt aufgesetztem Mixer.**

- 7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

Tipps zur Verwendung des Mixers

- Zum Verarbeiten trockener Zutaten – in Stücke schneiden, Einfüllkappe abnehmen und eins nach dem anderen bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.

Empfehlungstabelle - Mixer

Geschwindigkeit	Verwendung/Füllgut	Höchstmenge
1	Aufschäumen von Milch	1 Liter
	Dünne Mischungen, z.B. flüssiger Teig, Milchshakes, Rührei	1 Liter
2 - 3	Suppen und Mixgetränke Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés	1,6 Liter
	Mayonnaise	3 Eier + 450 g Öl
	Smoothies (Mixgetränke mit Obst) Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten einfüllen (einschließlich Joghurt, Milch und Fruchtsäfte). Anschließend Eis oder gefrorene Zutaten zugeben (einschließlich gefrorene Früchte, Eis oder Eiscreme).	800 ml Flüssigkeit
	Zerkleinern von Eis – Funktion stoßweise verwenden, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.	6 Würfel
(P) Puls	Betreibt den Motor im Start/Stopp-Modus. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.	-

Verwendung Ihrer Multimühle (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihre Multimühle zum Zerkleinern von Kräutern, Nüssen und Kaffeebohnen sowie zum Pürieren kleiner Mengen.

- 1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter ⑪ (maximal bis zur Hälfte).
- 2 Setzen Sie den Mixer-Dichtungsring ⑤ in den Mixer-Messereinsatz ⑥ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

• Sicherstellen, dass die Dichtung richtig sitzt.

- 3 Drehen Sie den Messereinsatz ⑥ um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein ③. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ④.
- 5 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Verwendung Ihrer Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihre Gewürzmühle zum Mahlen von Gewürzen und Kaffeebohnen sowie zum Zerkleinern von Ingwer, Knoblauch und Chilis.

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑬.
- 2 Setzen Sie den Mahlbehälter auf ⑫ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ⑤.
- 3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ⑥.
- 4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Verwendung Ihrer Reibemühle (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihre Reibemühle zum Reiben von Parmesan, Muskatnuss, Kokosnuss und Trockenobst.

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑮.
- 2 Setzen Sie den Mahlbehälter auf ⑭ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ⑦.
- 3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ⑥.
- 4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

Empfehlungstabelle - Mühle

Zutaten	Mühle	Höchstmenge	Geschwindigkeit	Betriebszeit
Kräuter sollten sauber und trocken sein.	Multimühle	15 g	3	5 – 10 Sek.
Nüsse	Multimühle oder Gewürzmühle	50 g	3	10 – 15 Sek.
Kaffeebohnen	Multimühle oder Gewürzmühle	50 g	3	30 Sek.
Babynahrung und Püree	Multimühle	50 g	3	30 Sek.
Gewürze – z.B. schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander-, Fenchelsamen, ganze Gewürznelken usw.	Gewürzmühle	50 g	3	30 – 60 Sek.
Chilischoten	Gewürzmühle	30 g	3	10 Sek.
Frischer Ingwer	Gewürzmühle	30 g	3	10 Sek.
Knoblauch	Gewürzmühle	4 Zehen	3	10 Sek.
Parmesan – in 1-cm-Würfel geschnitten	Reibemühle	60 g	3	10 Sek.
Trockenobst	Reibemühle	50 g	3	10 Sek.
Kokosnuss	Reibemühle	50 g	3	20 Sek.
Muskatnuss	Reibemühle	2	3	40 Sek.

Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Babynahrung/Pürees – gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten in der Mühle immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Verwendung Ihres Filters

(wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie den Filter zum Entsaften von Obst oder zur Gewinnung von Sojamilch aus Sojabohnen.

Weichobst

- 1 Setzen Sie den Filter ⑬ in den Becher ein, wobei die Aussparungen am Filter korrekt auf die Rippen im Becher treffen müssen ⑧.
- 2 Setzen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe auf den Becher. Positionieren Sie die Gießschlitze ③ im Ausgussbereich.
- 3 Stellen Sie den Mixer auf Höchstgeschwindigkeit und füllen Sie das Weichobst handvollweise durch das Loch im Deckel ein.
- 4 Lesen Sie dazu die Empfehlungstabelle. **Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 60 Sekunden.**
- 5 Setzen Sie nach dem Mixen die Einfüllkappe auf und gießen Sie den Saft in ein Glas.

Tipps

- Eventuell muss das pürierte Obst mit Flüssigkeit verdünnt werden, um das Ausgießen zu erleichtern.
- Entfernen Sie ggf. vor dem Verarbeiten Stiel und Haut der Frucht.

- Schneiden Sie große Früchte vor dem Verarbeiten in kleine Stücke.
- Verarbeiten Sie das Obst handvollweise.

Sojamilch

• Empfohlene Höchstmengen Menge

60 g getrocknete Sojabohnen
800 ml kaltes Wasser

- 1 Weichen Sie die Sojabohnen vor dem Verarbeiten mindestens 8 Stunden oder über Nacht in kaltem Wasser ein. **Verarbeiten Sie niemals Bohnen, die nicht vorher eingeweicht wurden.**
- 2 Setzen Sie den Filter ⑬ in den Becher ein – die Aussparungen am Filter müssen korrekt auf die Rippen im Becher treffen ⑧.
- 3 Setzen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe auf den Becher. Positionieren Sie die Gießschlitze ③ im Ausgussbereich.
- 4 Gießen Sie die Bohnen ab und geben Sie sie in den Sojafilter.
- 5 Gießen Sie das kalte Wasser in den Sojafilter und setzen Sie anschließend die Einfüllkappe auf. Bei Verarbeiten von 60 g Bohnen mit 800 ml Wasser wird die Füllmenge 1 l betragen.
- 6 Pürieren Sie die Bohnen 30 Sekunden lang bei Höchstgeschwindigkeit.
- 7 Gießen Sie die Sojamilch anschließend in einen geeigneten Topf, bringen Sie sie zum Kochen und lassen Sie sie 20 Minuten lang leise köcheln. **Rühren Sie die Milch ständig um und lassen Sie sie nicht anbrennen.**
- 8 Schmecken Sie die Milch ggf. mit Zucker, Salz oder anderen Zutaten ab.
- 9 Nach dem Abkühlen ist die Sojamilch trinkfertig und hält sich bis zu 2 Tage im Kühlschrank.

Empfehlungstabelle für Filter			
Zutaten	Höchstmenge	Geschwindigkeit	Betriebszeit
Weintrauben, Orangen, Zitronen, Wassermelone	500 g	3	45-60 Sek.
Himbeeren, Erdbeeren, Mango, Kiwi	300 g	3	45-60 Sek.
Sojabohnen - Sojamilch	60 g (Trockengewicht) 800 ml Wasser	3	30 Sek.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Mixbecher entleeren, bevor Sie ihn vom Messereinsatz abschrauben.
- Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.
- **Keine Teile in die Spülmaschine geben.**

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑩.

Messereinsätze

Mixer und Multimühle

- Den Messeinsatz vom Mixbecher oder der Mühle entfernen, indem Sie ihn auf die entriegelte Position  drehen.

Gewürz- und Reibemühle

- Den Messereinsatz vom Mahlbehälter entfernen, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

- 1 **Mixer/Multimühle:** Den Dichtungsring entfernen und abwaschen.
- 2 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
- 3 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

Weichobst-Filter

- Sieb mit einer weichen Bürste reinigen.

Andere Teile

Von Hand spülen und abtrocknen.

Kundendienst und Service

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

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



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

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

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

sicurezza

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- **Non inserire mai l'unità delle lame sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- **RISCHIO RISCALD:** Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.

- Nel rimuovere il frullatore o il macinatutto dal corpo motore:
 - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
 - non svitare accidentalmente la caraffa o la vaschetta del macinatutto dall'unità delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell'apparecchio, indicata nel grafico sulle velocità consigliate.
- Per garantire la lunga durata del macinino e del filtro per frutta tenera non far funzionare più di 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- L'uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

legenda

frullatore

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio bloccante
- ③ aperture per versare
- ④ caraffa
- ⑤ anello di tenuta del frullatore
- ⑥ lama del frullatore
- ⑦ corpo motore
- ⑧ velocità + controllo a impulsi
- ⑨ tasto ghiaccio
- ⑩ avvolgicavo

macinatutto (se in dotazione)

- ⑤ anello di tenuta del frullatore
- ⑥ lame frullatore
- ⑪ vaschetta del macinatutto

tritattutto (se in dotazione)

- ⑫ recipiente del macinatutto
- ⑬ lame tritattutto

grattugia (se in dotazione)

- ⑭ recipiente del macinatutto
- ⑮ lame grattugia

accessorio filtro per frutta tenera (se in dotazione)

- ⑯ filtro per frutta tenera

utilizzo del frullatore

Usare il frullatore per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato, biscotti sbriciolati, noccioline e frutta secca tritata e per tritare il ghiaccio.

- 1 Montare l'anello di tenuta del frullatore ⑤ sull'unità lama del frullatore ⑥ – assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella zona zigrinata.

● Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.

- 2 Avvitare il gruppo lame sulla caraffa, controllando di stringerlo a fondo ①. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:



- posizione sbloccata



- posizione bloccata

- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Inserire il recipiente nel coperchio.
- 5 Montare il coperchio sulla caraffa e girare in senso orario per bloccare.
- 6 Collocare il frullatore sull'unità motore con la maniglia situata a destra e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click" ②.

● Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.

- 7 Selezionare una velocità (vedere il grafico per le velocità consigliate).

consigli per il frullatore

- Per mescolare ingredienti secchi – tagliarli a pezzetti, rimuovere il tappo di riempimento poi, con l'apparecchio in funzione, inserire i pezzetti di alimenti uno alla volta. Tenere la mano sopra l'apertura. Per risultati ottimali, svuotare regolarmente.
- Non si consiglia di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di riempimento. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.

scheda delle velocità consigliate		
Velocità	Tipo di utilizzo/cibo	Quantità massima
1	Frullati al latte	1 litro
	Miscele leggere ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate	1 litro
2 - 3	Minestre e bevande Miscele più dense, es. paté	1,6 litri
	Maionese	3 uova + 450 g olio
	Frullati Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta) Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio o gelato)	800 ml di liquido
	Ghiaccio – operare a intervalli brevi finché il ghiaccio è ridotto alla consistenza desiderata	6 cubetti
(P) Pulse (impulso)	Fa funzionare il motore a intermittenza. L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa.	-

come usare il macinatutto (se in dotazione)

Usare il macinatutto per tritare erbe, macinare chicchi di caffè e fare puree.

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta ⑪, riempiendola per non più di metà.
- 2 Montare l'anello di tenuta del frullatore ⑤ sull'unità lama del frullatore ⑥ – assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella zona zigrinata.

● **Verificare che la tenuta sia installata in modo corretto.**

- 3 Girare l'unità della lama ⑥ verso il basso. Inserirla nella caraffa, con le lame rivolte verso il basso ③. Girare in senso antiorario per bloccare.
- 4 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario finché si sente un "click" ④.
- 5 Scegliere una velocità oppure usare il controllo ad impulsi.

come usare il tritatutto (se in dotazione)

Adatto per macinare spezie, chicchi di caffè e zenzero, aglio e peperoncino.

- 1 Collocare gli ingredienti nell'unità lama ⑬.
- 2 Inserire la vaschetta ⑫ e girare in senso antiorario per bloccare ⑤.
- 3 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click" ⑥.
- 4 Selezionare una velocità o usare il controllo a impulsi (P).

come usare la grattugia (se in dotazione)

Adatta per grattugiare parmigiano, noce moscata, noce di cocco e frutta secca.

- 1 Collocare gli ingredienti nell'unità lama ⑮.
- 2 Inserire la vaschetta ⑭ e girare in senso antiorario per bloccare ⑦.
- 3 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click" ⑥.
- 4 Selezionare una velocità o usare il controllo a impulsi (P).

velocità raccomandate per il macinino

ingredienti	macinino	qtà max	velocità	durata
Erbe –meglio se secche e pulite	Multi	15g	3	5 – 10 sec
Noci	Multi o tritare	50g	3	10 – 15 sec
Chicchi di caffè	Multi o tritare	50g	3	30 sec
Cibo per bambini e puree	Multi	50g	3	30 sec
Spezie – come pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, spicchi interi, ecc.	Tritare	50g	3	30 – 60 sec
Peperoncini	Tritare	30g	3	10 sec
Radice fresca di zenzero	Tritare	30g	3	10 sec
Aglio	Tritare	4 cloves	3	10 sec
Parmigiano – tagliare in cubetti da 1cm	Grattugiare	60g	3	10 sec
Frutta secca	Grattugiare	50g	3	10 sec
Noce di cocco	Grattugiare	50g	3	20 sec
Noce moscata	Grattugiare	2	3	40 sec

consigli

- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne più di 50g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto più a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenere il loro gusto.
- Per ottenere l'aroma più intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostiti le spezie intere prima di macinarle.
- Cibo per bebè/puree – lasciare che gli alimenti cotti si raffreddino (temperatura ambiente) prima di lavorarli nel macinino.

per usare il filtro (se in dotazione)

Usare il filtro per estrarre succo dalla frutta o latte di soia dai semi di soia.

frutta tenera

- 1 Montare il filtro ⑯ sulla caraffa assicurandosi che le aperture del filtro corrispondano esattamente alle costine della caraffa ⑧.
- 2 Montare il coperchio e fissarlo alla caraffa senza il tappo di riempimento. Collocare le aperture per versare ③ sull'area del beccuccio.
- 3 Con il frullatore alla velocità massima, aggiungere la frutta tenera a manciate per volta, inserendola nel foro sul coperchio.
- 4 Si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate. **Non lavorare per più di 60 secondi per volta.**
- 5 Dopo aver lavorato gli ingredienti, montare il tappo di riempimento e versare il succo in un bicchiere.

suggerimenti

- Per versare meglio, potrebbe essere necessario aggiungere il liquido alla miscela frullata.
- Ove appropriato, rimuovere i piccioli/gambi e le bucce della frutta, prima di lavorarla.
- Tagliare la frutta grande in piccoli pezzi prima di inserirla nel frullatore.
- Lavorare una manciata di frutta per volta.

latte di soia

● Quantità massima raccomandata

60g di semi di soia secchi
800 ml d'acqua fredda

- 1 Mettere a bagno i semi di soia per almeno 8 ore o per tutta la notte prima di lavorarli. **Non frullare semi che non siano stati messi in ammollo.**
- 2 Montare il filtro ⑯ sulla caraffa – assicurandosi che le aperture del filtro corrispondano esattamente alle costine della caraffa ⑧.
- 3 Montare il coperchio e fissarlo alla caraffa senza il tappo di riempimento. Collocare le aperture per versare ③ sull'area del beccuccio.
- 4 Scolare i semi di soia e collocarli nel filtro.
- 5 Versare l'acqua fredda nel filtro per soia, poi montare il tappo di riempimento. Se si lavorano 60g di semi e 800 ml d'acqua il livello sarà di 1 litro.
- 6 Frullare per 30 secondi alla velocità massima.
- 7 Dopo aver frullato, versare in una pentola di dimensioni adeguate, far bollire e lasciar cuocere a fuoco lento per 20 minuti. **Mescolare sempre e assicurarsi che il latte non bruci.**
- 8 Insaporire con zucchero, sale o altri aromi a piacere.
- 9 Dopo averlo lasciato raffreddare, il latte di soia è pronto per essere consumato e può essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

tabella delle velocità raccomandate per il filtro

ingredienti	qtà max	velocità	tempi di lavorazione
Uva, arance, limoni, angurie	500g	3	45-60 sec
Lamponi, fragole, mango, kiwi	300g	3	45-60 sec
Semi di soia – latte di soia	60g (peso a secco) 800 ml d'acqua	3	30 sec

cura e pulizia

- Spegnerne 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 immergere in acqua l'unità delle lame.

● **Non lavare nessun componente in lavastoviglie.**

corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑩.

lame

frullatore e macinatutto

- Rimuovere l'unità lama dalla caraffa o dal macinino ruotando nella posizione di sblocco  per rilasciare.

macinino per tritare e grattugiare

- Rimuovere l'unità lama dalla caraffa girando in senso orario.

- 1 **frullatore/macinatutto:** rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**

- 3 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

filtro per frutta tenera

- Pulire la griglia con una spazzola dalle setole morbide.

altri componenti

Lavare a mano e poi asciugare.

manutenzione e assistenza tecnica

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

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

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



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

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

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

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

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

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lavar as peças: consulte “cuidado e limpeza”.

segurança

- Desligue no interruptor e da tomada:
 - Antes de colocar ou retirar peças
 - Quando não estiver a ser utilizado;
 - Antes de limpar.

● Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo misturador ou a taça do moinho colocado.

- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- O liquidificador só deve funcionar com a tampa posta.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte “cuidado e assistência ao cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:**
Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.

- Quando remover o liquidificador ou moinho da corrente eléctrica:
 - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
 - Não desapeste, acidentalmente, o copo ou frasco do moinho do conjunto da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada na tabela de velocidades recomendada.
- Para assegurar uma longa vida da sua misturadora e do filtro para frutos macios, nunca os faça funcionar mais de 60 segundos seguidos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Utilize sempre o misturador numa superfície nivelada e estável.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.
- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

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

antes de ligar

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

legenda

misturador

- ① tampa de enchimento
- ② tampa de segurança
- ③ ranhuras para servir
- ④ copo
- ⑤ anel vedante do misturador
- ⑥ unidade da lâmina do misturador
- ⑦ unidade do motor
- ⑧ comando de velocidade + impulso
- ⑨ botão de esmagar gelo
- ⑩ arrumação do cabo

moinho multifunções (se fornecido)

- ⑤ anel vedante do misturador
- ⑥ dispositivo de lâmina da misturadora
- ⑪ jarro do moinho multifunções

moinho moedor (se fornecido)

- ⑫ jarro do moinho
- ⑬ dispositivo de lâmina do moinho moedor

moinho raspador (se fornecido)

- ⑭ jarro do moinho
- ⑮ dispositivo de lâmina do moinho de raspar

acessório - filtro para frutos macios (se fornecido)

- ⑯ filtro para frutos macios

para usar a sua misturadora

Utilize o seu misturador para sopas, bebidas, patês, maionese, pão ralado, biscoitos ralados, triturar nozes e triturar gelo.

- 1 Coloque o anel vedante da misturadora ⑤ no dispositivo de lâmina ⑥ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado no encaixe.
- **Irá ocorrer vazamento caso a o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo – assegurando-se que está totalmente preso. ①. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
 -  - posição de abrir
 -  - posição de fechar
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa de enchimento na tampa.
- 5 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 6 Coloque a misturadora na unidade motriz com a pega virada para o lado direito e prenda rodando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ②.
- **O aparelho não funcionará se o misturador não se encontrar bem montado.**
- 7 Seleccione uma velocidade (consulte o tabela de velocidade recomendada).

dicas para a misturadora

- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa de enchimento, e com o aparelho em funcionamento junte os pedaços um a um. Mantenha as mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie com regularidade.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Quando estiver a fazer maionese, coloque todos os ingrediente, com excepção do azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Depois, com o aparelho em funcionamento adicione o azeite através da tampa de enchimento continuando em funcionamento.
- As misturas grossas como sejam os patês e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.

quadro de velocidades recomendadas para a misturadora		
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 & bebidas Misturas espessas, por exemplo patês	1,6 litros
	Maionese	3 ovos + 450 g de azeite
	Batidos de fruta Coloque a fruta fresca e os ingredientes líquidos primeiro (incluem iogurte, leite e sumos de fruta) Depois acrescente gelo ou ingredientes congelados (incluem fruta congelada, gelo ou gelado)	800 ml de líquido
	Esmagar gelo – opere em pequenos arranques até que o gelo esteja esmagado a seu gosto.	6 cubos
(P) impulso	Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição.	-

para usar o seu moinho multifunções (se fornecido)

Utilize o seu moinho multifunções para triturar ervas, nozes. grãos de café e fazer purés.

- 1 Deite os ingredientes no jarro ⑪.
Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel vedante da misturadora ⑤ no dispositivo de lâmina ⑥ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado no encaixe.
- **Certifique-se de que o selo se encontra bem ajustado.**
- 3 Vire o dispositivos das lâminas ⑥ ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo ③.
Gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio para prender.
- 4 Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ④.
- 5 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

para usar o seu moinho moedor (se fornecido)

Adequado para triturar especiarias, grãos de café e moer gengibre, alho e piri-piri.

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina 13.
- 2 Coloque o jarro 12 e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para prender 5.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” 6.
- 4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

para usar o seu moinho raspador (se fornecido)

Adequado para raspar queijo parmesão, noz moscada, côco e frutos secos.

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina 15.
- 2 Coloque o jarro 14 e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para prender 7.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” 6.
- 4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

quadro de velocidades recomendadas para o moinho

ingredientes	moinho	qtd. máx.	velocidade	tempo de operação
Ervas - ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas	Multifunções	15g	3	5 a 10 seg.
Nozes	Multifunções Ou Moedor	50g	3	10 a 15 seg.
Grãos de Café	Multifunções Ou Moedor	50g	3	30 seg.
Comida de Bebê e Purés	Multifunções	50g	3	30 seg.
Especiarias - Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho e flores de cravinho, etc.	Moedor	50g	3	30 a 60 seg.
Piri-piri	Moedor	30g	3	10 seg.
Raíz de gengibre fresco	Moedor	30g	3	10 seg.
Alho	Moedor	4 dentes	3	10 seg.
Queijo parmesão - cortado em cubos de 1cm	Raspador	60g	3	10 seg.
Frutos Secos	Raspador	50g	3	10 seg.
Côco	Raspador	50g	3	20 seg.
Noz moscada	Raspador	2	3	40 seg.

dicas

- Para obter um desempenho mais otimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Preparados para bebés – deixe arrefecer os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho.

para utilizar o seu filtro (se fornecido)

Utilize o seu filtro para retirar o sumo de frutos ou leite de soja de feijões de soja.

frutos macios

- 1 Coloque o filtro ⑫ no copo certificando-se que as patilhas encaixam nas ranhuras existentes no copo ⑧.
- 2 Fixe bem a tampa no copo sem a tampa de enchimento. Posicione as ranhuras para servir ③ sobre o bico de saída.
- 3 Com a misturadora a funcionar no máximo, adicione de uma só vez uma mão cheia de frutos macios pelo buraco da tampa.
- 4 Consulte o quadro de velocidades recomendadas. **Não processe mais de 60 segundos seguidos.**
- 5 Depois de misturar, coloque a tampa de enchimento na tampa e sirva o sumo em copos ou para um jarro.

dicas

- Uma vez que a mistura pode ter ficado demasiado grossa, pode ser necessário misturar líquido (água, leite ou outro) à mistura para ajudar a servir mais facilmente.

- Quando apropriado, remova os talos/caules dos frutos antes de os processar.
- Corte os frutos maiores em pedaços mais pequenos antes de os processar.
- Processe uma mão cheia de frutos de cada vez.

leite de soja

● Quantidade Máxima Recomendada

60 g. de feijão soja seco
800 ml de água fria

- 1 Ponha o feijão soja de molho durante 8 horas no mínimo ou de um dia para o outro. **Não utilize feijão que não esteve de molho.**
- 2 Coloque o filtro ⑫ no copo certificando-se que as patilhas do filtro encaixam nas ranhuras existentes no copo ⑧.
- 3 Fixe bem a tampa no copo sem a tampa de enchimento. Posicione as ranhuras para servir ③ sobre o bico de saída.
- 4 Escorra o feijão e coloque-o dentro do filtro de soja.
- 5 Deite a água fria através do filtro de soja e depois coloque a tampa de enchimento. Se processar 60 g. de feijão e 800 ml de água, o nível será de 1 litro.
- 6 Misture durante 30 segundos à velocidade máxima.
- 7 Depois de misturar, deite numa panela de tamanho conveniente e leve a ferver em lume brando durante 20 minutos. **Mexa continuamente e não deixe o leite queimar.**
- 8 Dê sabor com açúcar, sal ou outro aroma que deseje (baunilha, etc.)
- 9 Depois de frio o Leite de Soja está pronto e pode ser armazenado no frigorífico até 2 dias.

quadro de velocidades recomendadas para o filtro			
ingredientes	qtd. Máx.	velocidade	tempo de operação
Uvas, laranjas, limão, melancia	500 g.	3	45 a 60 seg.
Framboesas, morangos, manga, kiwi	300 g.	3	45 a 60 seg.
Feijão soja – Leite de soja	60 g. (peso do feijão seco) 800 ml de água	3	30 seg.

cuidados e 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 submersa a unidade da lâmina na água.
- **Não coloque quaisquer componentes na máquina de lavar loiça.**

base

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Não submersa a unidade do motor na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade de potência ⑩.

dispositivos de lâmina misturadora e moinho multifunções

- Remova o dispositivo da lâmina do copo ou moinho girando para a posição de abrir  para desprender.

moinhos moedor e raspador

- Remova o dispositivo da lâmina do jarro girando na direcção dos ponteiros do relógio.

1 misturadora/moinho

multifunções: remova e limpe o anel vedante.

- 2 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**

- 3 Deixe secar voltado para baixo.

filtro para frutos macios

- Limpe a rede utilizando uma escova suave.

outras peças

Lave à mão e seque.

assistência e cuidados do cliente

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

Caso necessite de assistência para:

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



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

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

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

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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

Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

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.
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la mezcladora o la jarra del molinillo estén colocados.**
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Ponga únicamente en marcha la mezcladora con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: "servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Los líquidos deben enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

- Al quitar la mezcladora o molinillo de la unidad de potencia:
 - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
 - Tenga cuidado de no desenroscar el vaso o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas accidentalmente.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Para garantizar una vida larga a los molinillos de la mezcladora y al filtro de fruta blanda, no los haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No utilice la mezcladora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pudiera entrar en contacto con una aparato caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufar el aparato

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

partes

mezcladora

- ① tapón de llenado
- ② tapa de cierre
- ③ ranuras de vertido
- ④ vaso
- ⑤ anillo de cierre de la mezcladora
- ⑥ unidad de corte de la mezcladora
- ⑦ unidad de potencia
- ⑧ control de velocidad + acción intermitente
- ⑨ botón para picar hielo
- ⑩ guardacable

multimolinillo (en caso de que se facilite)

- ⑤ anillo de cierre de la mezcladora
- ⑥ conjunto de cuchillas de la mezcladora
- ⑪ jarra del multimolinillo

molinillo triturador (en caso de que se facilite)

- ⑫ jarra del molinillo
- ⑬ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

molinillo rallador (en caso de que se facilite)

- ⑭ jarra del molinillo
- ⑮ conjunto de cuchillas del molinillo rallador

accesorio del filtro de fruta blanda (si se incluye)

- ⑯ filtro de fruta blanda

para utilizar su mezcladora

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesas, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo.

- 1 Acople el anillo de cierre ⑤ a la unidad de cuchillas ⑥, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 2 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso – asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ①. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

- 3 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 4 Coloque el tapón de llenado en la tapa.
- 5 Acople la tapa al vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición.
- 6 Coloque la mezcladora sobre la unidad de potencia con el asa hacia el lado derecho y fíjela girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un “clic” ②.
- **El aparato no funcionará si la mezcladora no está correctamente acoplada.**
- 7 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas).

consejos sobre la mezcladora

- Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno. Ponga la mano sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en funcionamiento, añada el aceite poco a poco a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.

tabla de velocidades recomendadas de la mezcladora		
velocidad	uso/alimentos	cantidad máx.
1	Leche espumosa	1 litro
	Mezclas ligeras, p. ej. rebozados, batidos, huevos revueltos	1 litro
2 - 3	Sopas y bebidas	1,6 litros
	Mezclas espesas, por ejemplo, patés	
	Mayonesa	3 huevos + 450 g de aceite
	Bebidas “Smoothie” Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas) A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	800 ml de líquido
	Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.	6 cubitos
(P) botón de acción intermitente	Hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.	-

para usar el multimolinillo (en caso de que se facilite)

- Use el multimolinillo para moler hierbas aromáticas, frutos secos, granos de café y purés.
- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra ⑪, sin llenarla más de la mitad.
 - 2 Acople el anillo de cierre ⑤ a la unidad de cuchillas ⑥, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.

● Compruebe que la junta esté correctamente acoplada.

- 3 Gire la unidad de cuchillas ⑥ boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo ③. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta.
- 4 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un “clic” ④.
- 5 Elija una velocidad o utilice el control de acción intermitente.

para usar el molinillo
triturador (en caso de que se
facilite)

- Adecuado para moler especias,
granos de café y procesar jengibre,
ajo y chiles.
- 1 Coloque los ingredientes en el
conjunto de cuchillas ⑬.
 - 2 Acople la jarra ⑫ y gírela en sentido
contrario a las agujas del reloj para
fijarla en su posición ⑤.
 - 3 Coloque el molinillo sobre la unidad
de potencia y fíjelo girándolo en el
sentido de las agujas del reloj hasta
que oiga un “clic” ⑥.
 - 4 Seleccione una velocidad o utilice el
control de acción intermitente (P).

para usar el molinillo
rallador (en caso de que se
facilite)

- Adecuado para rallar queso
parmesano, nuez moscada, coco y
fruta seca.
- 1 Coloque los ingredientes en el
conjunto de cuchillas ⑮.
 - 2 Acople la jarra ⑭ y gírela en sentido
contrario a las agujas del reloj para
fijarla en su posición ⑦.
 - 3 Coloque el molinillo sobre la unidad
de potencia y fíjelo girándolo en el
sentido de las agujas del reloj hasta
que oiga un “clic” ⑥.
 - 4 Seleccione una velocidad o utilice el
control de acción intermitente (P).

tabla de velocidades recomendadas del molinillo				
ingredientes	molinillo	Cant. máx	velocidad	tiempo de funciona- miento
Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.	Multi	15 g	3	5 – 10 segundos
Frutos secos	Multi o Triturador	50 g	3	10 – 15 segundos
Granos de café	Multi o Triturador	50 g	3	30 segundos
Comida para bebés y purés	Multi	50 g	3	30 segundos
Especias – como granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo clavos enteros, etc.	Triturador	50 g	3	30 – 60 segundos
Chiles	Triturador	30 g	3	10 segundos
Raíz de jengibre fresco	Triturador	30 g	3	10 segundos
Ajo	Triturador	4 dientes	3	10 segundos
Queso parmesano - cortado en dados de 1 cm	Rallador	60 g	3	10 segundos
Fruta seca	Rallador	50 g	3	10 segundos
Coco	Rallador	50 g	3	20 segundos
Nuez moscada	Rallador	2	3	40 segundos

consejos

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Comida para bebés/purés - deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo.

para usar el filtro (en caso de que se facilite)

Use el filtro para extraer zumo de fruta o leche de soja de semillas de soja.

fruta blanda

- 1 Coloque el filtro ⑫ dentro del vaso y compruebe que las ranuras del filtro encajen correctamente sobre los rebordes del vaso ⑧.
- 2 Acople bien la tapa al vaso sin el tapón de llenado. Coloque las ranuras de vertido ③ sobre la boca de vertido.
- 3 Con la mezcladora a velocidad máxima, añada la fruta blanda, un puñado cada vez, por el agujero de la tapa.
- 4 Consulte la tabla de velocidades recomendadas. **No procese la fruta durante más de 60 segundos seguidos.**
- 5 Después del mezclado, coloque el tapón de llenado y vierta el zumo en un vaso.

consejos

- Para ayudar a verter el zumo es posible que haya que añadir líquido a la mezcla.
- Cuando sea apropiado, quite los rabillos/pedúnculos y la piel de la fruta antes de procesarla.

- Corte la fruta grande en trozos pequeños antes de procesarla.
- Procese un puñado de fruta cada vez.

leche de soja

● Cantidad máxima recomendada

60 g de semillas de soja secas
800 ml de agua fría

- 1 Ponga las semillas de soja en remojo durante un mínimo de 8 horas o durante la noche antes de proceder al mezclado. **No mezcle semillas de soja que no hayan estado en remojo.**
- 2 Coloque el filtro ⑫ dentro del vaso y compruebe que las ranuras del filtro encajen correctamente sobre los rebordes del vaso ⑧.
- 3 Acople bien la tapa al vaso sin el tapón de llenado. Coloque las ranuras de vertido ③ sobre la boca de vertido.
- 4 Escurra las semillas y póngalas dentro del filtro de la soja.
- 5 Vierta el agua fría por el filtro de la soja y después coloque el tapón de llenado. Si se procesan 60 g de semillas y 800 ml de agua, el nivel será de 1 litro.
- 6 Mezcle durante 30 segundos a velocidad máxima.
- 7 Después del mezclado, vierta la mezcla en una cazuela de tamaño adecuado, llévela a ebullición y deje hervir a fuego lento durante 20 minutos. **Remueva continuamente y tenga cuidado de que la leche no se queme.**
- 8 Sazone con azúcar, sal u otros aromatizantes, si lo desea.
- 9 Una vez fría, la leche de soja está lista para beber y se puede guardar en la nevera durante un máximo de 2 días.

tabla de velocidades recomendadas del filtro			
ingredientes	cant. máx	velocidad	tiempo de funcionamiento
Uvas, naranjas, limones, sandía	500 g	3	45-60 segundos
Frambuesas, fresas, mango kiwi	300 g	3	45-60 segundos
Semillas de soja – Leche de soja	60 g (peso seco) 800 ml de agua	3	30 segundos

cuidado y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la unidad de cuchillas.
- No sumerja la unidad de cuchillas en agua.
- **No coloque ninguna pieza en el lavavajillas.**

unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑩.

conjuntos de cuchillas mezcladora y multimolinillo

- Saque la unidad de cuchillas del vaso o molinillo girándola hacia la posición de desbloqueo  para soltarla.

molinillos triturador y rallador

- Saque la unidad de cuchillas de la jarra girándola en el sentido de las agujas del reloj.

1 **mezcladora/multimolinillo:**

quite el anillo de cierre y lávelo.

- 2 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**

- 3 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

filtro de fruta blanda

- Limpie la malla con un cepillo suave.

otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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



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

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

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

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

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.
- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

sikkerhed

- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af
 - når apparatet ikke anvendes;
 - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset eller glasset til kværnen er monteret.**
- Tag altid stikket ud af apparatet før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Væsker bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Når blender eller kværn fjernes fra motorenheden:
 - vent til knivene er standset helt
 - skrue ikke utilsigtet glasset eller kværnglasset knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede hastighedsdiagram.

- Blenderkværnene og filtret til bærfrugter vil holde længere, hvis du ikke kører dem i mere end 60 sekunder.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføjes glasset.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmende apparater.
- Misbrug af din blender kan føre til personskade.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at elforsyningen svarer til, den der står på undersiden af m.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

forklaring

blender

- ① midterprop
- ② låg med låsemekanisme
- ③ hælderiller
- ④ blenderglas
- ⑤ blenders tætningsring
- ⑥ blenderknivmontering
- ⑦ motorenhed
- ⑧ hastigheds- og impuls kontrol
- ⑨ knap til knusning af is
- ⑩ ledningsopbevaring

multikværn (hvis den medfølger)

- ⑤ blenders tætningsring
- ⑥ blenderbladenhed
- ⑪ multikværnens glas

malekværn (hvis den medfølger)

- ⑫ kværnens glas
- ⑬ malekværnens bladenhed

rivekværn (hvis den medfølger)

- ⑭ kværnens glas
- ⑮ rivekværnens bladenhed

filtertilbehør til bærfrugter (hvis den medfølger)

- ⑯ filter til bærfrugter

sådan anvendes blenderen

Brug din blender til at lave supper, drikke, patéer, mayonnaise, rasp, kagerasp, hakke nødder og knuse is.

- 1 Sæt blenders tætningsring ⑤ i blenderbladenheden ⑥ - og sørg for at tætningsringen sidder korrekt i rillen.

● Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.

- 2 Knivenheden skrues på blenderglasset – sørg for at knivenheden er skruet helt fast ①. Se illustrationen på undersiden af bladenheden:



- oplåst indstilling



- låst indstilling

- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt påfyldningshætten i låget.

- 5 Sæt låget på glasset, og drej med uret for at låse.
- 6 Anbring blenderen på motorenheden med håndtaget vendt mod højre, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ②.

● Apparatet vil ikke fungere, såfremt blenderen er forkert monteret.

- 7 Vælg en hastighed (se det anbefalede hastighedsdiagram).

vink om blenderen

- Sådan blendes tørre ingredienser – skær dem op i stykker, fjern midterproppen, start apparatet og hæld stykkerne i et ad gangen. Hold hånden over åbningen. Det bedste resultat opnås, hvis du tømmer maskinen regelmæssigt.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Ved tilberedning af mayonnaisen skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Fjern midterproppen. Herefter, mens blenderen er i funktion, tilføres olien langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.

oversigt over anbefalede hastighed for blenderen		
hastighed	brug/madvarer	maks. mængde
1	Skummende mælk	1 liter
	Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, røræg	1 liter
2 - 3	Supper og drikke Tykke blandinger dvs. patéer	1,6 liter
	Mayonnaise	3 æg + 450 g olie
	'Smoothie' drikke Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælk og frugtjuice) Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frosen frugt, is eller flødeis)	800 ml væske
	Knusning af is - kør blenderen i korte stød indtil isen er knust til den ønskede konsistens.	6 isterninger
(P) impuls	Får motoren til at virke med en start/stop-funktion. Pulseringen fortsætter så længe knappen holdes i denne stilling.	-

sådan bruges multikværnen (hvis den medfølger)

Brug multikværnen til maling af urter, nødder, kaffebønner og pureer.

- 1 Kom ingredienserne i glasset ⑪.
Fyld det aldrig mere end halvt op.
- 2 Sæt blenderens tætningsring ⑤ i blenderbladenheden ⑥ - og sørg for at tætningsringen sidder korrekt i rillen.

● Sørg for at tætningsringen er fastgjort korrekt.

- 3 Drej bladenheden ⑥ på hovedet.
Sænk den ned i glasset, med bladene nedad ③. Drej mod uret for låset.
- 4 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ④.
- 5 Vælg en hastighed eller brug impulsarmen.

sådan bruges malekværnen (hvis den medfølger)

Velegnet til maling af krydderier,
kaffebønner og ingefær, hvidløg og
chilier.

- 1 Anbring ingredienserne i
bladenheden ⑬.
- 2 Sæt glasset ⑫ på og drej mod uret
for at låse ⑤.
- 3 Anbring kværnen på motorenheden,
og lås ved at dreje med uret indtil du
hører et "klik" ⑥.
- 4 Vælg en hastighed eller brug
impulsknappen (P).

sådan bruges rivekværnen (hvis den medfølger)

Velegnet til parmesanost,
muskatnød, kokos og tørret frugt.

- 1 Anbring ingredienserne i
bladenheden ⑮.
- 2 Sæt glasset ⑭ på og drej mod uret
for at låse ⑦.
- 3 Anbring kværnen på motorenheden,
og lås ved at dreje med uret indtil du
hører et "klik" ⑥.
- 4 Vælg en hastighed eller brug
impulsknappen (P).

oversigt over anbefalede hastighed for kværn

ingredienser	kværn	maks.	hastighed mængde	køretid
Urter - hakkes bedst når de er rene og tørre	Multi	15 g	3	5 – 10 sek.
Nødder	Multi eller maling	50 g	3	10 – 15 sek.
Kaffebønner	Multi eller maling	50 g	3	30 sek.
Babymad og pureer	Multi	50 g	3	30 sek.
Krydderier – som f.eks. sorte peberkorn, kardemommefrø, kommensfrø korianderfrø, fennikkelfrø, hele kryddernelliker osv.	Maling	50 g	3	30 – 60 sek.
Chilier	Maling	30 g	3	10 sek.
Frisk ingefær	Maling	30 g	3	10 sek.
Hvidløg	Maling	4 fed	3	10 sek.
Parmesanost – skåret i 1cm terninger	Rivning	60 g	3	10 sek.
Tørret frugt	Rivning	50 g	3	10 sek.
Kokosnød	Rivning	50 g	3	20 sek.
Muskatnød	Rivning	2	3	40 sek.

tips

- For optimal præstation anbefaler vi
at du ikke maler mere end 50 g ad
gangen i kværnen, når du håndterer
krydderier.
- Hele krydderier bibeholder deres
smag i meget længere tid end
malede krydderier, så det er bedst
at friskmale en lille mængde ad
gangen for at bibeholde smagen.
- Frigørelse af maksimal smag og
essentielle olier sker når de hele
krydderier ristes før maling.

- Babymad/-pureer – lad kogt mad
køle ned til rumtemperatur, før det
hældes i kværnen.

sådan bruges filtret (hvis den medfølger)

Brug filtret til at udvinde saft fra frugt eller sojamælk fra sojabønner.

bærfrugt

- 1 Sæt filtret ⑬ i glasset således, at rillerne i filtret glider korrekt ned over ribberne i glasset ⑧.
- 2 Sæt låget sikkert på på glasset uden midterproppen. Anbring hælderillerne ③ over tudområdet.
- 3 Mens blenderen kører på maks. hældes bærfrugterne en håndfuld ad gangen ned igennem hullet i låget.
- 4 Se oversigten over anbefalede hastigheder. **Lad ikke blenderen køre i mere end 60 sekunder.**
- 5 Efter blending, sættes midterproppen på, og saften hældes i et glas.

tips

- Det kan blive nødvendigt at tilsætte væske til blandingen for at gøre det nemmere at hælde ud.
- Hvor relevant fjernes stilke/stængler og skræl fra frugterne før forarbejdning.
- Skær store frugter i små stykker før forarbejdning.
- Forarbejd en håndfuld frugt ad gangen.

sojamælk

● Anbefalede maks. kvantum

60 g tørrede sojabønner
800 ml koldt vand

- 1 Læg sojabønnerne i blød i mindst 8 timer eller natten over før blending.
- Du må ikke blende bønner, der ikke har været lagt i blød.**
- 2 Sæt filtret ⑬ i glasset således, at rillerne i filtret glider korrekt ned over ribberne i glasset ⑧.
 - 3 Sæt låget sikkert på på glasset uden midterproppen. Anbring hælderillerne ③ over tudområdet.
 - 4 Lad bønnerne dryppe af, og anbring dem i sojafiltret.
 - 5 Hæld det kolde vand ned gennem sojafiltret, og sæt det på midterproppen. Hvis der forarbejdes 60 g bønner og 800 ml vand, vil mængden i alt være 1 l.
 - 6 Blend i 30 sekunder ved maks. hastighed.
 - 7 Efter blending hældes blandingen i en egnet gryde, hvor det varmes op til kogepunktet og snurrer let i 20 minutter. **Rør kontinuerligt, og pas på ikke at lade mælken brænde på.**
 - 8 Tilsmages med sukker, salt og andre aromaer efter ønske.
 - 9 Når sojamælken er kølet af, er den klar til at blive drukket, og kan opbevares i køleskab i op til 2 dage.

oversigt over anbefalede hastigheder for filtret

ingredienser	maks. kvantum	hastighed	køretid
Vindruer, appelsiner, citroner, vandmelon	500 g	3	45-60 sek.
Hindbær, jordbær, mango, kiwi	300 g	3	45-60 sek.
Sojabønner- sojamælk	60 g (tørvægt) 800 ml vand	3	30 sek.

pleje og rengøring

- Sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad før rengøring.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Nedsænk aldrig knivenheden i vand.
- **Kom ingen af blenderens dele i opvaskemaskinen.**

motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑩.

bladenheder

blender og multikværn

- Fjern bladenheden fra glasset eller kværnen ved at dreje det til oplåst indstilling .

male- og rivekværne

- Tag bladenheden ud af glasset ved at dreje det mod uret.
- 1 **blender/multikværn:** tag tætningsringen ud og vask den.
 - 2 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen.
- Kom ikke knivenheden i vand.**
- 3 Vendes på hovedet til tørring.

filter til bærfrugter

- Rengør gitteret med en blød børsteh.

andre dele

Vask i hånden og tør med et viskestykke.

service og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp med:

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



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

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

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.

säkerhet

- Stäng av den och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - när den inte används:
 - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att bägaren eller kvarnbehållaren är monterad.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bägaren.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggjar vid rengöring.
- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.
- Använd endast bägaren med bladenheten isatt.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- När du tar bort mixern eller kvarnen från strömdelen:
 - Vänta tills bladen har stannat helt.
 - Skruva inte oavsiktligt loss bägaren eller kvarnkärlet från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.

- För att garantera längsta möjliga livslängd för mixerkvarnar och filter för mjuk frukt ska du aldrig köra dem längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Använd alltid mixern på en säker, torr, jämn yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av het gas eller elspis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i sladden

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

översikt

mixern

- ① lock för påfyllningshåll
- ② spärrlock
- ③ hållpipar
- ④ bägare
- ⑤ tättningsring mixer
- ⑥ knivsats mixer
- ⑦ kraftdel
- ⑧ hastighets- + pulskontroll
- ⑨ knapp för iskrossning
- ⑩ sladdförvaring

multikvarn (om sådan medföljer)

- ⑤ tättningsring mixer
- ⑥ knivsats för mixer
- ⑪ behållare för multikvarn

kvarn för malning (om sådan medföljer)

- ⑫ behållare kvarn
- ⑬ knivsats för kvarn för malning

kvarn för rivning (om sådan medföljer)

- ⑭ behållare kvarn
- ⑮ knivsats för kvarn för rivning

filter för mjuk frukt (om sådan medföljer)

- ⑯ filter för mjuk frukt

för att använda din mixer

Använd mixern till att göra soppor, drycker, patéer, majonnäs, ströbröd, skorpsmulor, hacka nötter och krossa is.

- 1 Placera mixerns tättningsring ⑤ på mixerns knivsats ⑥ och kontrollera att tätningen ligger korrekt i det skårade området.
- **Läckage kan uppstå om tättningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 2 Skruva fast knivsatsen på bägaren. Kontrollera att knivsatsen är helt åtdragen. ❶. Följ grafiken på knivsatsens undersida enligt följande:
 - olåst läge
 - låst läge
- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Montera påfyllningstratten på locket.

- 5 Placera locket på kannan och vrid det medurs för att låsa fast det.
- 6 Placera mixern på drivenheten med handtaget åt höger och lås genom att vrida medurs tills du hör ett klick ❷.

● **Mixern fungerar inte om den sätts samman på fel sätt.**

- 7 Välj hastighet (se tabellen med rekommenderade hastigheter).

mixertips

- Mixa torra ingredienser – delade i bitar, genom att ta bort påfyllningslocket. Släpp sedan ned bitarna en efter en medan apparaten körs. Håll handen över öppningen. Töm regelbundet för bästa resultat.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- När du gör majonnäs ska du placera alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.

översikt över rekommenderad mixerhastighet		
Hastighet	användning/livsmedel	max. mängd
1	Skumma mjölk	1 liter
	Tunna blandningar t.ex. kaksmet, mjölkdrinkar, ägggröa	1 liter
2 - 3	Soppor och drycker Tjockare blandningar som t.ex. patéer	1,6 liter
	Majonnäs	3 ägg + 450 g olja
	Smoothie-drycker Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer) Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass)	800 ml vätska
	Iskrossning – kör med korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.	6 iskuber
(P) puls	Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget.	-

så här använder du
multikvarnen (om sådan
medföljer)

Använd multikvarnen för att mala örter, nötter och kaffeböner samt för att göra puré.

- 1 Lägg ingredienserna i burken ⑪. Fyll den inte mer än till hälften.
- 2 Placera mixerns tätningsring ⑤ på mixerns knivsats ⑥ och kontrollera att tätningen ligger korrekt i det skårade området.
- **Kontrollera att tätningsringen sitter ordentligt på.**
- 3 Vänd knivsatsen ⑥ upp och ned. Sänk ned den i behållaren med knivarna nedåt ③. Vrid moturs för att spärra.
- 4 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ④.
- 5 Ställ in en hastighet eller använd momentanreglaget.

så här använder du kvarnen för malning (om sådan medföljer)

Lämplig för malning av kryddor och kaffeböror samt för att finfördela ingefära, vitlök och chilli.

- 1 Häll ingredienserna på knivsatsen ⑬.
- 2 Montera behållaren ⑫ och vrid moturs för att låsa fast den ⑤.
- 3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ⑥.
- 4 Välj hastighet eller använd pulskontrollen (P).

så här använder du kvarnen för rivning (om sådan medföljer)

Lämplig för att riva parmesanost, muskot, kokosnöt och torkad frukt.

- 1 Häll ingredienserna på knivsatsen ⑮.
- 2 Montera behållaren ⑭ och vrid moturs för att låsa fast den ⑦.
- 3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ⑥.
- 4 Välj hastighet eller använd pulskontrollen (P).

översikt över rekommenderad kvarnhastighet

ingredienser	kvarn	max- kvant.	hastighet	användnings- tid
Örter kan enklaskas hackas när de är rena och torra	Multi	15 g	3	5-10 sek.
Nötter	Multi eller malning	50 g	3	10-15 sek.
Kaffeböror	Multi eller malning	50 g	3	30 sek.
Barnmat och puré	Multi	50 g	3	30 sek.
Kryddor – som svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor etc.	Malning	50 g	3	30-60 sek.
Chilli	Malning	30 g	3	10 sek.
Färs ingefära	Malning	30 g	3	10 sek.
Vitlök	Malning	4 klyftor	3	10 sek.
Parmesanost – skuren i bitar om 1 cm	Rivning	60 g	3	10 sek.
Torkad frukt	Rivning	50 g	3	10 sek.
Kokosnöt	Rivning	50 g	3	20 sek.
Muskot	Rivning	2	3	40 sek.

tips

- För bästa resultat vid bearbetning av kryddor rekommenderar vi att du inte kör mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor och därför är det bäst att mala en liten mängd när du behöver den.

- För att avge så mycket smak och essentiella oljor som möjligt bör hela kryddor rostas innan de mals.
- Barnmat/puréer – låt tillagade livsmedel svalna till rumstemperatur innan du bearbetar dem i kvarnen.

så här använder du filtret (om sådan medföljer)

Använd filtret när du vill göra juice av frukt eller sojamjölk av sojaböner.

mjuk frukt

- 1 Montera filtret ⑬ på bägaren och se till att flikarna på filtret är placerade korrekt över räfflorna på bägaren ⑧.
- 2 Placera locket på bägaren utan påfyllningslocket. Placera hållpiparna ③ över pipen.
- 3 Kör mixern på högsta hastighet och tillsätt den mjuka frukten en handfull i taget genom hålet i locket.
- 4 Läs mer i översikten över rekommenderad hastighet. **Kör inte längre än 60 sekunder.**
- 5 När du har mixat sätter du på påfyllningslocket och håller upp juicen i ett glas.

tips

- Du måste eventuellt tillsätta vätska för att göra det lättare att hålla upp.
- Ta bort stjälar/kärnhus och skal på frukten innan du bearbetar den.
- Skär stor frukt i små bitar innan den bearbetas.
- Bearbeta en handfull åt gången.

sojamjölk

● **Rekommenderad maximal mängd**

60 g torkade sojaböner
800 ml kallt vatten

- 1 Låt sojabönorna ligga i blöt minst 8 timmar eller över natten innan du mixar dem. **Mixa inte bönor som inte har blötlagts.**
- 2 Montera filtret ⑬ på bägaren och se till att flikarna på filtret är placerade korrekt över räfflorna på bägaren ⑧.
- 3 Placera locket på bägaren utan påfyllningslocket. Placera hållpiparna ③ över pipen.
- 4 Häll av vätskan från bönorna och lägg dem i sojafiltret.
- 5 Häll det kalla vattnet i sojafiltret och montera sedan filterlocket. Om du bearbetar 60 g bönor och 800 ml vatten, blir nivån 1 liter.
- 6 Mixa i 30 sekunder på högsta hastighet.
- 7 När du har hållt blandningen i en lagom stor kastrull låter du den koka upp och sjuda försiktigt i 20 minuter. **Rör hela tiden och se till att mjölken inte bränner vid.**
- 8 Smaksätt med socker, salt eller andra kryddor om så önskas.
- 9 När sojamjölken har svalnat är den klar att drickas och den kan förvaras i kylskåp i upp till 2 dagar.

rekommenderad hastighet för filter

ingredienser	maxkvant.	hastighet	användningstid
Druvor, apelsiner, citroner, vattenmelon	500 g	3	45-60 sek.
Hallon, jordgubbar, mango, kiwi	300 g	3	45-60 sek.
Sojaböner – sojamjölk	60 g torr vikt 800 ml vatten	3	30 sek.

skötsel och 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.
- Sänk inte ned bladenheten i vatten.

● Inga av delarna får diskas i diskmaskin.

kraftdelen

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑩.

knivsatser

mixer och multikvarn

- Avlägsna knivsatserna från bågaren eller kvarnen genom att vrida den till det olåsta läget .

kvarn för malning och rivning

- Avlägsna knivsatserna från behållaren genom att vrida den medurs.

1 **mixer/multikvarn:** ta bort och diska tätningsringen.

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

3 Låt torka upp och ned.

filter för mjuk frukt

- Rengör nätet med en mjuk borste.

andra delar

Diska för hand och torka torrt.

service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

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



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

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

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Før du leser dette, Brett ut framsiden som viser illustrasjonene

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.
- Vask delene: se "stell og rengjøring".

sikkerhet

- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler
 - når den ikke er i bruk
 - før rengjøring
- **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset eller kvernglasset sitter på.**
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må bare brukes med lokket på.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersatt eller reparert: se "service og kundetjeneste".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- **SKÅLDEFARE:** Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Når du tar hurtigmikseren eller kvernen av strømenheten:
 - vent til kniven slutter helt å rotere,
 - ikke skru mikserglasset eller kvernglasset av knivenheten ved en feiltakelse.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.

- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt hastighet.
- Forsikre at mikserkvernene og filteret for myk frukt varer lenge ved å ikke kjøre dem lenger enn 60 sekunder.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- Feil bruk av blenderen kan føre til skader.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du setter i støpselet

- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

deler

hurtigmikser

- ① påfyllingslokk
- ② låsbart lokk
- ③ helleåpninger
- ④ mikserglass
- ⑤ tetningsring til hurtigmikseren
- ⑥ knivenhet til hurtigmikseren
- ⑦ motordel
- ⑧ hastighet + pulskontroll
- ⑨ iskuseknapp
- ⑩ plass til ledning

multikvern (hvis den medfølger)

- ⑤ tetningsring til hurtigmikseren
- ⑥ blenderbladoppsett
- ⑪ multikvernkrukke

malekvern (hvis den medfølger)

- ⑫ glass til kvernen
- ⑬ malekvernens bladoppsett

rivekvern (hvis den medfølger)

- ⑭ glass til kvernen
- ⑮ rivekvernbladoppsett

filter for mykt frukt (hvis den medfølger)

- ⑯ filter for mykt frukt

bruke hurtigmikseren

Bruk hurtigmikseren til supper, drinker, patéer, majones, brødsmuler, kjekssmuler, til å hakke nøtter og knuse is.

- 1 Monter blenderforseglingsringen ⑤ inn i blenderbladenheten ⑥ - kontroller at forseglingen er plassert riktig i området med spor.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Skru knivenheten på glasset – mens du passer på at knivenheten strammes godt ①. Se grafikken på undersiden av bladenheten som følger:
 - ulåst posisjon
 - låst posisjon
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Plasser fyllhetten i lokket.

- 5 Sett lokket på begeret og vri med klokken for å låse.
- 6 Plasser blenderen på strømenheten med håndtaket plassert på høyre side og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ②.
- **Hurtigmikseren virker ikke dersom den er feil påsatt.**
- 7 Velg hastighet (se tabellen over anbefalt hastighet).

blendertips

- Slik behandler du tørre ingredienser: skjær i biter, fjern påfyllingslokket og slipp bitene ned en etter en mens maskinen kjører. Hold hånden over åpningen. Tøm regelmessig for best mulige resultater.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du lager majones, skal alle ingrediensene unntatt oljen has i hurtigmikseren. Fjern påfyllingslokket. Mens mikseren går skal du så tilsette oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.

anbefalt hastighetstabell for blender		
hastighet	Bruk/matvarer	maks. mengde
1	Skumme melk	1 liter
	Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre	1 liter
2 - 3	Supper og drinker Tykkere blandinger, f.eks. pateer	1,6 liter
	Majones	3 egg + 450 g olje
	"Smoothie"-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft) Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller is krem)	800 ml væske
	Isknusing - bruk korte støt til isen er knust i ønsket konsistens.	6 terninger
(P) pulsfunksjon	Betjener motoren i start/stopp-aksjon. Krafttrinnet brukes når du trenger ekstra kraft og virker så lenge hurtigmikseren er stilt på denne hastigheten.	-

slik bruker du
multikvernen (hvis den
medfølger)

Bruk multikvernen til å kverne urter, nøtter, kaffebønner og pureer.

- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen ⑪. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
- 2 Monter blenderforseglingsringen ⑤ inn i blenderbladenheten ⑥ - kontroller at forseglingen er plassert riktig i området med spor.
- **Pass på at tetningen er skikkelig påsatt.**
- 3 Snu bladenheten ⑥ opp-ned. Senk den ned i krukken med bladene ned ③. Vri mot klokken for å låse.
- 4 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ④.
- 5 Velg hastighet eller bruk pulsfunksjonen.

slik bruker du malekvernen (hvis den medfølger)

Passer til å kverne krydder,
kaffebønner og behandle ingefær,
hvitløk og chili.

- 1 Plasser ingrediensene inn i bladet ⑬.
- 2 Sett på krukken ⑫ og vri mot klokken for å låse ⑤.
- 3 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ⑥.
- 4 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (P).

slik bruker du rivekvernen (hvis den medfølger)

Passer til å rive parmesanost,
muskatnøtt, kokosnøtt og tørket
frukt.

- 1 Plasser ingrediensene inn i bladet ⑮.
- 2 Sett på krukken ⑭ og vri mot klokken for å låse ⑦.
- 3 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ⑥.
- 4 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (P).

anbefalt hastighetstabell for kvern

ingredienser	kvern	mengde	hastighet	tid
Urter - hakkes best når de er rene og tørre	Multi	15 g	3	5-10 sek
Nøtter	Multi eller maling	50 g	3	10-15 sek
Kaffebønner	Multi eller maling	50 g	3	30 sek
Babymat og pureer	Multi	50 g	3	30 sek
Krydder - som svart pepper, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø, fennikkelfrø, hele fedd osv.	Maling	50 g	3	30-60 sek
Chili	Maling	30 g	3	10 sek
Fersk ingefærrot	Maling	30 g	3	10 sek
Hvitløk	Maling	4 fedd	3	10 sek
Parmesanost - skåret i terninger på 1 cm	Riving	60 g	3	10 sek
Tørket frukt	Riving	50 g	3	10 sek
Kokosnøtt	Riving	50 g	3	20 sek
Muskatnøtt	Riving	2	3	40 sek

tips

- For optimal ytelse når du maler krydder anbefaler vi at du ikke maler mer enn 50 g om gangen.
- Hele krydder holder mye lenger på smaken enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde friskt krydder om gangen for å holde på smaken.
- For å få mest mulig smak og essensielle oljer er det best å riste hele krydder før du maler dem.
- Babymat/mos - la varm mat avkjøles til romtemperatur før du behandler den i kvernen.

slik bruker du filteret (hvis den medfølger)

Bruk filteret til å trekke ut saften fra frukt eller soyamelk fra soyabønner.

myk frukt

- 1 Sett filteret 16 inn i begeret og pass på at åpningene på filteret plasseres riktig over rillene i begeret 8.
- 2 Sett lokket trygt på begeret uten påfyllingslokket. Plasser helleåpningene 3 over tutområdet.
- 3 Med mikseren på maksinnstillingen legger du til den myke frukten en håndfull av gangen ned gjennom hullet i lokket.
- 4 Se oversikten over anbefalte hastigheter. Ikke kjør maskinen i mer enn 60 sekunder av gangen.
- 5 Etter at du er ferdig setter du på påfyllingslokket og heller saften i et glass.

tips

- Det kan hende at du må legge til væske for at du skal kunne helle saften.
- Der det er aktuelt må du fjerne stiler og skrelle frukten før behandlingen.
- Skjær store frukter i små biter før behandlingen.
- Kjør gjennom en håndfull frukt av gangen.

soyamelk

• Anbefalt maksimal mengde

60 g tørkede soyabønner
800 ml kaldt vann

- 1 Legg soyabønnene i vann i minst 8 timer eller over natten før du behandler dem i mikseren. Du må ikke legge bønner som ikke har ligget i vann i mikseren.
- 2 Sett filteret 16 inn i begeret, pass på at åpningene i filteret plasseres riktig over rillene i begeret 8.
- 3 Sett lokket godt på begeret uten påfyllingslokket. plasser helleåpningene 3 over tutområdet.
- 4 Hell vannet av bønnene og legg dem i soyafilteret.
- 5 Hell det kalde vannet ned i soyafilteret og sett på påfyllingslokket. Hvis du bruker 60 g bønner og 800 ml vann, blir nivået 1 liter.
- 6 Miks i 30 sekunder på maksimal hastighet.
- 7 Etter at du har kjørt mikseren heller du blandingen i en middels stor kjele, koker opp og la småkoke i 20 minutter. Rør hele tiden og pass på at melken ikke brenner seg.
- 8 Smak til med sukker, salt eller andre smakstilsetninger etter eget ønske.
- 9 Når den har avkjølt seg er soyamelken klar til å drikkes og kan oppbevares i kjøleskap i opptil 2 dager.

oversikt over anbefalte hastigheter for filter			
ingredienser	maks. mengde	hastighet	brukstid
Druer, appelsiner, sitroner, vannmelon	500 g	3	45-60 sek.
Bringebær, jordbær, mango, kiwi	300 g	3	45-60 sek.
Soyabønner - soyamelk	60 g (tørket vekt) 800 ml vann	3	30 sek.

rengjøring og vedlikehold

- 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 knivenheten i vann.
- **Ikke legg noen av delene i oppvaskmaskinen.**

motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑩.

bladmontering

blender og multikvern

Fjern bladenheten fra begeret eller kvernen ved å vri til opplåst posisjon  for å frigjøre.

male- og rivekverner

- Fjern bladenheten fra krukken ved å vri med klokken.

- 1 **blender/multikvern:** fjern og vask forseglingsringen.
 - 2 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann.
 - 3 **Ikke legg knivenheten i vann.**
- La den stå og tørke opp ned.

filter for myk frukt

- Rengjør maskene med en myk børste.

andre deler

Vask for hånd og tørk dem.

service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med:

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



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

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

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

turvallisuus

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista
 - kun laite ei ole käytössä:
 - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- **PALOVAMMAVAARA:** Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Jos irrotat tehosekoittimen tai myllyn moottoriosasta
 - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
 - älä vahingossa irrota kannua tai jauhamisastiaa teräyksiköstä.

- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä mainittua suurinta nopeustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Voit pidentää tehosekoittimen ja pehmeiden hedelmien suodattimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaussasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Käytä tehosekoitinta aina vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle tai sen lähelle, jotta se ei joudu kosketuksiin kuuman lieden kanssa.
- Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

kuvaukset

tehosekoitin

- ① täyttöaukon korkki
- ② lukitusansi
- ③ kaatoaukot
- ④ sekoitusastia
- ⑤ tehosekoittimen tiivisterengas
- ⑥ tehosekoittimen teräyksikkö
- ⑦ runko-osa, jossa on moottori
- ⑧ nopeuden ja sykäyksen säätö
- ⑨ jäänmurskauspainike
- ⑩ virtajohdon säilytys

monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ④ tehosekoittimen tiivisterengas
- ⑤ tehosekoittimen teräasetelma
- ⑪ monitoimimyllyn astia

jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑫ myllyn astia
- ⑬ jauhatuseräasetelma

raastamismylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑭ myllyn astia
- ⑮ raastamismyllyn teräasetelma

pehmeiden hedelmien suodatin (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑯ pehmeiden hedelmien suodatin

tehosekoittimen käyttö

Tehosekoittimen avulla voit valmistaa esimerkiksi keittoja, juomia, pateita, majoneesia ja korppujauhoja, jauhaa keksejä tai pähkinöitä ja murskata jäätä.

- 1 Sovita tehosekoittimen tiivisterengas ⑤ tehosekoittimen teräyksikköön ⑥. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

• Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.

- 2 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty ①. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.

 avattu asento

 lukittu asento

- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Aseta täyttöaukon kansi kanteen.
- 5 Kiinnitä kansi kannuun ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään.
- 6 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön siten, että kahva osoittaa oikealle. Lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ②.

• Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.

- 7 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa).

tehosekoittimen käyttövihjeitä

- Voit sekoittaa kuivat paloittelut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.

tehosekoittimen nopeussuositustaulukko		
nopeus	käyttö/ruoka-aine	enimmäismäärä
1	Maidon vaahdottaminen	1 litra
	Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat	1 litra
2 - 3	Keitot ja juomat Paksut seokset, esimerkiksi pateetaikinat	1,6 litraa
	Majoneesi	3 munaa + 450 g öljyä
	Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämeहुt). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat).	800 ml nestettä
	Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.	6 jääpalaa
(P) pitoasento	Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen. Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa.	-

monitoimimyllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Monitoimimyllyn avulla voit hienontaa yrtejä, jauhaa pähkinöitä tai kahvinpapuja ja soseuttaa.

- 1 Laita ainekset hienonnusastiaan ⑪.
Älä täytä sitä yli puolen välin.
- 2 Sovita tehosekoittimen tiivisterengas ⑤ tehosekoittimen teräyksikköön ⑥.
Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan.**
- 3 Käännä teräasetelma ⑥ ylösalaisin.
Laske se astiaan terät alaspäin ③.
Lukitse kääntämällä vastapäivään.
- 4 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ④.
- 5 Valitse nopeus tai käytä pitokytkintä.

jauhatusmyllyn
käyttäminen (jos sisältyy
toimitukseen)

- Mausteiden, kahvipapujen, inkiväärin, valkosipulin ja chilin jauhamiseen.
- 1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑬.
 - 2 Aseta astia ⑫ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑤.
 - 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ⑥.
 - 4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

raastamismyllyn
käyttäminen (jos sisältyy
toimitukseen)

- Esimerkiksi parmesaanijuuston, muskotin, suklaan ja kuivattujen hedelmien raastamiseen.
- 1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑮.
 - 2 Aseta astia ⑭ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑦.
 - 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ⑥.
 - 4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

myllyn nopeussuositustaulukko				
aineosat	mylly	suurin määrä	nopeus	käyttöaika
Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.	Monitoimi	15 g	3	5–10 sek.
Pähkinät	Monitoimi tai jauhatus	50 g	3	10–15 sek.
Kahvinpavut	Monitoimi tai jauhatus	50 g	3	30 sek.
Vauvanruoka ja soseet	Monitoimi	50 g	3	30 sek.
Mausteet, kuten mustapippuri, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet ja kokonaiset kynnet	Jauhatus	50 g	3	30–60 sek.
Chilit	Jauhatus	30 g	3	10 sek.
Inkiväärijuuri	Jauhatus	30 g	3	10 sek.
Valkosipuli	Jauhatus	4 kynttä	3	10 sek.
Parmesaanijuusto 1 cm:n kuutioina	Raastamis	60 g	3	10 sek.
Kuivatut hedelmät	Raastamis	50 g	3	10 sek.
Kookos	Raastamis	50 g	3	20 sek.
Muskotti	Raastamis	2	3	40 sek.

- vihjeitä**
- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
 - Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.

- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista myllyyn.

suodattimen käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Voit puristaa mehua hedelmistä tai soijamaitoa soijapavuista suodattimen avulla.

pehmeät hedelmät

- 1 Aseta suodatin ⑬ kannuun. Varmista, että suodattimen kolot menevät oikein kannun urien kohdalle ⑧.
- 2 Kiinnitä kansi kannuun ilman täyttökantta. Aseta kaatokolot ③ noka kohdalle.
- 3 Valitse tehosekoittimelle suurin nopeus. Lisää pehmeät hedelmät vähitellen kannen aukon läpi.
- 4 Lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa. **Älä käsittele yli 60 sekunnin ajan.**
- 5 Aseta lopuksi täyttökansi paikalleen ja kaada mehu lasiin.

vihjeitä

- Voit helpottaa kaatamista lisäämällä seokseen nestettä.
- Poista hedelmistä mahdolliset kannat ja kuoret ennen niiden käsittelemistä.
- Paloittele kookkaat hedelmät ennen käsittelemistä.
- Käsittele kourallinen hedelmänpaloja kerrallaan.

soijamaito

● Suositeltu enimmäismäärä

60 g kuivattuja soijapapuja
800 ml kylmää vettä

- 1 Liota soijapapuja vähintään 8 tuntia tai yön yli. **Älä käsittele liottamattomia soijapapuja.**
- 2 Aseta suodatin ⑬ kannuun. Varmista, että suodattimen kolot menevät oikein kannun urien kohdalle ⑧.
- 3 Kiinnitä kansi kannuun ilman täyttökantta. Aseta kaatokolot ③ noka kohdalle.
- 4 Kaada soijapapujen liotusvesi pois. Aseta pavut soijasuoattimeen.
- 5 Kaada kylmä vesi soijasuoattimeen. Kiinnitä täyttökansi paikalleen. Jos käsittelet 60 g papuja ja 800 ml vettä, määräksi tulee 1 litran.
- 6 Sekoita 30 sekuntia suurimmalla nopeudella.
- 7 Kaada neste sopivan kokoiseen kattilaan. Kiehauta ja anna kiehua hiljaa 20 minuuttia. **Sekoita jatkuvasti. Älä anna soijamaidon palaa pohjaan.**
- 8 Mausta sokerilla, suolalla tai muilla mausteilla.
- 9 Jäähdyntynyt soijamaito on valmista juotavaksi. Se säilyy jääkaapissa enintään 2 päivää.

suodattimen nopeussuositustaulukko			
aineosat	suurin määrä	nopeus	käyttöaika
Greipit, appelsiinit, sitruunat, vesimeloni	500 g	3	45-60 sekuntia
Vadelmat, mansikat, mango, kiivi	300 g	3	45-60 sekuntia
Soijapavut: soijamaito	60 g (kuivapaino) 800 ml vettä	3	30 sekuntia

hoitaminen ja puhdistaminen

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

runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑩ takana.

teräasetelmat

tehosekoitin ja monitoimimylly

- Voit irrottaa teräyksikön kannusta tai myllystä kääntämällä sen avattuun asentoon .

jauhatu- ja raastamismyllyt

- Voit poistaa teräyksikön astiasta kääntämällä myötäpäivään.
- 1 **tehosekoitin/monitoimimylly:** irrota ja pese tiivisterengas.
 - 2 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
 - 3 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

pehmeiden hedelmien suodatin

- Puhdista verkko pehmeällä harjalla.

muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

huolto ja asiakaspalvelu

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

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

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



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

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

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

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

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

güvenlik

- Aşağıdaki durumlarda cihazı kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya değirmen şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Blenderi sadece kapağı kapalıyken çalıştırın
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deşdirmeyiniz.
- Hiç bir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
- Hiç bir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- **HAŞLANMA RİSKİ:**
Karıştırılmadan önce sıvıların oda sıcaklığına gelmesi beklenmelidir.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.

- Blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkartırken
 - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
 - hazne veya öğütücü şişesini bıçak tertibatından yanlışlıkla ayırmayın.
- Blenderi boşken çalıştırmayın
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını asla karıştırmayın.
- Blenderinizi ve yumuşak meyve filtrenizi daha uzun süre kullanımını garantilemek için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Blenderi içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra blenderin içini boşaltınız.
- Blenderi her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete deşebileceğı yere koymayın.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kiři tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duysal veya zihinsel engelli kiřiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılıřı hakkında açıklama almamıř kiřiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kiřiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıřtır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiğı konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğı yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

blender

- ① doldurma kapağı
- ② kilitli kapak
- ③ boşaltma ağızları
- ④ kavanoz
- ⑤ blender sızdırmazlık halkası
- ⑥ blender bıçak ünitesi
- ⑦ güç birimi
- ⑧ hız + puls kontrolü
- ⑨ buz kırma düğmesi
- ⑩ kordon sarma yuvası

çok amaçlı değirmen (eğer sağlanmışsa)

- ⑤ blender sızdırmazlık halkası
- ⑥ blender bıçak tertibatı
- ⑪ çok amaçlı değirmen şişesi

öğütme değirmeni (eğer sağlanmışsa)

- ⑫ öğütücü şişesi
- ⑬ öğütücü bıçak tertibatı

rendeleme değirmeni (eğer sağlanmışsa)

- ⑭ öğütücü şişesi
- ⑮ rendeleme değirmeni bıçak tertibatı

yumuşak meyve filtre eklentisi (eğer sağlanmışsa)

- ⑯ yumuşak meyve filtresi

blenderinizin kullanımı

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın.

- 1 Blender sızdırmazlık halkasını ⑤ blender bıçak ünitesine ⑥ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.

● Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.

- 2 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ①. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

 - kilit açık pozisyon

 - kilitli pozisyon

- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun.
- 4 Doldurma kapağını kapağa takın.
- 5 Kapağı kaba yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- 6 Blenderi tutamak sağ tarafta olacak şekilde güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ②.

● Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.

- 7 Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna başvurun).

blender ipuçları

- Katı malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kabını çıkarın sonra cihaz çalışırken parçaları teker teker atın. Ellerinizi açıklık üzerinde tutun. En iyi sonuçlar için düzenli boşaltın.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebilecekleri için önerilmemektedir.
- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Doldurma kapağını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken yağı yavaşça kapaktaki delikten ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.

blender önerilen 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 ve içkiler Yoğun karışımlar örn. pateler	1,6 litre
	Mayonez	3 yumurta + 450g yağ
	Koyu içecekler 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
	Buz kırma – istediğiniz kıvamda kırılanda kadar kısa aralıklarla çalıştırın.	6 küp
(P) titreşim	Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Düşmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz puls konumunda kalacaktır.	-

öğütücünüzü kullanmak için (eğer sağlanmışsa)

Çok amaçlı değirmeninizi, baharatları, fındıkları, kahve çekirdekleri ve püreleri öğütmek için kullanın.

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz ⑪. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Blender sızdırmazlık halkasını ⑤ blender bıçak ünitesine ⑥ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Contanın düzgün yerleştiğinden emin olun.**
- 3 Bıçak ünitesini ⑥ ters yüz çevirin. Bıçaklar aşağıda ③ olacak şekilde kasenin içine yerleştirin. Kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.
- 4 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ④.
- 5 İsteddiğiniz hızı seçiniz ve puls kumandasını kullanınız.

öğütme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

Baharatları, kahve çekirdeklerini öğütülmesi ve zencefil, sarımsak ve biberlerin işlenmesi için uygundur.

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑬.
- 2 Şişeyi ⑫ yerleştirin ve saat yönünün tersine döndürerek kilitleyin ⑤.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ⑥.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

rendeleme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

Parmesan peyniri, muskat, Hindistan cevizi ve kurumuş meyvelerin rendelenmesi için uygundur.

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑮.
- 2 Şişeyi ⑭ yerleştirin ve saat yönünün tersine döndürerek kilitleyin ⑦.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ⑥.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

değirmen için önerilen hız tablosu				
malzemeler	değirmen	maksimum mik.	hız	çalışma süresi
Bitkiler -en iyi olarak temiz ve kuruyken doğranır.	Çok amaçlı	15g	3	5 – 10 saniye
Ceviz	Çok amaçlı veya öğütme	50g	3	10 – 15 saniye
Kahve Çekirdekleri	Çok amaçlı veya öğütme	50g	3	30 san.
Bebek Yemekleri & Püreleri	Çok amaçlı	50g	3	30 san.
Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu, bütün karanfiller vs.	Öğütme	50g	3	30 – 60 saniye
Biberler	Öğütme	30g	3	10 san.
Taze Kök Zencefil	Öğütme	30g	3	10 san.
Sarımsak	Öğütme	4 diş	3	10 san.
Parmesan Peyniri – 1 cm’lik küpler halinde kesin	Rendeleme	60g	3	10 san.
Kurumuş Meyve	Rendeleme	50g	3	10 san.
Hindistan cevizi	Rendeleme	50g	3	20 san.
Muskat	Rendeleme	2	3	40 san.

İp uçları

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Bebek mamaları/püreler – öğütücüde işlemeyen önce pişmiş yiyeceklerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

filtrenizi kullanmak için

(eğer sağlanmışsa)

Meyvelerin suyunu ya da soya fasulyelerinin sütünü çıkartmak için filtrenizi kullanın.

yumuşak meyve

- 1 Filtreyi ⑬ hazneye takın, takarken filtre üzerindeki yuvaların hazne ⑧ üzerindeki dişlere doğru şekilde oturduğundan emin olun.
- 2 Kapağı doldurma kapağı olmadan hazneye sıkıca takın. Boşaltma ağızlarını ③ boşaltma alanı üzerine yerleştirin.
- 3 Blenderi maksimum hızda çalıştırırken kapaktaki delikten bir seferde bir avuç dolusu meyve boşaltın.
- 4 Önerilen hız tablosuna bakın. **60 saniyeden fazla çalıştırmayın.**
- 5 Karıştırmayı tamamladıktan sonra, doldurma kapağını takın ve meyve suyunu bardağa boşaltın.

İpuçları

- Karışımın dökülmesini kolaylaştırmak için sıvı eklenmesi gerekebilir.

- Uygun olduğu takdirde, meyveleri işlemeyen önce meyvelerin saplarını/çekirdeklerini çıkartın ve kabuklarını soyun.
- İşlemeyen önce büyük meyve parçalarını daha küçük parçalar halinde kesin.
- Bir seferde bir avuç dolusu meyve işleyin.

soya sütü

- **Tavsiye Edilen maksimum Miktar**
60g kurutulmuş Soya Fasulyesi
800ml soğuk su

- 1 Soya Fasulyelerini blenderde işlemeyen önce geceden en az 8 saat ıslatın. **Blenderde ıslatılmamış fasulyeleri işlemeyin.**
- 2 Filtreyi ⑬ hazneye takın, takarken filtre üzerindeki yuvaların hazne ⑧ üzerindeki dişlere doğru şekilde oturduğundan emin olun.
- 3 Kapağı doldurma kapağı olmadan hazneye sıkıca takın. Boşaltma ağızlarını ③ boşaltma alanı üzerine yerleştirin.
- 4 Fasulyeleri süzün ve soya filtresinin içine yerleştirin.
- 5 Soya filtresinden aşağı soğuk su ekleyin ve doldurma kapağını takın. 60 g soya fasulyesi ve 800 ml su işliyorsanız su seviyesi 1 litre olacaktır.
- 6 Blenderi maksimum hızda 30 saniye çalıştırın.
- 7 Blenderde işledikten sonra uygun büyüklükte bir tencereye boşaltın ve kaynatın, 20 dakika kaynamaya devam etsin. **Sürekli karıştırarak sütün yanmamasına dikkat edin.**
- 8 Arzu ettiğiniz takdirde şeker, tuz veya diğer tatlandırıcılarla tatlandırın.
- 9 Soğuduğunda Soya sütü içilmeye hazırdır ve buzdolabında 2 güne kadar saklanabilir.

filtre önerilen hız tablosu

malzemeler	maksimum mik.	hız	çalışma süresi
Üzüm, portakal, limon, karpuz	500g	3	45-60 saniye
Ahududu, çilek, mango, kiwi	300g	3	45-60 saniye
Soya fasulyesi- Soya sütü	60g (kuru ağırlık) 800 ml su	3	30 san.

bakım ve temizlik

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

güç birimi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın ⑩.

bıçak tertibatları

blender ve çok amaçlı değirmen

- Bıçağı kap veya öğütücünden çıkartmak için kilit açma pozisyonuna  çevirin.

öğütme ve rendeleme değirmenleri

- Bıçak ünitesini saat yönünde döndürerek şişeden çıkartın.
- 1 **blender/çok amaçlı değirmen:** sızdırmazlık halkasını çıkarın ve yıkayın.
 - 2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
 - 3 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

yumuşak meyve filtresi

- Süzgeci yumuşak fırça kullanarak temizleyin.

diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

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

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

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



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

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

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

Bezpečnost

- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů
 - Když přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby nebo nádoby na mletí.**
- Přístroj vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Pracujte s mixérem jedině, je-li víko na svém místě.
- Nádoby používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.
- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servisní a zákaznické služby“
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídatná zařízení.
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.

- Při odstraňování mixéru nebo mlýnku z pohonné jednotky:
 - počkejte, dokud se nože zcela nezastaví
 - dbejte, abyste náhodou neodšroubovali nádobu na sekání nebo mletí od nožového nástavce.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství ingrediencí, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí.
- Abyste prodloužili životnost mlýnků mixéru a filtru na měkké ovoce, nespouštějte mixér na déle než 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu. Musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Mixér používejte na bezpečném, rovném a suchém povrchu.
- Přístroj nikdy nepokládejte na nebo blízko plynového nebo elektrického hořáku nebo na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.

- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před připojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Popis

Mixér

- ① víčko plnicího hrdla
- ② zavírací víko
- ③ vylévací otvory
- ④ mixovací nádoba
- ⑤ těsnicí kroužek mixéru
- ⑥ nože mixéru
- ⑦ napájecí jednotka
- ⑧ regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
- ⑨ tlačítko na drcení ledu
- ⑩ kabelový prostor

Víceúčelový nástavec (pokud je součástí dodávky)

- ⑤ těsnicí kroužek mixéru
- ⑥ nože mixéru
- ⑪ nádoba víceúčelového nástavce

Mlecí nástavec (pokud je součástí dodávky)

- ⑫ nádoba mlýnku
- ⑬ nože mlecího nástavce

Strouhací nástavec (pokud je součástí dodávky)

- ⑭ nádoba mlýnku
- ⑮ nože strouhacího nástavce

Filtr na měkké ovoce (pokud je součástí dodávky)

- ⑯ filtr na měkké ovoce

Použití mixéru

Mixer používejte k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, rozdrobeného chleba nebo piškotů, sekaných ořechů a drceného ledu.

- 1 Nasadte těsnicí kroužek mixéru ⑤ na nože mixéru ⑥ – dbejte na to, aby bylo těsnění správně nasazené v drážce.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Našroubujte sestavenou nožovou jednotku na mixovací nádobu a ujistěte se, že je nožová jednotka řádně utažena ①. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožů:
 -  - odemčená pozice
 -  - uzamčená pozice
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Zasuňte uzávěr plnicího otvoru do víčka.
- 5 Nasadte na pohár víčko a utáhněte jej otočením ve směru hodinových ručiček.
- 6 Nasadte mixér na pohonnou jednotku s držákem otočeným doprava a otočením ve směru hodinových ručiček jej zaklapněte, dokud neuslyšíte cvaknutí ②.
- **Přístroj nebude fungovat, pokud je mixér špatně nasazený.**
- 7 Zvolte si rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).

Rady k mixéru

- Mixování suchých ingrediencí – nakrájejte na kousky, vyjměte víčko plnicího hrdla, pak do spuštěného přístroje používejte kousky jeden po druhém. Rukou zakryjte otvor. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, pravidelně vyprazdňujte.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Sundejte víčko plnicího hrdla. Potom při zapnutém přístroji přidávejte olej pomalu přes otvor ve víku.
- Husté směsi, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.

Tabulka doporučených rychlostí mixéru

Rychlost	využití/druh potravin	max. množství
1	Napěněné mléko	1 litr
	Lehké směsi, jako jsou těsta, mléčné koktejly, míchaná vejce	1 litr
2 - 3	Polévky & nápoje Husté směsi jako např. paštiky	1,6 litru
	Majonéza	3 vejce + 450 g oleje
	Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy) Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu)	800 ml tekutiny
	Drcení ledu – používejte v krátkých intervalech, dokud nebude led rozdrcen na požadovanou konzistenci.	6 kostek
(P) pulzní funkce	Řídí motor v režimu start/stop. Pulzní režim bude platný, dokud je držen v této poloze.	-

Používání víceúčelového nástavce (pokud je součástí dodávky)

Víceúčelový nástavec můžete používat k mletí bylinek, ořechů, kávových zrn a ovoce/zeleniny na pyré.

- 1 Vložte ingredience do nádoby ⑪. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Nasadte těsnicí kroužek mixéru ⑤ na nože mixéru ⑥ – dbejte na to, aby bylo těsnění správně nasazené v drážce.
- Zajistěte, aby bylo těsnění řádně nasazeno.

- 3 Otočte nože ⑥ spodní stranou vzhůru. Vložte je do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů ③. Otočením proti směru hodinových ručiček uzamkněte.
- 4 Nasadte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte jej otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ④.
- 5 Zvolte rychlost nebo použijte impulsní regulátor.

Používání mlecího nástavce (pokud je součástí dodávky)

Hodí se na mletí bylinek, kávových zrn a zpracování zázvoru, česneku a chilli papriček.

- 1 Vložte ingredience do nožů ⑬.
- 2 Nasadíte nádobu ⑫ a otočením proti směru hodinových ručiček zaklapnete ⑤.
- 3 Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ⑥.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní ovladač (P).

Použití strouhacího nástavce (pokud je součástí dodávky)

Hodí na strouhání parmezánu, muškátových oříšků, kokosových ořechů a sušeného ovoce.

- 1 Vložte ingredience do nožů ⑮.
- 2 Nasadíte nádobu ⑭ a otočením proti směru hodinových ručiček zaklapnete ⑦.
- 3 Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ⑥.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní ovladač (P).

Tabulka doporučených rychlostí mixéru

Ingredience	Nástavec	Max. množství	Rychlost	Doba provozu
Bylinky –nejlépe sekat čisté a suché	Víceúčelový	15 g	3	5–10 s
Ořechy	Víceúčelový nebo mlecí	50 g	3	10–15 s
Kávová zrna	Víceúčelový nebo mlecí	50 g	3	30 s
Dětské výživy a pyré	Víceúčelový	50 g	3	30 s
Koření – např. kuličky pepře, semínka kardamomu, celý kmín, semínka koriandru, semínka fenyklu, hřebíček apod.	Mlecí	50 g	3	30–60 s
Chilli papričky	Mlecí	30 g	3	10 s
Čerstvý zázvor	Mlecí	30 g	3	10 s
Česnek	Mlecí	4 stroužky	3	10 s
Parmazán – nakrájený na 1 cm kostky	Strouhací	60 g	3	10 s
Sušené ovoce	Strouhací	50 g	3	10 s
Kokos	Strouhací	50 g	3	20 s
Muškatový oříšek	Strouhací	2	3	40 s

tipy

- Pro optimální rozemletí koření doporučujeme nezpracovávat více než 50g koření v jedné dávce.
- Koření vcelku si uchovávají aroma mnohem déle než v rozemletém stavu, proto je nejvhodnější rozemlít malé množství podle potřeby a uchovat tak chuť koření.

- Pro uvolnění maximálního arómatu a esenciálních olejů je nejvhodnější koření vcelku před mletím osmažit.
- Dětská výživa/pyré – uvařené potraviny nechte před zpracováním v mlýnku vychladnout na pokojovou teplotu.

používání filtru (pokud je součástí dodávky)

Filtr můžete používat k extrahování šťávy z ovoce nebo sojového mléka ze sojových bobů.

měkké ovoce

- 1 Vložte filtr ⑩ do nádoby tak, aby zářezy na filtru správně zapadly na žebra v nádobě ⑧.
- 2 Na nádobu pevně nasadte víko bez víčka plnicího hrdla. Vylévací otvory ③ natočte na hubici nádoby.
- 3 Spusťte mixér na maximální rychlost a měkké ovoce postupně po hrstech přidávejte otvorem ve víku.
- 4 Řiďte se tabulkou doporučených rychlostí. **Nespouštějte na déle než 60 sekund.**
- 5 Po rozmixování nasadte víčko plnicího otvoru a šťávu nalijte do sklenice.

tipy

- Pokud se rozmixovaná směs špatně vylévá, přidejte tekutinu.
- V případě potřeby odstraňte z ovoce před mixováním stopky a slupky.
- Velké ovoce před mixováním nakrájejte na malé kousky.
- Ovoce mixujte po hrstech.

sojové mléko

● Doporučené maximální množství

60 g sušených sojových bobů
800 ml studené vody

- 1 Sojové boby před mixováním namočte alespoň na 8 hodin nebo přes noc do vody. **Nenamočené boby nemixujte.**
- 2 Do nádoby vložte filtr ⑩ tak, aby zářezy správně zapadly na žebra uvnitř nádoby ⑧.
- 3 Na nádobu pevně nasadte víko bez víčka plnicího hrdla. Vylévací otvory ③ natočte na hubici nádoby.
- 4 Slijte boby a vložte je do filtru.
- 5 Do filtru nalijte studenou vodu a pak nasadte víčko plnicího otvoru. Při mixování 60 g bobů a 800 ml vody bude hladina na úrovni 1 litr.
- 6 Po dobu 30 sekund mixujte na maximální rychlosti.
- 7 Po rozmixování nalijte do přiměřeně velkého rendlíku, přiveďte k varu a 20 minut udržujte na mírném varu. **Neustále míchejte a hlídejte, aby se mléko nepřipeklo.**
- 8 Ochutťe cukrem, solí nebo jinými příchutěmi podle chuti.
- 9 Vychladlé sojové mléko můžete ihned pít a až 2 dny skladovat v chladničce.

tabulka doporučených rychlostí pro filtr

ingredience	max. množství	rychlost	doba provozu
Víno, pomeranče, citrony, vodní meloun	500 g	3	45–60 s
Maliny, jahody, mango, kiwi	300 g	3	45–60 s
Sojové boby – sojové mléko	60 g suché hmoty 800 ml vody	3	30 s

Péče a čištění

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

pohonná jednotka

- Jednotku otrete mycím hadříkem a potom usušte.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky ⑩.

Nože

Mixér a víceúčelový nástavec

- Vyměňte nože z poháru či nástavce tak, že je uvolníte otočením do odemknuté pozice .

Mlecí a strouhací nástavec

- Vyměňte nože z nádoby otočením ve směru hodinových ručiček.

- 1 **Mixér / víceúčelový nástavec:** vyjměte o umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
- 3 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

Filtr na měkké ovoce

- Síťku vyčistěte pomocí jemného kartáče.

Ostatní díly

Omyjte je rukou a osušte.

Servis a údržba

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

Pokud potřebujete pomoc:

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



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

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

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.

első a biztonság

- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
 - használat után;
 - tisztítás előtt.
- **Soha ne tegye a késes egységet a tápegységbe úgy, hogy nem teszi a helyére a mixer tartóedényét vagy a daráló tartóját.**
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- Mindig óvatosan bánjon a forgókés-egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.
- Kizárólag a forgókés-egységekhez készült keverőpoharat használja.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetékét és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA**
Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.

- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Amikor a turmixolót vagy a darálót lecsavarja a meghajtó egységről:
 - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
 - ügyeljen arra, nehogy véletlenül letekerje a keverőpoharat vagy a daráló edényét a forgókés-egységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl az ajánlott turmixolási sebességeket tartalmazó táblázatban szereplő maximális kapacitást.
- A mixer, a darálók és a szűrő hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse 60 másodpercnél hosszabb ideig.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- A turmixgépet mindig biztonságos körülmények között, száraz, sík felületen működtesse.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.

- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanaka készülékekkel.
- 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

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK Irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 2004.10.27-i 1935/2004/EK Rendelet követelményeinek.

a készülék részei

turmixgép

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② zárófedél
- ③ kifolyónyílások
- ④ keverőpohár
- ⑤ turmixgép tömítőgyűrű
- ⑥ turmixgép forgókés egység
- ⑦ meghajtó egység
- ⑧ sebesség- + impulzusszabályozó
- ⑨ jégkásakészítő gomb
- ⑩ vezetéktároló

többfunkciós daráló (ha tartozék)

- ⑤ turmixgép tömítőgyűrű
- ⑥ turmixgép kés egysége
- ⑪ többfunkciós daráló edénye

őrlőegység (ha tartozék)

- ⑫ darálóedény
- ⑬ őrlőegység kés egysége

reszelőegység (ha tartozék)

- ⑭ darálóedény
- ⑮ reszelőegység kés egysége

szűrő (ha tartozék)

- ⑯ szűrő

a turmixgép használata

A turmixgép többek között levesek, italok, pástétomok, majonéz kikeverésére, zsemlemorzsa, darált keksz és jégkása készítésére, valamint olajos magvak őrlésére alkalmas.

- 1 Illessze a turmixgép tömítőgyűrűjét ⑤ a turmixgép kés egységébe ⑥ – ügyelve arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.

- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**

- 2 Csavarja be a késes szerelvényt a tartóedénybe – ügyelve rá, hogy a késes szerelvény szorosan a helyén legyen ①. A kés egység alján látható ábrák jelentése:

 - nyitott állás

 - zárt állás

- 3 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.
- 4 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélbe.
- 5 Helyezze a fedelet a pohárra, és az óramutató járásával megegyezően elfordítva rögzítse.
- 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elforgatva rögzítse ②.

- **A motor nem indul el, ha a készülék turmixoló része nem illeszkedik megfelelően a meghajtó egységhez.**

- 7 Válassza ki a kívánt sebességet (lásd az ajánlott turmixolási sebességeket tartalmazó táblázatot).

turmixgép

- Száraz összetevők turmixolása – darabolja fel a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd tegye a darabokat egyenként a működő készülékbe. A kezét tartsa a nyílás felett. A hatékony turmixoláshoz ürítse rendszeresen a poharat.
- Ne aprítson fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag részekben.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegye az összes hozzávalót a turmixgépbe. Vegye le a betöltőnyílás fedelét. Ezután a fedél nyílásán keresztül lassan öntse az olajat a működő készülék keverőpoharába.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek esetén előfordulhat, hogy el kell távolítani az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot.

a turmixgép ajánlott sebességeinek táblázata

sebességfokozat	feldolgozandó étel	max. mennyiség
1	Tej habosítása	1 liter
	Híg keverékek, pl. híg tészták, tejturmixok, rántotta	1 liter
2 - 3	Levesek és italok	1.6 liter
	Sűrűbb keverékek, például pástétomok	
	Majonéz	3 tojás + 450 g olaj
	Gyümölcs-turmixok készítése: 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
	Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.	6 jégkocka
(P) Rövid üzem	A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz: A rezgés-pozíció gyors energiabiztosításhoz alkalmas, és addig működik, amíg ebben a helyzetben tartják a kapcsolót.	-

a többfunkciós daráló használata (ha tartozék)

A többfunkciós daráló növényfélék, dió, kávébab darálására és pürésítésre használható.

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe ⑪. Az edényt legfeljebb félig töltsen meg.
- 2 Illessze a turmixgép tömítőgyűrűjét ⑤ a turmixgép késégységébe ⑥ – ügyelve arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.
- 3 Fordítsa fejjel lefelé a késégységet ⑥. Engedje le az edénybe, a késekkel lefelé ③. Az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse.
- 4 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ④.
- 5 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomja le a rövid üzem kapcsolót.

az őrlőegység használata (ha tartozék)

Fűszerek, kávébab őrlésére, valamint gyömbér, fokhagyma és csili feldolgozására használható.

- 1 Tegye a hozzávalókat a késégységbe ⑬.
- 2 Helyezze fel az edényt ⑫, és az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse ⑤.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ⑥.
- 4 Válassza ki a sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

a reszelőegység használata (ha tartozék)

Parmezán sajt, szerezcsendió, kókusz és szárított gyümölcsök reszelésére használható.

- 1 Tegye a hozzávalókat a késégységbe ⑮.
- 2 Helyezze fel az edényt ⑭, és az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse ⑦.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ⑥.
- 4 Válassza ki a sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

a daráló ajánlott sebességeinek táblázata

hozzávalók	daráló	max. mennyiség	sebesség	üzemidő
Növényfélék – tiszta és száraz állapotban apríthatók a legjobban.	Többfunkciós	15 g	3	5–10 s
Dió	Többfunkciós vagy őrlő	50 g	3	10–15 s
Kávébab	Többfunkciós vagy őrlő	50 g	3	30 s
Bébiétel és pürék	Többfunkciós	50 g	3	30 s
Fűszerek – pl. feketebors, kardamom, köménymag, koriander, édeskömény-mag és egész szegfűszeg.	Őrlő	50 g	3	30–60 s
Csili	Őrlő	30 g	3	10 s
Friss gyömbérgyökér	Őrlő	30 g	3	10 s
Fokhagyma	Őrlő	4 gerezd	3	10 s
Parmezán sajt – 1 cm-es kockákra vágva	Reszelő	60 g	3	10 s
Szárazított gyümölcs	Reszelő	50 g	3	10 s
Kókusz	Reszelő	50 g	3	20 s
Szerezcsendió	Reszelő	2	3	40 s

ötletek

- Az optimális teljesítmény érdekében a fűszerek feldolgozásakor ajánljuk, hogy a darálóban egyszerre 50 g-nál nagyobb mennyiség ne legyen.
- Az egészben hagyott fűszer az ízét sokkal tovább megőrzi, mint az őrölt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.

- A maximális ízhatás és az illóolajok érvényesülés érdekében az egész fűszereket jobb megpirítani őrlés előtt.
- Bébiétel/pürék – a főtt ételek turmixgépben való feldolgozása előtt várja meg, amíg lehűlnek szobahőmérsékletre.

a szűrő használata (ha tartozék)

A szűrő gyümölcslé vagy szójatej készítéséhez használható.

gyümölcs

- 1 Helyezze a szűrőt ⑩ a keverőpohárba úgy, hogy a szűrőn lévő nyílások megfelelően illeszkedjenek a pohár bordáihoz ⑧.
- 2 Rögzítse a fedelet a keverőpoháron, a töltőnyílás kupakja nélkül. A kifolyónyílások ③ a kiöntőrész felett legyenek.
- 3 A maximális sebességgel üzemelő mixerbe a fedél nyílásán lévő lyukon keresztül egyszerre egy maréknyi mennyiséget adagoljon.
- 4 Részletes tájékoztatás az ajánlott sebességek táblázatában olvasható. **A mixert egyszerre 60 másodpercnél hosszabb ideig ne működtesse.**
- 5 A mixelés után helyezze fel a töltőnyílás kupakját, és öntse ki a gyümölcsöt egy pohárba.

tanácsok

- A kiöntés elősegítése érdekében lehet, hogy a keverékhez érdemes némi folyadékot hozzáönteni.
- Amikor mód van rá, a feldolgozás előtt távolítsa el a gyümölcs héját és szárát.
- A feldolgozás előtt a nagyobb gyümölcsöket vágja fel kisebb darabokra.
- Egyszerre mindig egy maréknyi gyümölcsöt dolgozzon fel.

sojatej

- **Ajánlott maximális mennyiség**
60 g szárított szójabab
800 ml hideg víz
- 1 A turmixolás előtt a szójababot legalább 8 órán keresztül vagy egy éjszakán át áztassa. **Ne turmixoljon olyan babot, amelyik előtte nem volt beáztatva.**
- 2 Helyezze a szűrőt ⑩ a keverőpohárba úgy, hogy a szűrőn lévő nyílások megfelelően illeszkedjenek a pohár bordáihoz ⑧.
- 3 Rögzítse a fedelet a keverőpoháron, a töltőnyílás kupakja nélkül. A kifolyónyílások ③ a kiöntőrész felett legyenek.
- 4 Csepegtesse le a babot, és helyezze a szójaszűrőbe.
- 5 Töltse be a hideg vizet a szójaszűrőbe, majd helyezze fel a töltőnyílás kupakját. 60 g bab és 800 ml víz feldolgozásakor a szint 1 liter lesz.
- 6 A turmixolást 30 másodpercig végezze, maximális sebességen.
- 7 A turmixolás után öntse ki egy megfelelő edénybe, forralja fel, és lassú tűzön főzze 20 percig. **Folyamatosan kavargassa, és ügyeljen arra, hogy ne égjen oda.**
- 8 Ízlés szerint adjon hozzá cukrot, sőt vagy más ízesítőt.
- 9 A lehűlés után a szójatej iható, és hűtőszekrényben legfeljebb 2 napig tárolható.

a szűrőhöz ajánlott sebességek			
hozzávalók	max. menny.	sebesség	üzemidő
Szőlő, narancs, citrom, görögdinnye	500 g	3	40–60 s
Málna, eper, mangó, kivi	300 g	3	40–60 s
Szójabab – szójatej	60 g (szárított súly) 800 ml víz	3	30 s

a készülék tisztítása

- 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 merítse vízbe a forgókés-egységet.
- **Ne tegye be egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.**

géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑩.

késegységek

turmixgép és többfunkciós daráló

- Vegye ki a késegységet a pohárból vagy a darálóból, miután elfordította a nyitott állásba .

őrle- és reszelőegységek

- Vegye ki a késegységet az edényből, miután az óramutató járásának irányába elfordította.
- 1 **turmixgép/többfunkciós daráló:** vegye ki és mossa el a tömitőgyűrűt.
 - 2 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókészekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**
 - 3 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

szűrő

- A szűrőt egy puha kefével tisztítsa meg.

a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

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



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

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

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

bezpieczeństwo obsługi

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
 - gdy urządzenie nie jest w użyciu
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik młynka.**
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera można używać wyłącznie z założoną pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **RYZIKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem, składniki płynne należy ostudzić do temperatury pokojowej.

- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender lub młynek z podstawy zasilającej:
 - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
 - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka lub pojemnika młynka od zespołu ostrzy.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Długi okres użytkowania blendera, młynków i filtra do miękkich owoców można osiągnąć nie używając urządzeń przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Do pracy urządzenie umieścić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- Blendera nie wolno stawiać na ani w pobliżu gorącego palnika elektrycznego lub gazowego lub w miejscu, w którym mógłby się stykać z nagrzanym urządzeniem.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.

- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

oznaczenia

blender

- ① zakrywka wlewu
- ② blokowana pokrywa
- ③ otwory do nalewania
- ④ dzbanek
- ⑤ pierścień uszczelniający blendera
- ⑥ zespół ostrzy blendera
- ⑦ podstawa zasilająca
- ⑧ regulator prędkości i trybu pracy przerywanej
- ⑨ przycisk funkcji kruszenia lodu
- ⑩ miejsce na przewód sieciowy

młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑤ pierścień uszczelniający blendera
- ⑥ zespół ostrzy blendera
- ⑪ pojemnik młynka wielofunkcyjnego

młynek do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑫ pojemnik młynka
- ⑬ zespół ostrzy młynka do kruszenia

młynek do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑭ pojemnik młynka
- ⑮ zespół ostrzy młynka do tarcia

nasadka z filtrem do miękkich owoców (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑯ filtr do miękkich owoców

obsługa blendera

Blendera można używać do przygotowywania zup, napojów, pasztetów, majonezu, bułki tartej, do kruszenia ciastek, a także do siekania orzechów i kruszenia lodu.

- Umieścić pierścień uszczelniający blendera ⑤ w zespole ostrzy blendera ⑥, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, mocno dokręcając ①. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
 -  - pozycja „odblokowane”
 -  - pozycja „zablokowane”
- W dzbanku umieścić składniki.
- W pokrywie umieścić zakrywkę wlewu.
- Do dzbanka przymocować pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- Umieścić blender na podstawie zasilającej (z rączką skierowaną w prawą stronę) i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ②.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**
- Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).

wskazówki dotyczące obsługi blendera

- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu dip, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.

tabela zalecanych prędkości blendera

prędkość	zastosowanie/rodzaj składników	maksymalna ilość
1	Spienianie mleka	1 l
	Składniki o rzadkiej konsystencji, np. ciasto naleśnikowe, koktajle mleczne, jajecznicza	1 l
2 - 3	Zupy i napoje Składniki o gęstszej konsystencji, np. pasztety	1,6 l
	Majonez	3 jaj/a + 450 g oleju
	Gęste napoje typu smoothie W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody).	800 ml składników płynnych
	Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję	6 kostek
(P) tryb pracy przerywanej	Silnik pracuje włączając się i wyłączając. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (P).	-

obsługa młynka wielofunkcyjnego (jeżeli załączony w zestawie)

Młynek wielofunkcyjny (jeżeli został załączony w zestawie) nadaje się do mielenia ziół, orzechów i kawy oraz do przygotowywania przecierów i puree.

- 1 Składniki umieścić w pojemniku młynka ⑪. Pojemnik napętnić najwyżej do połowy.
- 2 Umieścić pierścień uszczelniający blendera ⑤ w zespole ostrzy blendera ⑥, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.

- **Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo zamocowana.**

- 3 Odwrócić zespół ostrzy ⑥ do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć do pojemnika młynek ③. Zablokować, przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 4 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ④.
- 5 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

obsługa młynka do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)

Do mielenia przypraw korzennych, kawy oraz do rozdrabniania imbiru, czosnku oraz papryczek chili.

- 1 Składniki umieścić w zespole ostrzy ⑬.
- 2 Przymocować pojemnik ⑫ i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zablokować ⑤.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ⑥.
- 4 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P).

obsługa młynka do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)

Do tarcia parmezanu, gałki muszkatołowej, orzechów kokosowych i suszonych owoców.

- 1 Składniki umieścić w zespole ostrzy ⑮.
- 2 Przymocować pojemnik ⑭ i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zablokować ⑦.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ⑥.
- 4 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P).

tabela zalecanych prędkości młynków

składniki	młynek	mak-symalna ilość	prędkość	czas pracy
Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.	wielofunkcyjny	15 g	3	5-10 s
Orzechy	wielofunkcyjny lub do kruszenia	50 g	3	10-15 s
Kawa	wielofunkcyjny lub do kruszenia	50 g	3	30 s
Przeciery dla niemowląt i potrawy puree	wielofunkcyjny	50 g	3	30 s
Przyprawy – ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, całe goździki.	do kruszenia	50 g	3	30-60 s
Papryczki chili	do kruszenia	30 g	3	10 s
Świeży imbir	do kruszenia	30 g	3	10 s
Czosnek	do kruszenia	4 ząbki	3	10 s
Parmezan – pokrojony w jednocentymetrową kostkę	do tarcia	60 g	3	10 s
Suszone owoce	do tarcia	50 g	3	10 s
Orzechy kokosowe	do tarcia	50 g	3	20 s
Gałka muszkatołowa	do tarcia	2	3	40 s

wskazówki

- Najlepszy wynik uzyskuje się mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest zmielić ich niewielką ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Żywność dla niemowląt, przecierey – przed rozdrobnieniem w młynku składników gotowanych należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.

użytkowanie filtra (jeżeli załączony w zestawie)

Filtr służy do wyciskania soku z owoców lub mleczka z soi.

miękkie owoce

- 1 Filtr ⑫ zamocować w dzbanku tak, by żebra na wewnętrznych ściankach dzbanka wpasowały się w otwory w kołnierzu u podstawy filtra ⑧.
- 2 Na dzbanek założyć pokrywę (bez zakrywki wlewu) i dobrze docisnąć. Otwory do nalewania ③ powinny znajdować się po stronie dziobka.
- 3 Włączyć blender na najwyższe obroty i wrzucać owoce do dzbanka przez otwór w pokrywie, po kilka na raz.
- 4 Wskazówki dotyczące przecierania różnych rodzajów owoców znajdują się w tabeli zalecanych prędkości filtra. **Nie rozdrabniać składników przez czas dłuższy niż 60 sekund.**
- 5 Po zakończeniu miksowania założyć zakrywkę wlewu i przelać sok do szklanki.

wskazówki

- Aby ułatwić nalewanie, do zmiksowanych owoców można dolać wody lub innego płynu.
- W razie konieczności przed rozdrabnianiem usunąć szypułki bądź ogonki i obrać owoce.

- Większe owoce należy przed rozdrabnianiem pokroić na kawałki.
- Rozdrabniać po garści owoców na raz.

mleczko sojowe

- **Zalecane maksymalne ilości składników**

60 g suszonych ziaren soi
800 ml zimnej wody

- 1 Przed przetwarzaniem soję namoczyć przez noc lub przez co najmniej 8 godzin. **Nie miksować soi, która nie została namoczona.**
- 2 Filtr ⑫ zamocować w dzbanku tak, by żebra na wewnętrznych ściankach dzbanka wpasowały się w otwory w kołnierzu u podstawy filtra ⑧.
- 3 Na dzbanek założyć pokrywę (bez zakrywki wlewu) i dobrze docisnąć. Otwory do nalewania ③ powinny znajdować się po stronie dziobka.
- 4 Soję odcedzić i umieścić wewnątrz filtra.
- 5 Do filtra wlać zimną wodę, a następnie w pokrywie zamocować zakrywkę wlewu. Przy miksowaniu 60 g ziaren soi i 800 ml wody, objętość składników będzie wynosić 1 litra.
- 6 Miksować składniki przez 30 sekund na najwyższych obrotach.
- 7 Po zmiksowaniu przelać składniki do odpowiedniej wielkości garnka, doprowadzić do wrzenia i gotować na wolnym ogniu przez 20 minut. **Mleczko należy przez cały czas mieszać i nie dopuścić do jego przypalenia.**
- 8 W razie potrzeby doprawić do smaku cukrem, solą lub innymi substancjami smakowymi.
- 9 Po ostygnięciu mleczko sojowe będzie gotowe do spożycia. Można je przechowywać w lodówce do dwóch dni.

tabela zalecanych prędkości filtra			
składniki	maksymalna ilość składników	prędkość	czas pracy
Winogrona, pomarańcze, cytryny, arbuz	500 g	3	45-60 sekund
Maliny, truskawki, mango, kiwi	300 g	3	45-60 sekund
Soja – na mleczko sojowe	60 g (suchych ziaren) 800 ml wody	3	30 sekund

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blender należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować urządzenie.
- Przed odkręceniem i zdjęciem dzbanka z ostrzy należy go opróżnić.
- Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.
- **Żadnego z elementów nie należy umieszczać w zmywarce do naczyń.**

podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑩.

zespoły ostrzy

blender i młynek wielofunkcyjny

- Wyjąć zespół ostrzy z dzbanka lub młynka, przekręcając go do pozycji „odblokowane” , aby zwolnić blokadę.

młynek do tarcia i młynek do kruszenia

- Wyjąć zespół ostrzy z pojemnika, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

1 blender/młynek wielofunkcyjny:

zdać i wypłukać pierścienią uszczelniającą.

- 2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyszczyć je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- 3 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

filtr do miękkich owoców

- Siateczkę wyczyścić przy użyciu miękkiej szczoteczki.

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.

serwis i punkty obsługi klienta

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

Pomocy w zakresie:

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



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

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

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

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

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Части блендера нуждаются в промывке: см. «Уход и чистка».

Меры безопасности

- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей
 - когда не пользуетесь прибором
 - перед очисткой
- **Никогда не подсоединяйте лезвие к блоку электродвигателя, не установив предварительно стакан для блендера или чашу для измельчителя.**
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания перед тем, как поместить кухонную утварь или руки в чашу блендера.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Обязательно позаботьтесь о том, чтобы его проверили или отремонтировали: см. «Обслуживание и уход».
- Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.

- **РИСК ОЖОГА:** Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При снятии блендера или измельчителя с приводного блока
 - дождитесь полной остановки ножей
 - случайно не отверните чашу блендера или емкость измельчителя с режущей насадкой.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Не смешивайте больше, чем максимальная масса, указанная в таблице рекомендуемых скоростей.
- Для продления срока службы измельчителя и сита для мягких фруктов, не включайте прибор более, чем на 60 секунд.
- Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.
- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения ингредиентов. Блендер следует опорожнять до и после использования.
- При использовании блендер должен стоять на сухой ровной плоскости.
- Никогда не ставьте прибор на включенную газовую горелку или горячую электроплитку или же вблизи них, а также не допускайте касания горячих предметов.
- Неправильное использование блендера может привести к травмам.

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
 - Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
 - Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Перед включением в сеть**
- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
 - Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Основные компоненты

Блендер

- ① колпачок заливного отверстия
- ② крышка с фиксатором
- ③ заливные отверстия
- ④ чаша
- ⑤ уплотнительное кольцо блендера
- ⑥ блок ножей блендера
- ⑦ отсек для шнура питания
- ⑧ регулятор скорости + кратковременное включение
- ⑨ кнопка «измельчение льда»
- ⑩ отсек для шнура питания

универсальный измельчитель (может не входить в комплект)

- ⑤ уплотнительное кольцо блендера
- ⑥ ножевой блок блендера
- ⑪ чаша универсального измельчителя

насадка-измельчитель для помола (может не входить в комплект)

- ⑫ емкость измельчителя
- ⑬ ножевой блок измельчителя для помола

измельчитель-терка (может не входить в комплект)

- ⑭ емкость измельчителя
- ⑮ ножевой блок измельчителя-терки

сито для мягких фруктов (может не входить в комплект)

- ⑯ сито для мягких фруктов

Как пользоваться блендером

Пользуйтесь блендером при приготовлении супов, напитков, паштетов, майонеза, панировочных сухарей, бисквитной крошки, измельчения орехов и льда.

- 1 Подсоедините уплотнительное кольцо блендера ⑤ к ножевому блоку ⑥, правильно расположив кольцо в пазе.

- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

- 2 Надежно затяните блок лезвий и прикрутите его к чаше ①. См. рисунки на оборотной стороне ножевого блока:

 разблокировано

 заблокировано

- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Установите на крышку колпачок заливочного отверстия.
- 5 Закройте крышку и поверните по часовой стрелке для фиксации.
- 6 Установите блендер на блок электродвигателя так, чтобы ручка располагалась справа, затем поворачивайте по часовой стрелке для фиксации, пока не услышите "щелчок" ②.

- **Прибор не будет работать при неправильной загрузке.**

- 7 Выберите скорость (см. Таблицу рекомендованных скоростей).

Полезные советы

- Для смешивания сухих ингредиентов — порежь на кусочки, сними колпачок заливочного отверстия, включите устройство и бросьте кусочки в отверстие один за другим. Держите руку над отверстием. Регулярно опустошайте чашу.
- Прикрывайте отверстие рукой. Для обеспечения лучшего результата своевременно разгружайте чашу. Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.

- При приготовлении майонеза поместите в блендер все ингредиенты, кроме растительного масла. Снимите крышку фильтра, затем включите прибор и через отверстие в крышке понемногу добавляйте масло.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.

Таблица рекомендованных скоростей для блендера		
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 и напитки Густые смеси, например, паштеты	1,6 литра
	Майонез	3 яйца + 450 г масла
	Напитки с однородной консистенцией Сначала положите свежие фрукты и жидкие ингредиенты (например, йогурт, молоко и фруктовые соки) После этого добавьте лед или замороженные ингредиенты (например, замороженные фрукты, лед или мороженое)	800 мл жидкости
	Измельчение льда – включайте и выключайте импульсный режим на короткое время, чтобы добиться необходимой консистенции.	6 кубиков
(P) Импульсный режим	Электродвигатель работает в режиме «пуск/стоп». Электродвигатель будет работать, пока рычаг удерживается в этом положении.	-

Как пользоваться универсальным измельчителем (может не входить в комплект)

Вы можете использовать универсальный измельчитель для измельчения зелени, орехов, кофейных зерен, а также для приготовления пюре.

- 1 Поместите ингредиенты в чашу . Не заполняйте чашу больше чем наполовину.
- 2 Подсоедините уплотнительное кольцо блендера  к ножевому блоку , правильно расположив кольцо в пазе.
- Удостоверьтесь в правильной установке уплотнительного кольца.
- 3 Переверните ножевой блок  вверх ногами. Опустите его в чашу, лезвиями вниз . Поверните против часовой стрелки для фиксации.

- 4 Установите измельчитель на блок электродвигателя, а затем поворачивайте по часовой стрелке, пока не услышите «щелчок» .
- 5 Установите нужную скорость вращения или переключите электродвигатель в импульсный режим.

Как пользоваться насадкой-измельчителем для помола (может не входить в комплект)

Предназначена для помола специй, кофейных зерен, а также измельчения имбиря, чеснока и перцев чили.

- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок ⑬.
- 2 Установите чашу ⑫ и поверните против часовой стрелки для фиксации ⑤.
- 3 Установите измельчитель на блок электродвигателя, а затем поворачивайте по часовой стрелке, пока не услышите «щелчок» ⑥.
- 4 Выберите скорость или используйте импульсный режим (P).

Как пользоваться измельчителем-теркой (может не входить в комплект)

Предназначен для измельчения сыра "Пармезан", мускатного ореха, кокоса и сухофруктов.

- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок ⑮.
- 2 Установите чашу ⑭ и поверните против часовой стрелки для фиксации ⑦.
- 3 Установите измельчитель на блок электродвигателя, а затем поворачивайте по часовой стрелке, пока не услышите «щелчок» ⑥.
- 4 Выберите скорость или используйте импульсный режим (P).

Таблица рекомендованных скоростей для измельчителя				
ингредиенты	измельчитель	макс. объем	скорость	время выполнения
Зелень лучше всего измельчается в сухом и чистом виде	универсальный	15 г	3	5-10 с
Орехи	универсальный или измельчитель для помола	50 г	3	10-15 с
Кофейные зерна	универсальный или измельчитель для помола	50 г	3	30 с
Детское питание и пюре	универсальный	50 г	3	30 с
Специи – например, черный перец горошком, семена кардамона, тмина, кориандра, фенхеля, цельная гвоздика и т.д.	измельчитель для помола	50 г	3	30-60 с
Перец чили	измельчитель для помола	30 г	3	10 с
Свежий корень имбиря	измельчитель для помола	30 г	3	10 с
Чеснок	измельчитель для помола	4 зубочка	3	10 с
Сыр «Пармезан» - порезать кубиками размером 1 см	измельчитель-терка	60 г	3	10 с
Сухофрукты	измельчитель-терка	50 г	3	10 с
Кокос	измельчитель-терка	50 г	3	20 с
Мускатный орех	измельчитель-терка	2	3	40 с

советы

- Для оптимальной производительности не рекомендуется обрабатывать с помощью мельницы более 50 гр. специй за один раз.
- Специи гораздо дольше сохраняют свой аромат в целом виде, нежели в молотом. Поэтому мы рекомендуем смалывать небольшое количество специй, необходимое вам для одного приготовления пищи. Таким образом, используемые вами специи всегда будут свежими и ароматными.
- Для того чтобы извлечь из цельных специй максимум аромата и эфирных масел, рекомендуется их прожарить перед помолом.
- Детское питание и пюре - дайте сваренным ингредиентам остыть до комнатной температуры перед переработкой.

Как пользоваться СИТОМ (может не входить в комплект)

Используйте сито для выдавливания сока из фруктов или соевого молока из соевых бобов.

мягкие фрукты

- 1 Установите сито 16 на чашу, так чтобы пазы на сите сели на выступы чаши 8.
- 2 Установите крышку без колпачка заливного отверстия на чашу. Заливные отверстия должны располагаться 3 над носиком.
- 3 Включите блендер на максимальную скорость, добавьте мягкие фрукты — по одной жмене за раз — через отверстие в крышке.
- 4 См. таблицу с рекомендациями по выбору скоростей. **Не включайте блендер дольше, чем на 60 сек.**
- 5 После завершения процесса, вставьте колпачок в отверстие и перелейте сок в стакан.

советы

- Чтобы сделать сок более жидким, его можно развести водой.
- При необходимости перед переработкой удаляйте стебли и кожуру с фруктов.
- Нарезайте фрукты на маленькие кусочки перед переработкой.
- Загружайте в устройство по одной жмене фруктов за один раз.

соевое молоко

- **Рекомендуемое максимальное количество**

60 г сухеных соевых бобов
800 мл холодной воды

- 1 Замочите соевые бобы на 8 часов или на ночь перед переработкой. **Не перерабатывайте сухие бобы.**
- 2 Установите сито 16 на чашу, так чтобы пазы на сите сели на выступы чаши 8.
- 3 Установите крышку без колпачка заливного отверстия на чашу. Заливные отверстия должны располагаться 3 над носиком.
- 4 Сцедите бобы и положите в сито.
- 5 Налейте в сито холодной воды и закройте колпачок. При переработке 60 г. бобов и 800 мл воды объем будет 1 литра.
- 6 Смешайте в течение 30 секунд на максимальной скорости.
- 7 После смешивания вылейте в кастрюлю подходящего размера, доведите до кипения варите на медленном огне в течение 20 минут. **Постоянно помешивайте и не дайте молоку пригореть.**
- 8 Добавьте сахару, соли и других приправ по вкусу.
- 9 После остывания соевое молоко готово к употреблению. Его можно хранить в холодильнике до 2 дней.

Таблица рекомендованных скоростей для сита			
ингредиенты	макс. объем	скорость	время выполнения
Виноград, апельсины, лимоны, арбуз	500 г	3	45-60 сек.
Малина, клубника, манго, киви	300 г	3	45-60 сек.
Соевые бобы для молока	60 г сухих бобов) 800 мл воды	3	30 сек.

Уход и очистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Прежде чем отвернуть чашу от ножевого блока, опорожните ее.
- Не погружайте режущий блок в воду.
- **Мыть узлы и детали изделия в посудомоечной машине запрещается.**

Блок электродвигателя

- Протрите блок сначала влажной, а затем сухой губкой.
- Не погружайте в воду силовой блок.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑩.

ножевые блоки

блендер и универсальный измельчитель

- Снимите ножевой блок с чаши или измельчителя, переместив его в положение "разблокировано" .

измельчитель для помолоа и измельчитель-терка

- Снимите ножевой блок с чаши, повернув его по часовой стрелке.

- 1 **блендер/ универсальный измельчитель:** снимите и помогите уплотнительное кольцо.
- 2 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**

- 3 Переверните их и оставьте сохнуть.

сито для мягких фруктов

- Почистите сито мягкой щеткой.

прочие детали

Вымойте ручную и просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

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



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

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

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή:
 - πριν από τον καθαρισμό
- **Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη βασική μονάδα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο του μύλου.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ μόνο αν το καπάκι εφαρμόζει στη θέση του.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή το μύλο από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
 - μην ξεβιδώσετε κατά λάθος την κανάτα ή το δοχείο μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα υλικών από τη μέγιστη που αναφέρεται στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μύλο και το φίλτρο μαλακών φρούτων του μπλέντερ σας, μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.
- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
 - Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
 - Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα**
- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
 - Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ

- ① πώμα μεζούρα
- ② καπάκι ασφάλισης
- ③ εγκοπές εκροής
- ④ κύπελλο
- ⑤ δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ
- ⑥ μονάδα με λεπίδες του μπλέντερ
- ⑦ μονάδα κινητήρα
- ⑧ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
- ⑨ κουμπί θρυμματισμού πάγου
- ⑩ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

- ⑤ δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ
- ⑥ μονάδα λεπίδων μπλέντερ
- ⑪ δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων

μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

- ⑫ δοχείο μύλου
- ⑬ Μονάδα λεπίδων μύλου αλέσματος

μύλος τριψίματος (εάν παρέχεται)

- ⑭ δοχείο μύλου
- ⑮ μονάδα λεπίδων μύλου τριψίματος

εξάρτημα φίλτρου μαλακών φρούτων (εάν παρέχεται)

- ⑯ φίλτρο μαλακών φρούτων

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να φτιάξετε σούπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα, για να τρίψετε φρυγανιές και μπισκότα, να ψιλοκόψετε ξηρούς καρπούς και να θρυμματίσετε πάγο.

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης του μπλέντερ ⑤ στη μονάδα λεπίδων του μπλέντερ ⑥ – διασφαλίζοντας ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στην αυλακωτή περιοχή.
- Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.

- 2 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στην κανάτα – εξασφαλίζοντας ότι η διάταξη λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά ❶. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

 θέση «ξεκλειδωτή»

 θέση «κλειδωμένη»

- 3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 4 Τοποθετήστε το κάλυμμα της οπής γεμίσματος επάνω στο καπάκι.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο κύπελλο και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα τροφοδοσίας, με το χερούλι στη δεξιά πλευρά και ασφαλίστε το στη θέση του, στρέφοντάς το δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ❷.
- **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων).

συμβουλές σχετικά με το μπλέντερ

- Για να αναμίξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά τη συσκευή.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και νπιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για το μπλέντερ

ταχύτητα	χρήση/τροφές	μέγιστη ποσότητα
1	Αφρόγαλα	1 λίτρα
	Αραιά μείγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αβγό	1 λίτρα
2 - 3	Σούπες και ποτά	1,6 λίτρα
	Πιο παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ	
	Μαγιονέζα	3 αβγά + 450 γρ. λάδι
	Πολτοποιημένα ροφήματα Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιασούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων) Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό)	800 ml υγρού
	Θρυμματισμός πάγου – θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για πολλά διαδοχικά σύντομα χρονικά διαστήματα, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό.	6 παγάκια
(P) παλμική κίνηση	Θέτει σε λειτουργία τον κινητήρα διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον. Η λειτουργία της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.	-

χρήση του μύλου πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε το μύλο
πολλαπλών χρήσεων για να
αλέσετε βότανα, ξηρούς καρπούς,
κόκκους καφέ και πουρέ.

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο
βάζο ⑪. Μην το γεμίζετε
παραπάνω από το μισό.
- 2 Τοποθετήστε το δακτύλιο
στεγανοποίησης του μπλέντερ ⑤
στη μονάδα λεπίδων του μπλέντερ
⑥ – διασφαλίζοντας ότι ο δακτύλιος
στεγανοποίησης είναι σωστά
τοποθετημένος στην αυλακωτή
περιοχή.
 - **Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος
στεγανοποίησης έχει
τοποθετηθεί σωστά.**
- 3 Γυρίστε τη μονάδα λεπίδων ⑥
ανάποδα. Τοποθετήστε τη στο κάτω
μέρος του δοχείου, με τις λεπίδες
στραμμένες προς τα κάτω ③.
Στρέψτε την αριστερόστροφα για να
ασφαλίσει στη θέση της.
- 4 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη
μονάδα τροφοδοσίας και ασφαλίστε
τον στη θέση του, στρέφοντάς τον
δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα
χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ④.
- 5 Επιλέξτε ταχύτητα ή
χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή
παλμών.

χρήση του μύλου αλέσματος (εάν παρέχεται)

Κατάλληλος για να αλέσετε
μπαχαρικά, κόκκους καφέ, τζίντζερ,
σκόρδο και πιπεριές τσίλι.

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη μονάδα
λεπίδων ⑬.
- 2 Τοποθετήστε το δοχείο ⑫ και
στρέψτε το αριστερόστροφα για να
ασφαλίσει στη θέση του ⑤.
- 3 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη
μονάδα τροφοδοσίας και ασφαλίστε
τον στη θέση του, στρέφοντάς τον
δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα
χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ⑥.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή
χρησιμοποιήστε τη διακεκομμένη
λειτουργία (P).

χρήση του μύλου τριψίματος (εάν παρέχεται)

Κατάλληλος για να τρίψετε
παρμεζάνα, μοσχοκάρυδο, καρύδα
και αποξηραμένα φρούτα.

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη μονάδα
λεπίδων ⑮.
- 2 Τοποθετήστε το δοχείο ⑭ και
στρέψτε το αριστερόστροφα για να
ασφαλίσει στη θέση του ⑦.
- 3 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη
μονάδα τροφοδοσίας και ασφαλίστε
τον στη θέση του, στρέφοντάς τον
δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα
χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ⑥.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή
χρησιμοποιήστε τη διακεκομμένη
λειτουργία (P).

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για τον μύλο

υλικά	μύλος	μέγ. ποσότη.	ταχύτητα	χρόνος λειτουργίας
Βότανα –κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά	Πολλαπλών χρήσεων	15 γρ.	3	5–10 δευτ.
Ξηροί καρποί	Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος	50 γρ.	3	10–15 δευτ.
Κόκκοι καφέ	Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος	50 γρ.	3	30 δευτ.
Βρεφικές τροφές και πουρές	Πολλαπλών χρήσεων	50 γρ.	3	30 δευτ.
Μπαχαρικά – όπως ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδαμώμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κορίανδρου, σπόροι μάραθου, ολόκληρο γαρύφαλλο κ.λπ.	Αλέσματος	50 γρ.	3	30–60 δευτ.
Πιπεριές τσίλι	Αλέσματος	30 γρ.	3	10 δευτ.
Φρέσκο τζίντζερ	Αλέσματος	30 γρ.	3	10 δευτ.
Σκόρδο	Αλέσματος	4 σκελίδες	3	10 δευτ.
Παρμεζάνα – κομμένη σε κύβους του 1 cm	Τριψίματος	60 γρ.	3	10 δευτ.
Αποξηραμένα φρούτα	Τριψίματος	50 γρ.	3	10 δευτ.
Καρύδα	Τριψίματος	50 γρ.	3	20 δευτ.
Μοσχοκάρυδο	Τριψίματος	2	3	40 δευτ.

πρακτικές συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στο μύλο περισσότερα από 50 γρ. κάθε φορά.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καβουρντίστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.

χρήση του φίλτρου σας (εάν παρέχεται)

Χρησιμοποιήστε το φίλτρο σας για να φτιάξετε χυμό από φρούτα ή γάλα σόγιας από σπόρους σόγιας.

μαλακά φρούτα

- 1 Προσαρμόστε το φίλτρο ⑩ στο κύπελλο, διασφαλίζοντας ότι οι εγκοπές στο φίλτρο μπαίνουν σωστά πάνω από τις ραβδώσεις στο κύπελλο ⑧.
- 2 Προσαρμόστε καλά το καπάκι επάνω στο κύπελλο χωρίς το πώμα μεζούρα. Τοποθετήστε τις εγκοπές εκροής ③ πάνω από την περιοχή του στομίου.
- 3 Με το μπλέντερ στη μέγιστη ταχύτητα, προσθέστε λίγα-λίγα τα μαλακά φρούτα από την οπή στο καπάκι.
- 4 Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων. **Μην αφήνετε το μπλέντερ να λειτουργεί για περισσότερα από 60 δευτερόλεπτα.**
- 5 Μετά την ανάμειξη, προσαρμόστε το καπάκι μεζούρα και αδειάστε το χυμό σε ένα ποτήρι.

συμβουλές

- Για πιο εύκολο άδειασμα, μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε υγρό στο μίγμα.
- Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα κοτσάνια/τους μίσχους και τις φλούδες από τα φρούτα προτού τα βάλετε στο μπλέντερ.
- Κόψτε τα μεγάλα φρούτα σε μικρά κομμάτια προτού τα βάλετε στο μπλέντερ.
- Βάζετε λίγα-λίγα τα φρούτα κάθε φορά.

γάλα σόγιας

- **Συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα** 60 γρ. αποξηραμένοι σπόροι σόγιας 800 ml κρύο νερό

- 1 Μουλιάστε τους σπόρους σόγιας τουλάχιστον για 8 ώρες ή για όλη τη νύχτα προτού τους αναμείξετε. **Μην αναμειγνύετε σπόρους που δεν έχουν μουλιάσει.**
- 2 Προσαρμόστε το φίλτρο ⑩ στο κύπελλο – διασφαλίζοντας ότι οι εγκοπές στο φίλτρο τοποθετούνται σωστά πάνω από τις ραβδώσεις στο κύπελλο ⑧.
- 3 Προσαρμόστε καλά το καπάκι επάνω στο κύπελλο χωρίς το πώμα μεζούρα. Τοποθετήστε τις εγκοπές εκροής ③ πάνω από την περιοχή του στομίου.
- 4 Στραγγίξτε τους σπόρους και βάλτε τους μέσα στο φίλτρο σόγιας.
- 5 Ρίξτε το κρύο νερό στο φίλτρο σόγιας και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το καπάκι μεζούρα. Εάν επεξεργάζεστε 60 γρ. σπόρους και 800 ml νερό, η στάθμη θα είναι στα 1 λίτρο.
- 6 Αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- 7 Μετά την ανάμειξη, αδειάστε το μίγμα σε ένα σκεύος κατάλληλου μεγέθους, βάλτε το στη φωτιά μέχρι να αρχίσει να βράζει και, στη συνέχεια, αφήστε το να σιγοβράζει σε χαμηλή φωτιά για 20 λεπτά. **Ανακατεύετε συνεχώς και προσέξτε να μην αφήσετε το γάλα να καεί.**
- 8 Προσθέστε ζάχαρη, αλάτι ή άλλα καρυκεύματα εάν επιθυμείτε.
- 9 Μόλις κρυώσει, το γάλα σόγιας είναι έτοιμο για να το πείτε και μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο έως και 2 ημέρες.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για το φίλτρο			
υλικά	μέγ. ποσότη.	ταχύτητα	χρόνος λειτουργίας
Σταφύλια, πορτοκάλια, λεμόνια, καρπούζι	500 γρ.	3	45-60 δευτ.
Σμέουρα, φράουλες, μάνγκο, ακτινίδια	300 γρ.	3	45-60 δευτ.
Σπόροι σόγιας-Γάλα σόγιας	60 γρ. (ξηρό βάρος) 800 ml νερό	3	30 δευτ.

φροντίδα και 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.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων στο νερό.
- **Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. μονάδα κινητήρα**
- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος ⑩.

μονάδες λεπίδων μπλέντερ και μύλος πολλαπλών χρήσεων

- Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από το κύπελλο ή το μύλο, στρέφοντάς τη στη θέση «ξεκλειδωτή»  για να ελευθερωθεί.

μύλοι αλέσματος και τριψίματος

- Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από το δοχείο, στρέφοντάς τη δεξιόστροφα.

- 1 **μπλέντερ/μύλος πολλαπλών χρήσεων:** αφαιρέσετε και πλύνετε το δακτύλιο στεγανοποίησης.
- 2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**

- 3 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

φίλτρο μαλακών φρούτων

- Καθαρίζετε το πλέγμα με μια μαλακή βούρτσα.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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



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

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

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

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Poumývajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie

bezpečnosť

- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
- **Nožovú jednotku nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaných nádob mixéra alebo mlynčeka.**
- Zariadenie vždy vytiahnite zo zásuvky, predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra mixovacej nádoby.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s reznými hranami nožov.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosť pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: pozri informácie o servise a o starostlivosti o zákazníkov
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky alebo príslušenstvo.
- **RIZIKO OPARENIA:** Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.

- Keď skladáte mixér alebo mlynček z pohonnej jednotky:
 - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
 - nepripustíte nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby od nožovej zostavy alebo od mlynčeka.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujete viac materiálu, než je maximálna kapacita, uvedená v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd, aby ste neznižovali životnosť mlynčeka mixéra a filtra mäkkého ovocia.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Mixér používajte vždy len na pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové, alebo elektrické variče, ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.
- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické, alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či má elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

popis súčastí

mixér

- ① plniaca zátka
- ② uzatváracie veko
- ③ vylievacie otvory
- ④ nádoba mixéra
- ⑤ tesniaci krúžok mixéra
- ⑥ nožová jednotka mixéra
- ⑦ pohonná jednotka
- ⑧ ovládač rýchlosti a impulzov
- ⑨ tlačidlo drvenia ľadu
- ⑩ priestor na uloženie šnúry

multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

- ⑤ tesniaci krúžok mixéra
- ⑥ nožová zostava mixéra
- ⑪ nádoba multifunkčného mlynčeka

trecí mlynček (ak je dodaný)

- ⑫ nádoba mlynčeka
- ⑬ nožová zostava strúhacieho mlynčeka

strúhací mlynček (ak je dodaný)

- ⑭ nádoba mlynčeka
- ⑮ nožová zostava strúhacieho mlynčeka

filter mäkkého ovocia (ak je dodaný)

- ⑯ filter mäkkého ovocia

používanie mixéra

Tento mixér môžete používať na prípravu polievok, nápojov, paštét, majonéz, strúhanky, zákuskového cesta, na mletie orechov alebo na drvenie ľadu.

- 1 Upevnite tesniaci krúžok mixéra ⑤ do nožovej jednotky mixéra ⑥ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.

- **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**

- 2 Priskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – zaistíte, aby bola nožová zostava úplne utiahnutá ①. Pozri nasledujúce grafické symboly na spodnej strane nožovej jednotky:

 odistená poloha

 zaistená poloha

- 3 Vložte vaše ingrediencie do nádoby.
- 4 Vložte plniacu zátku do veka.
- 5 Zložte veko na nádobu a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.
- 6 Položte mixér na pohonnú jednotku s rukoväťou na pravej strane a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ②.
- **Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.**
- 7 Výber rýchlosti (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).

pokyny k mixéru

- Pri mixovaní suchých zložiek ich porežte na kúsky, zložte plniacu zátku a potom za chodu prístroja ich po jednom vhadzujte dnu. Rukou zakryte otvor. V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov nádobu pravidelne vyprázdňujte.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a podobne, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.

tabuľka odporúčaných rýchlostí mixéra		
rýchlosť	použitie/ druhy ingrediencií	max. množstvo
1	Šľahané mlieko	1 litrov
	Ľahké zmesi, napríklad šľahané cesto, mliečne kokteily, šľahané vajcia	1 litrov
2 - 3	Polievky a nápoje Hustejšie zmesi, ako napríklad paštéty	1,6 litrov
	Majonéza	3 vajec + 450 g oleja
	Miešané ovocné nápoje Najskôr vložte čerstvé ovocie a tekuté ingrediencie (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných džúsov). Potom pridajte ľad, alebo mrazené ingrediencie (vrátane mrazeného ovocia, ľadu, alebo zmrzliny)	800 ml tekutiny
	Drvenie ľadu – pracujte v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.	6 kociek
(P) impulzy	Motor používate v režime štart/stop. Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.	-

používanie multifunkčného mlynčeka (ak je dodaný)

Mlynček používajte na mletie bylín, orechov, kávových zŕn a pyré.

- 1 Vložte vaše ingrediencie do nádoby ⑪. Nádobu nenapíňajte viac ako do polovice.
- 2 Upevnite tesniaci krúžok mixéra ⑤ do nožovej jednotky mixéra ⑥ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Postarajte sa o to, aby bolo tesnenie správne založené.**

- 3 Prevráťte nožovú jednotku ⑥. Vložte ju do nádoby nožmi nadol ③. Otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.
- 4 Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ④.
- 5 Zvoľte rýchlosť, alebo použite impulzný režim.

používanie trecieho mlynčeka (ak je dodaný)

Vhodný na zomletie korenia, kávových zŕn a rozmliaždenie zázvoru, cesnaku a čili papričiek.

- 1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ⑬.
- 2 Upevnite nádobu ⑫ a otáčajte ju proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ⑤.
- 3 Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ⑥.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite ovládač impulzu (P).

používanie strúhacieho mlynčeka (ak je dodaný)

Vhodný na strúhanie parmezánu, muškátového orieška, kokosu a sušeného ovocia.

- 1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ⑮.
- 2 Upevnite nádobu ⑭ a otáčajte ju proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ⑦.
- 3 Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ⑥.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite ovládač impulzu (P).

tabuľka odporúčaných rýchlostí mlynčeka

ingrediencie	mlynček	max. množstvo	rýchlosť	prevádzková doba
Bylinky – najlepšie sa nasekajú, ak sú čisté a suché	Multifunkčný	15 g	3	5 – 10 s
Orechy	Multifunkčný alebo mlecí	50 g	3	10 – 15 s
Kávové zrnká	Multifunkčný alebo mlecí	50 g	3	30 s
Detská výživa a pyré	Multifunkčný	50 g	3	30 s
Korenie – napríklad celé čierne korenie, semená kardamónu, semená rasce, semená korianderu, semená feniklu, celé klinčeky atď.	Mlecí	50 g	3	30 – 60 s
Čili papričky	Mlecí	30 g	3	10 s
Čerstvý koreňový zázvor	Mlecí	30 g	3	10 s
Cesnak	Mlecí	4 strúčiky	3	10 s
Parmezán – nakrájaný na 1 cm kocky	Strúhací	60 g	3	10 s
Sušené ovocie	Strúhací	50 g	3	10 s
Kokos	Strúhací	50 g	3	20 s
Muškatový oriešok	Strúhací	2	3	40 s

tipy

- Pre optimálny výkon pri spracovaní korenia odporúčame, aby ste naraz nespracovávali viac ako 50 g v mlynčeku.
- Celé korenie si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté korenie, takže pre uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.

- Pre uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé korenie oparať.
- Detská výživa/pyré – uvarené potraviny nechajte pred spracovaním v mlynčeku schladieť na izbovú teplotu.

používanie filtra (ak je dodaný)

Tento filter sa používa na vytlačanie šťavy z ovocia a sójového mlieka zo sójových bôbov.

mäkké ovocie

- 1 Vložte filter ⑬ do nádoby mixéra tak, aby výrezy v jeho spodnej časti správne zapadli do výčnelkov v nádobe ⑧.
- 2 Na nádobu pevne založte veko bez plniacej zátky. Vylievacie otvory ③ natočte na hubicu nádoby.
- 3 Mixér zapnite na maximálnu rýchlosť a cez otvor vo veku pridávajte po hrstkách mäkké ovocie.
- 4 Riadte sa tabuľkou odporúčaných rýchlostí. **Nespracováajte dlhšie než 60 sekúnd.**
- 5 Po rozmixovaní založte plniacu zátku a šťavu vylejte do pohára.

radý

- Ak sa rozmixovaná zmes zle vylieva, pridajte do nej tekutinu.
- Ak je to možné, z ovocia pred jeho spracovávaním odstráňte stonky, stopky, šupky a podobne.
- Veľké ovocie porežte pred spracovaním na malé kúsky.
- Ovocie spracováajte po hrstkách.

sójové mlieko

- **Odporúčané maximálne množstvo**

60 g sušených sójových bôbov
800 ml studenej vody

- 1 Sójové bôby namočte pred mixovaním minimálne na 8 hodín alebo na noc do vody. **Nemixujte sójové bôby, ktoré neboli namočené vo vode.**
- 2 Vložte filter ⑬ do nádoby mixéra tak, aby výrezy v jeho spodnej časti správne zapadli do výčnelkov v nádobe ⑧.
- 3 Na nádobu pevne založte veko bez plniacej zátky. Vylievacie otvory ③ natočte na hubicu nádoby.
- 4 Sójové bôby zlejte a vložte ich do filtra.
- 5 Do filtra vlejte studenú vodu a potom založte plniacu zátku. Pri spracovávaní 60 g sójových bôbov s 800 ml vody bude hladina na úrovni 1 liter.
- 6 Mixujte 30 sekúnd pri maximálnej rýchlosti.
- 7 Po rozmixovaní vylejte do panvice vhodnej veľkosti, priveďte do varu a nechajte 20 minút slabo vriť na miernom plameni. **Nepretržite miešajte a dávajte pozor, aby sa mlieko nepripálilo.**
- 8 Ak chcete, ochuťte cukrom, soľou alebo inými príchuťami.
- 9 Po ochladení možno sójové mlieko piť a v chladničke ho možno skladovať maximálne 2 dni.

tabuľka odporúčaných rýchlostí pre filter

zložky	max. množstvo	rýchlosť	dĺžka spracovania
hrozno, pomaranče, citróny, vodný melón	500 g	3	45 – 60 sekúnd
maliny, jahody, mango, kiwi	300 g	3	45 – 60 sekúnd
sójové bôby, sójové mlieko	60 g suchej hmoty 800 ml vody	3	30 sekúnd

ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením mixér vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky, a demontujte.
- Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky ju vyprázdňte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- **Žiadny diel mixéra navkladajte do umývačky riadu.**

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑩.

nožové zostavy

mixér a multifunkčný mlynček

- Zložte nožovú jednotku z nádoby alebo mlynček otočením do odblokovanej polohy  čím ich uvoľníte.

trecí a strúhací mlynček

- Zložte nožovú jednotku z nádoby jej otočením v smere hodinových ručičiek.

1 mixér/multifunkčný mlynček:

vytiahnite tesniaci krúžok a umyte ho.

- 2 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**

- 3 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

filter mäkkého ovocia

- Sieťku čistite jemnou kefkou.

ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovní oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodíť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».

заходи безпеки

- Завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без стакану блендера або чаші подрібнювача.**
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «сервісне обслуговування».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Перед змішуванням рідини у блендері, охолодіть її до кімнатної температури.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.

- Якщо вам потрібно зняти блендер або подрібнювач із блоку електродвигуна:
 - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
 - слідкуйте за тим, щоби випадково не відкрутити чашу/чашу подрібнювача від ножового блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Щоб подовжити термін дії подрібнювача та сита для фруктів, не користуйтеся ними більше 60 секунд.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.
- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.

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

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

покажчик

блендер

- ① ковпачок заливального отвору
- ② кришка із механізмом блокування
- ③ заливний отвір
- ④ чаша
- ⑤ ущільнювальне кільце блендера
- ⑥ ножовий блок блендера
- ⑦ блок електроприводу
- ⑧ регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑨ кнопка «подрібнення льоду»
- ⑩ відсік для зберігання шнура

універсальний подрібнювач (якщо входить до комплекту)

- ⑤ ущільнювальне кільце блендера
- ⑥ ножовий блок блендера
- ⑪ чаша універсального подрібнювача

насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)

- ⑫ чаша подрібнювача
- ⑬ ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

насадка-подрібнювач для натирання (якщо входить до комплекту)

- ⑭ чаша подрібнювача
- ⑮ ножовий блок насадки-подрібнювача для натирання

сито для м'яких фруктів (якщо входить до комплекту)

- ⑯ сито для м'яких фруктів

як користуватися блендером

Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки із печива, подрібнення горіхів та льоду.

- 1 Установіть ущільнювальне кільце блендера ⑤ до ножового блоку блендера ⑥ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.

- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

- 2 Встановіть ножовий блок до чаші, та переконайтеся в тому, що він надійно зафіксований ①.

Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

 розблоковано

 заблоковано

- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 4 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку.
- 5 Установіть кришку на чашу та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати.
- 6 Установіть блендер на блок електродвигуна так, щоби ручка знаходилася праворуч та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ②.

- Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- 7 Оберіть потрібну швидкість (дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).
- Корисні поради**
- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
 - Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.
 - Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до чаші, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.
 - Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

Таблиця рекомендованих швидкостей для блендера

швидкість	застосування/ види продуктів	макс. кількість
1	Приготування молочної піни	1 літр
	Негусті суміші, наприклад, рідке тісто, молочні коктейлі, омлети	1 літр
2 - 3	Супи та напої Густі суміші, наприклад, паштет	1,6 літра
	Майонез	3 яєць + 450 г олії
	Фруктові коктейлі Спочатку покладіть свіжі фрукти та рідкі інгредієнти (це можуть бути йогурт, молоко та фруктові соки). Потім додайте льоду або заморожених інгредієнтів (це можуть бути заморожені фрукти, лід або морозиво).	800мл рідини
	Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію.	6 кубиків
(P) імпульсний режим	Електродвигун працює у режимі «пуск/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.	-

Як користуватися універсальним подрібнювачем (якщо входить до комплекту)

Використовуйте універсальний подрібнювач для помелу трав, горіхів, кавових зерен та приготування пюре.

- 1 Покладіть інгредієнти до чаші ⑪. Чаша повинна бути наполовину заповненою.
- 2 Установіть ущільнювальне кільце блендера ⑤ до ножового блоку блендера ⑥ так, щоб воно правильно увійшло до пазів.
- **Переконайтеся, що ущільнення було встановлено правильно.**
- 3 Переверніть ножовий блок ⑥ догори дном. Опустіть його до чаші, лезами униз ③. Поверніть проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.
- 4 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ④.
- 5 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

Як користуватися насадкою- подрібнювачем для помелу (якщо входить до комплекту)

Призначена для помелу спецій, кавових зерен, подрібнення імбиру, часнику та перців чілі.

- 1 Покладіть інгредієнти ножового блоку ⑬.
- 2 Установіть чашу ⑫ та поверніть проти годинниковою стрілки для фіксації ⑤.
- 3 Установіть насадку-подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ⑥.
- 4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом (P).

Як користуватися насадкою- подрібнювачем для натирання (якщо входить до комплекту)

Призначена для натирання сиру «пармезан, мускатного горіху, кокосу та сухофруктів

- 1 Покладіть інгредієнти ножового блоку ⑮.
- 2 Установіть чашу ⑭ та поверніть проти годинниковою стрілки для фіксації ⑦.
- 3 Установіть насадку-подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ⑥.
- 4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом (P).

Таблиця рекомендованих швидкостей для насадки-подрібнювача				
інгредієнти	подрібнювач	макс. кіль-ть	швид-кість	час виконання
Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом	універсальний	15 г	3	5-10 с
Горіхи	універсальний або подрібнювач для помелу	50 г	3	10-15 с
Кавові зерна	універсальний або подрібнювач для помелу	50 г	3	30 с
Харчування для немовлят та пюре	універсальний	50 г	3	30 с
Спеції – наприклад, горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю, цільна гвоздика і т.д.	подрібнювач для помелу	50 г	3	30-60 с
Перці чілі	подрібнювач для помелу	30 г	3	10 с
Свіжий корінь імбиру	подрібнювач для помелу	30 г	3	10 с
Часник	подрібнювач для помелу	4 зубчики	3	10 с
Сир «Пармезан» - порізати кубиками 1 см за розміром	подрібнювач для натирання	60 г	3	10 с
Сухофрукти	подрібнювач для натирання	50 г	3	10 с
Кокос	подрібнювач для натирання	50 г	3	20 с
Мускатний горіх	подрібнювач для натирання	2	3	40 с

Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, отже рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоби зберегти їх унікальний смак.
- Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Дитяча їжа та пюре - перед переробкою залиште фрукти вистигнути до кімнатної температури.

Як користуватися СИТОМ (якщо входить до комплекту)

Сито використовується для вичавлювання соку з м'яких фруктів та отримання соєвого молока з соєвих бобів.

м'які фрукти

- 1 Встановіть сито 16 на чашу так, щоб отвори на ньому співпали з виступами на чаші 8.
- 2 Закрийте чашу кришкою без ковпачка. Розташуйте заливні отвори 3 над носиком.
- 3 Увімкніть максимальну швидкість блендеру та засипте м'які фрукти до чаші крізь отвір по жмені за раз.
- 4 Дивись таблицю рекомендованих швидкостей. **Не вмикайте довше, ніж на 60 сек.**
- 5 Після вичавлювання встановіть ковпачок на місце на налийте сік у склянку.

Корисні поради

- Щоб зробити сік більш рідким до нього можна додати води.
- Де потрібно видаляйте з фруктів стеблини та шкірку.
- Великі фрукти рекомендується порізати невеличкими шматочками перед початком процесу обробки.
- Не обробляйте більше однієї жмені фруктів за один раз.

соєве молоко

- **Рекомендована максимальна кількість**
60 г сухих соєвих бобів
800 мл холодної води

- 1 Замочіть соєві боби не менш ніж на 8 годин або на ніч перед обробкою. **Не переробляйте сухі боби.**
- 2 Встановіть сито 16 на чашу так, щоб отвори на ньому співпали з виступами на чаші 8.
- 3 Закрийте чашу кришкою без ковпачка. Розташуйте заливні отвори 3 над носиком.
- 4 Злийте воду та покладіть боби у сито.
- 5 Залийте холодною водою у сито та закрийте ковпачок. Якщо дотримуватись рекомендацій та переробляти 60 г бобів з 800 мл води, об'єм становитиме 1 л.
- 6 Перемішуйте протягом 30 секунд на максимальній швидкості.
- 7 Після перемішування налийте суміш у каструлю та, закип'ятити та варіть на повільному вогні протягом 20 хвилин. **Постійно помішуйте, щоб молоко не пригоріло.**
- 8 Додайте сахар, сіль та інші приправи за смаком.
- 9 Охолоджене соєве молоко готове до вживання. Його можна тримати в холодильнику протягом 2 діб.

Таблиця рекомендованих швидкостей для сита			
інгредієнти	макс. кіль-ть	швидкість	час виконання
Виноград, апельсини, лимони, кавун	500 г	3	45-60 сек.
Малина, суниця, манго, ківи	300 г	3	45-60 сек.
Соя	60 г (сухої ваги) 800 мл води	3	30 сек.

догляд та чищення

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть від мережі електропостачання та розберіть.
- Спочатку випорожніть чашу, а потім відкрутіть її від ножового блоку.
- Не опускайте ножовий блок у воду.
- **Не мийте будь-які частини приладу у посудомийній машині.**

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑩.

ножові блоки

блендера та універсального подрібнювача

- Витягніть ножовий блок із чаші чи подрібнювача, повернувши його у положення «розблоковано» .

насадок-подрібнювачів для помелу та натирання

- Зніміть ножовий блок з чаші. Для цього поверніть його за годинниковою стрілкою.

1 **блендер/ універсальний подрібнювач:** зніміть та помийте ущільнювальне кільце.

2 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**

3 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

сито для м'яких фруктів

- Почистіть за допомогою м'якої щітки.

інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
 - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
-
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
 - Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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

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

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

العناية والتنظيف

- 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 تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- لا تضعي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.
- وحدة الطاقة
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑩.

وحدات الشفرات

الخلاط والمطحنة متعددة

الاستخدامات

- أزيلتي وحدة الشفرات عن الدورق أو المطحنة عن طريقها لفها حتى موضع الفتح وذلك لتحريرها.

مطحنتا الفرم والبشر

- أزيلتي وحدة الشفرات عن وعاء الطحن عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.

١ الخلاط/المطحنة متعددة

- الاستخدامات: أزيلتي حلقة الإحكام واغسليها.

- ٢ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.

- ٣ اتركها تجف في وضع مقلوب.

مرشح الفواكه اللينة

- نظفي الشبكة باستخدام فرشاة ناعمة.

الأجزاء الأخرى

- تغسل باليد، ثم تجفف.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن: استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلني بالتاجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

- عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.
- لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

استخدام المرشح (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

استخدمي المرشح لاستخراج العصير من الفواكه أو حليب الصويا أو حبوب الصويا.

الفواكه اللينة

١ ركبى المرشح ⑩ في الدورق مع التأكد من استقرار الفتحات الموجودة في المرشح أسفل البروزات الموجودة في الدورق بشكل صحيح ⑧.

٢ ركبى الغطاء العلوي بإحكام على الدورق دون تركيب فتحة التعبئة. وجهي فتحات الصب ③ فوق منطقة الصب.

٣ أثناء تشغيل الخلاط على السرعة العالية، أضيفي كمية ملء يديك من الفواكه اللينة مرة واحدة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي.

٤ راجعي جدول السرعات الموصى بها. لا تعالجي الفواكه لفترة أطول من ٦٠ ثانية.

٥ بعد الانتهاء من المعالجة، ركبى فتحة التعبئة وصبي العصير في الأكواب.

تلميحات

- للمساعدة في صب السائل، قد تحتاجين إلى إضافته إلى الخليط المخلوط.
- متى تطلب الأمر، أزيلي عيدان وبذور وقشرة الفاكهة قبل المعالجة.
- قطعي الفواكه الكبيرة إلى قطع صغيرة قبل معالجتها.
- أضيفي في كل مرة كمية ملء يديك.

حليب الصويا • الكمية القصوى الموصى بها ٦٠ غرام حبوب صويا مجففة ٨٠٠ مل ماء بارد

١ انقعي حبوب الصويا ليلاً في الماء لمدة لا تقل عن ٨ ساعات قبل الخلط. لا تخلطي الحبوب التي لم يتم نقعها.

٢ ركبى المرشح ⑩ في الدورق - مع التأكد من استقرار الفتحات الموجودة في المرشح أسفل البروزات الموجودة في الدورق بشكل صحيح ⑧.

٣ ركبى الغطاء العلوي بإحكام على الدورق دون تركيب فتحة التعبئة. وجهي فتحات الصب ③ فوق منطقة الصب.

٤ صفي الحبوب وضعيها داخل مرشح الصويا.

٥ صبي الماء البارد داخل مرشح الصويا ثم ركبى فتحة التعبئة. في حالة معالجة ٦٠ غرام من حبوب الصويا مع ٨٠٠ ٠٠٨ مل من الماء سيكون المستوى عند ١ لتر.

٦ اخلطي لمدة ٣٠ ثانية على السرعة العالية.

٧ بعد الخلط، صبي الخليط في حلة ذات حجم مناسب واغلي الخليط برفق لمدة ٢٠ دقيقة.

قلبي الخليط بشكل متواصل وتجنبني احتراق الحليب.

٨ أضيفي نكهة إلى الخليط بإضافة السكر أو الملح أو أية نكهة أخرى حسب رغبتك.

٩ متى أصبح الخليط بارداً، يمكنك تقديمه للتناول أو تخزينه في الثلاجة لفترة تصل إلى يومين.

جدول السرعات الموصى بها للمرشح			
المكونات	الحد الأقصى للكمية	السرعة	زمن التشغيل
العنب، البرتقال، الليمون، البطيخ	٥٠٠ غرام	٣	٤٥ إلى ٦٠ ثانية
التوت، الفراولة، المانجو، الكيوي	٣٠٠ غرام	٣	٤٥ إلى ٦٠ ثانية
حبوب الصويا - حليب الصويا	٦٠ غرام حبوب مجففة ٨٠٠ مل ماء	٣	٣٠ ثانية

استخدام مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ١ مناسبة لفرغ التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ٢ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات (13).
- ٣ ركبى وعاء الطحن (12) ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل (5).
- ٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" (6).
- ٥ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

استخدام مطحنة البشر (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ١ مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.
- ٢ مناسبة لفرغ التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ٣ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات (15).
- ٤ ركبى وعاء الطحن (14) ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل (7).
- ٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" (6).
- ٦ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

جدول توصيات سرعات التشغيل الخاص بالمطحنة				
المكونات	المطحنة	الحد الأقصى للكمية	السرعة	زمن التشغيل
الأعشاب - من الأفضل تقطيع الأعشاب عندما تكون نظيفة وجافة	المطحنة متعددة الاستخدامات	١٥ غرام	٣	٥ - ١٠ ثوان
المكسرات	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	١٠ - ١٥ ثانية
حبوب القهوة	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	٣٠ ثانية
طعام الأطفال والأطعمة المهروسة	المطحنة متعددة الاستخدامات	٥٠ غرام	٣	٣٠ ثانية
التوابل - مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمر وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل	مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	٣٠ - ٦٠ ثانية
الفلفل الأحمر الحار	مطحنة الفرغ	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الزنجبيل الطازج	مطحنة الفرغ	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الثوم	مطحنة الفرغ	٤ فصوص ثوم	٣	١٠ ثوان
جبن البارميزان	مطحنة البشر	٦٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الفواكه المجففة	مطحنة البشر	٥٠ غرام	٣	١٠ ثوان
جوز الهند	مطحنة البشر	٥٠ غرام	٣	١٠ ثوان
جوزة الطيب	مطحنة البشر	٢	٣	١٠ ثوان

تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- غذاء الرضع/المهروسات - اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.

جدول توصيات سرعات التشغيل الخاص بالخلاط		
السرعة	أنواع الطعام/الاستخدام	أقصى كمية
١	رغوة اللبن	١ لتر
	الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض	١ لتر
٢-٣	الحساء والمشروبات	١,٦ لتر
	الخلطات السميكة مثل المعجنات	٣ بيضات + ٤٥٠ غرام زيت
	المايونيز	٣ بيضات + ٤٥٠ غرام زيت
❄️	المشروبات المرطبة	٨٠٠ مل من السوائل
	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
❄️	جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	٦ مكعبات
(P) النبض	يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.	-

استخدام المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- استخدمي المطحنة متعددة الاستخدامات في طحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة والمكونات ذات قوام يشبه المهروس.
- ١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء ⑪. إمليتها بما لا يزيد على النصف.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط ⑤ على وحدة الشفرات الخاط ⑥ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- تأكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.
- ٣ اقلبي وحدة الشفرات ⑥. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل ③. لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام ربطها.
- ٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولغيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طققة" ④.
- ٥ حددي السرعة أو استخدمي النبض للتحكم.

الدليل

الخلاط

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② الغطاء العلوي
- ③ فتحات الصب
- ④ الدورق
- ⑤ طوق الإحكام الخاص بالخلاط
- ⑥ وحدة شفرات الخلاط
- ⑦ وحدة الطاقة
- ⑧ وحدة التحكم في السرعة + النبض
- ⑨ زر جرش التلج
- ⑩ مكان تخزين السلك

المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

- ⑤ طوق الإحكام الخاص بالخلاط
- ⑥ مجموعة شفرات الخلاط
- ⑪ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات

مطحنة الفرم (في حالة تزويدها)

- ⑫ إناء المطحنة
- ⑬ مجموعة شفرات مطحنة الفرم
- ⑭ إناء المطحنة
- ⑮ مجموعة شفرات مطحنة البشر

محلّق مرشح الفواكه اللينة (في حالة تزويدها)

- ⑯ مرشح الفواكه اللينة

استخدام الخلاط

استخدمي الخلاط لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش التلج.

- ١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط ⑤ على وحدة شفرات الخلاط ⑥ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

- ٢ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ①. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

■ موضع الفتح

■ موضع القفل

- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبي غطاء فتحة التعبئة في الغطاء العلوي.

- ٥ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- ٦ ضعي الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض تجاه الجانب الأيمن ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" ②.

• لن يعمل الجهاز في حالة

تركيب الخلاط بشكل غير صحيح.

- ٧ حددي السرعة (راجع جدول السرعات الموصى بها).

تلميحات متعلقة بالخلاط

- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلها غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يدك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الخلاط عدا الزيت. أزيلها غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ التعليمات بحرص واحتفظي بها للاستخدامات المرجعية في المستقبل.
- أزيل كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

السلامة

- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.
- أفصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدم الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- عند إزالة الخلاط أو المطحنة من وحدة الطاقة:
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
 - لا تقومي بفك الدورق أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.

- لضمان إطالة عمر مطاحن الخلاط ومرشح الفواكه اللينة، لا تشغلي الجهاز لفترة زمنية أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تستخدم خلاط كحاوية تخزين.
- حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدم خلاط دائماً على سطح آمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلاصق فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو توجيههم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE