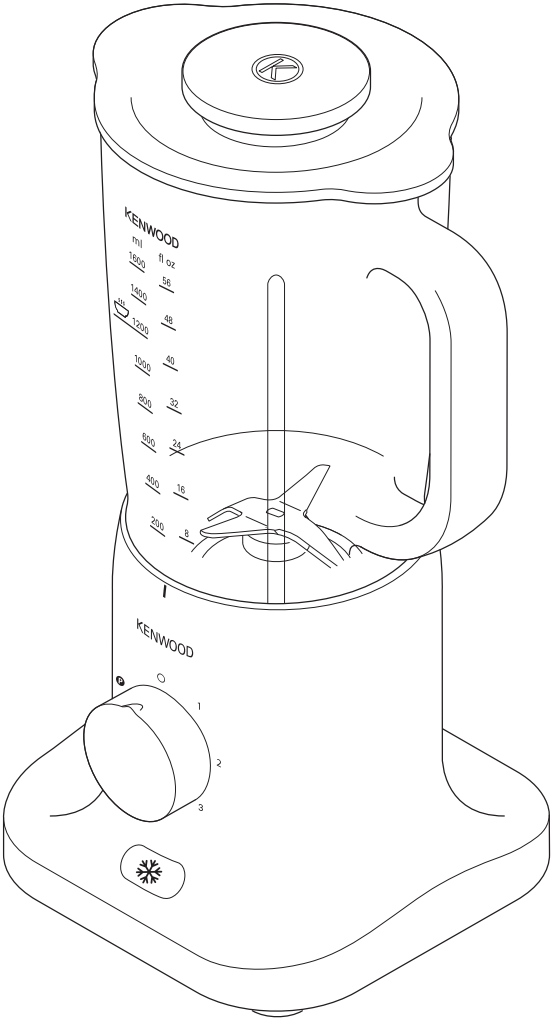
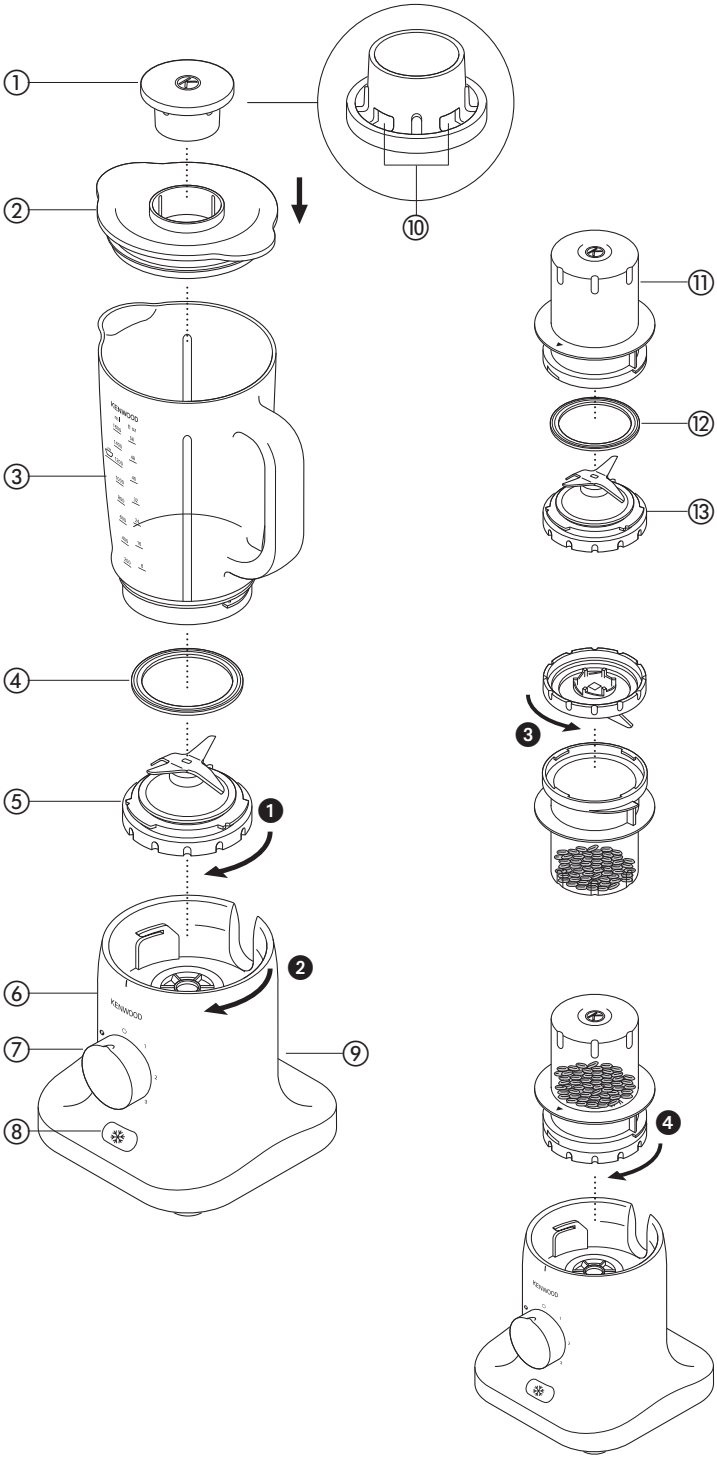
KENWOOD

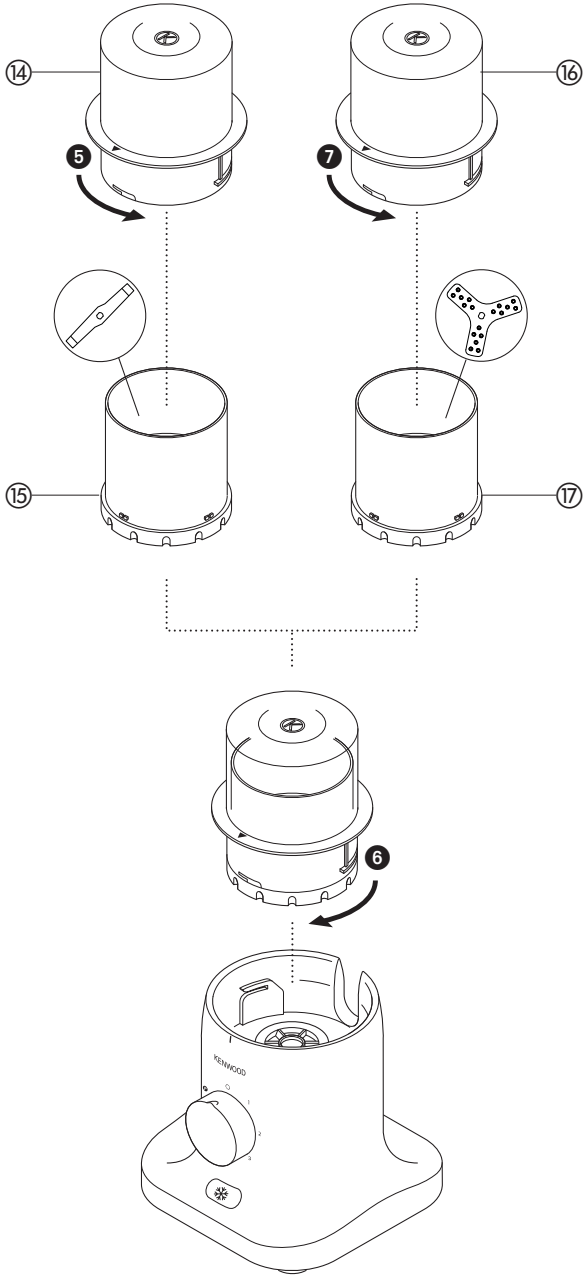
BL570 series
BL580 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	3 - 8
Nederlands	9 - 15
Français	16 - 21
Deutsch	22 - 27
Italiano	28 - 33
Português	34 - 40
Español	41 - 47
Dansk	48 - 53
Svenska	54 - 59
Norsk	60 - 65
Suomi	66 - 71
Türkçe	72 - 77
Česky	78 - 83
Magyar	84 - 89
Polski	90 - 97
Русский	98 - 105
Ελληνικά	106 - 113
Slovenčina	114 - 119
Українська	120 - 127
عربي	١٢٨ - ١٣٣


①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
❶
❷
❸
❹
KENWOOD


⑭
⑯
❺
❼
⑮
⑰
❻
KENWOOD
0
1
2
3

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 and filler cap 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.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- 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 and mills, 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.
- **Important -** The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- 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.

IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap** ①.
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml / 5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the Pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000ml/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.
- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ⑩.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

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 lid
③ goblet
④ blender sealing ring
⑤ blender blade unit
⑥ power unit
⑦ speed + pulse control
⑧ ice crushing button
⑨ cord storage
⑩ vents

multi mill (if supplied)

⑪ multi mill jar
⑫ mill sealing ring
⑬ mill blade assembly

grinding mill (if supplied)

⑭ mill jar
⑮ grinding mill blade assembly

grating mill (if supplied)

⑯ mill jar
⑰ grating mill blade assembly

Note: The mill and goblet blade assemblies are a different size and are not interchangeable.

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 ④ into the blender blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened ❶. 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 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
5 Fit the lid by pushing down until secure.
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” ❷.

- **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 machine 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 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 mill sealing ring ⑫ into the mill blade unit ⑬ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Ensure that the seal is fitted correctly.**

3 Turn the blade unit ⑬ upside down. Lower it into the jar, blades down ❸. Turn anti-clockwise to lock.
4 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click” ❹.
5 Select a speed or use the pulse control.

recommended speed chart			
speed	**usage/food items**	**quantity max.**	**recommended operating time**
1 - 3	Frothing milk	1 litre	10 seconds
	Light mixes e.g. batters and milkshakes	1 litre	30 seconds
3	Cold liquids Drinks and cocktails Thicker mixes e.g. pâtés	1.6 litres	15-60 seconds
	Mayonnaise	3 eggs + 450g oil	60 seconds
	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)	800 mls liquid	30-60 seconds
	Stock based soups	1.2 litre	30 seconds
	Soups using milk	1 litre	
	We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. **However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.**		
❄	Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency.	6 cubes 125g	30 seconds
(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 grinding mill

(if supplied)

Suitable for grinding spices, coffee beans and processing ginger, garlic and chillies.

1 Place your ingredients into the blade assembly ⑮.
2 Fit the jar ⑭ and turn anti-clockwise to lock ❺.
3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click” ❻.
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 ⑰.
2 Fit the jar ⑯ and turn anti-clockwise to lock ❼.
3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click” ❻.
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	10secs
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.

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.
- **The goblet can be washed in your 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 ⑨.

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.

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 verwijdert
  - 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.
- Schakel de blender alleen in als het deksel en de vuldop op hun plaats zitten.
- 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 hete ingrediënten 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 blender en molens te garanderen, mag u ze nooit langer dan 60 seconden achtereen laten draaien.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing 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.
- **Belangrijk** – De rand rond de beker is tijdens de vervaardiging gemonteerd; probeer niet om deze rand te verwijderen.
- 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.

BELANGRIJK: INSTRUCTIES VOOR HET MENGEN VAN HETE VLOEISTOFFEN

Om de kans op brandwonden te verkleinen bij het mengen van hete ingrediënten, moet u uw handen en andere onbeschermde huid uit de buurt van het deksel houden om eventuele brandwonden te voorkomen.
De volgende voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen:

- **VOORZICHTIG: Het mengen van zeer hete ingrediënten kan tot gevolg hebben dat hete vloeistof en stoom plotseling uit het deksel of de vuldop worden gedreven ①.**
- **We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt.**
- Overschrijd bij de verwerking van hete vloeistoffen, zoals soepen, **NOOIT** de capaciteit van 1200 ml (gebruik de maatstreepjes op de beker).
- Stel de blender in het begin **ALTIJD** op een lage snelheid in en verhoog de snelheid geleidelijk. Meng hete vloeistoffen **NOOIT** door de pulseerstand te gebruiken.
- Vloeistoffen die de neiging hebben om te schuimen, zoals melk, mogen de maximumcapaciteit van 1000 ml niet overschrijden.
- Wees voorzichtig als u de blender vastpakt: de beker en de inhoud zijn erg heet.
- Wees vooral voorzichtig als u het deksel verwijdert. Om lekken te voorkomen is het deksel zo ontworpen dat het precies past. Bescherm bij de hantering zo nodig uw handen met een doek of ovenwanten.
- Zorg dat de beker goed op het onderstel is bevestigd; wanneer u de beker van het apparaat verwijdert, houdt u het onderstel vast en zorgt dat hij samen met de beker wordt verwijderd.
- Zorg dat het deksel en de vuldop **altijd** goed op hun plaats zitten voordat u de blender inschakelt.
- Zorg **altijd** dat de luchtopeningen in de vuldop vrij zijn voordat u de blender inschakelt (zie tekening ⑩).
- Zorg er bij het plaatsen van het deksel altijd voor dat het deksel en de rand van de beker schoon en droog zijn, zodat een goede afsluiting kan worden verkregen en morsen kan worden voorkomen.

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
③ kom
④ afdichtring van de blender
⑤ messeneenheid van de blender
⑥ motorgedeelte
⑦ snelheid + pulsknop
⑧ ijsverbrijzelingstoets
⑨ opbergruimte snoer
⑩ luchtopeningen

multimolen (indien meegeleverd)

⑪ multimolen
⑫ afdichtring van de molen
⑬ messeneenheid molen

maalmolen (indien meegeleverd)

⑭ beker van de molen
⑮ messeneenheid van maalmolen

raspmolen (indien meegeleverd)

⑯ beker van de molen
⑰ messeneenheid van raspmolen

NB: De messeneenheden voor de molen en de beker zijn verschillend van grootte en kunnen niet onderling worden verwisseld.

gebruik van de blender

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

1 Zet de afsluitring ④ in de messeneenheid ⑤ – 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. ❶. 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 en duw hem naar beneden om hem vast te zetten.

5 Duw op het deksel tot het goed vast zit.

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 ❷.

- **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 handen 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 schoonschrapen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.

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 ⑫ in de messeneenheid ⑬ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.

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

3 Draai de messeneenheid ⑬ ondersteboven. Laat de messeneenheid naar beneden in de beker zakken ❸. 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 ❹.

5 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsregelaar.

tabel met aanbevolen snelheden			
snelheid	**gebruik/voedingsmiddelen**	**max. hoeveelheid**	**aanbevolen bedrijfsduur**
1 - 3	Doen schuimen van melk	1 liter	10 sec
	Lichte mengsels, zoals beslag en milkshakes	1 liter	30 sec
3	Koude vloeistoffen Dranken en cocktails Dikkere mengsels, zoals patés	1,6 liter	15-60 sec
	Mayonaise	3 eieren + 450 g olie	60 sec
	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	30-60 sec
	Soep op bouillonbasis	1,2 liter	30 sec
	Soep met melk	1 liter	
	We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt. **Als u hete ingrediënten toch wilt verwerken, dient u de veiligheidsinstructies voor het mengen van hete ingrediënten te lezen.**		
❄	Verbrijzelen van ijsblokjes – verwerk inkorte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.	6 ijsblokjes 125 g	30 sec
(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 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 ⑮.
2 Zet de beker op het apparaat ⑭ en draai naar links om hem te vergrendelen ❺.
3 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door naar rechts te draaien tot u een klik hoort ❻.
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 ⑰.
2 Zet de beker op het apparaat ⑯ en draai naar links om hem te vergrendelen ❼.
3 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door naar rechts te draaien tot u een klik hoort ❻.
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	Raspmolen	60 g	3	10 sec
Gedroogd fruit	Raspmolen	50 g	3	10 sec
Kokos	Raspmolen	50 g	3	20 sec
Nootmuskaat	Raspmolen	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.

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.
- **U kunt het drinkglas ook in uw vaatwasmachine wassen.**

motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Dompel de motoreenheid niet in water onder.
- [a] Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok op ⑨.

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.

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.

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 faîtes fonctionner le mixeur qu'une fois le couvercle et le bouchon de remplissage 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 ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- 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 de votre mixeur et de vos moulins, ne les faites pas fonctionner pendant 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.
- **Important** – Le carter de la base du récipient en verre est assemblé en cours de fabrication et il ne faut en aucun essayer de le retirer.
- 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.

IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

Afin de minimiser les risques de brûlure lorsqu'il s'agit de mixer des ingrédients chauds, veuillez maintenir vos mains et autres parties du corps exposées éloignées du couvercle, pour éviter toute brûlure possible.
Les précautions suivantes doivent être observées :

- **MISE EN GARDE : Le fait de mélanger des ingrédients très chauds peut donner lieu à l'échappement forcé soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage ①.**
- **Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le pichet).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faîtes très attention lorsque vous manipulez le mixeur, ceci dans la mesure où le pichet et son contenu sont très chauds.
- Faîtes très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le pichet soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du robot, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le pichet.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage (veuillez vous reporter au schéma ⑩).
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le pichet, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

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
③ gobelet
④ anneau d'étanchéité du mixeur
⑤ ensemble porte-lames du mixeur
⑥ bloc-moteur
⑦ commande de la vitesse et de la fonction pulse
⑧ bouton pour piler de la glace
⑨ rangement du câble
⑩ aérations

multi moulin (si fourni)

⑪ bocal du multi moulin
⑫ anneau d'étanchéité du mixeur
⑬ ensemble porte-lames du mixeur

moulin à moudre (si fourni)

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

moulin à râper (si fourni)

⑯ pichet du moulin
⑰ ensemble porte-lames du moulin à râper

Remarque : Les assemblages de la lame du moulin et du gobelet possèdent une taille différente et ne sont pas interchangeables.

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 ④ sur l'unité porte-lames du mixeur ⑤ – 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. ❶. 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 bouton de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le mettre fermement en place.
5 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
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 » ❷.

- **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 pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

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 ⑫ sur le bloc lames ⑬ – en vous assurant est que le joint est correctement placé dans le sillon.

- **Assurez-vous que le joint est installé correctement.**

3 Retournez l'unité porte-lames ⑬ vers le bas. Abaissez-la dans le bocal, en orientant les lames vers le bas ❸. 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 » ❹.
5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion.

tableau des vitesses recommandées			
vitesse	**utilisation / aliments**	**quantité max.**	**recommandée temps de fonctionnement**
1 - 3	Mousse de lait	1 litre	10 seconde
	Mélanges légers, tels que pâtes à crêpes et milkshakes	1 litre	30 seconde
3	Préparations liquides froides Boissons et cocktails Mélanges plus épais comme les pâtés	1,6 litres	15-60 seconde
	Mayonnaise	3 œufs + 450 g d'huile	60 seconde
	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	30-60 seconde
	Soupes à base de bouillon	1,2 litre	30 seconde
	Soupes à base de lait	1 litre	
	Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer. **Toutefois, si vous devez mixer des ingrédients chauds, veuillez lire au préalable les instructions de sécurité précisant comment mixer des ingrédients chauds.**		
❄	Pour piler de la glace – faites fonctionner la par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise.	6 cubes 125 g	30 seconde
(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 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 ⑮.
2 Positionnez le bocal ⑭ et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❺.
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 » ❻.
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 ⑰.
2 Positionnez le bocal ⑯ et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ❼.
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 » ❻.
4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion (P).

tableau des vitesses recommandées

ingrédients	moulin	quantité maximale	vitesse	durée de fonction-nement
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 cardamone, 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 moudre des épices, nous recommandons de ne pas en mettre plus de 50 g à la fois dans le moulin.
- Les épices entiers gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulus. Mieux vaut donc en moudre 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 moudre.

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.
- **Vous pouvez passer le gobelet au lave-vaisselle.**

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 ⑨.

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.

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 und Einfüllkappe 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:** Heiße Zutaten 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 Ihres Geräts zu gewährleisten, sollten Ihr Mixer und Ihre Mühlen 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.
- **Wichtig** - Die Einfassung unten am Becher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.
- 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.

WICHTIG: MIX-ANLEITUNGEN FÜR HEISSE ZUTATEN

Um Verbrühungen beim Mixen von heißen Zutaten zu vermeiden, Hände und bloße Haut vom Deckel fernhalten. Bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- **VORSICHT: Beim Mixen sehr heißer Zutaten kann es passieren, dass an Deckel oder Einfüllkappe ① plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf austritt.**
- **Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen.**
- **NIEMALS** mehr als 1200 ml heiße Flüssigkeit wie z. B. Suppen verarbeiten (siehe Markierungen auf dem Mixbecher).
- **IMMER** den Mixvorgang bei niedriger Geschwindigkeit starten und dann die Geschwindigkeit allmählich erhöhen. **NIEMALS** die Pulsfunktion zum Mixen heißer Flüssigkeiten verwenden.
- Bei Flüssigkeiten, die schäumen können (z. B. Milch), nie mehr als 1000 ml in den Mixbecher geben.
- Vorsicht im Umgang mit dem Mixer, da Mixbecher und Inhalt sehr heiß sind.
- Besonders beim Abnehmen des Deckels sehr vorsichtig sein. Der Deckel sitzt fest auf, um das Austreten von Zutaten zu verhindern. Gegebenenfalls Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen schützen.
- Sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt, und den Sockel beim Abnehmen vom Gerät festhalten, so dass er zusammen mit dem Mixbecher abgenommen wird.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass Deckel und Einfüllkappe fest sitzen.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass die Entlüftungsschlitze in der Einfüllkappe frei liegen (siehe Diagramm ⑩).
- Beim Aufsetzen des Deckels auf den Mixbecher immer sicherstellen, dass die Ränder von Deckel und Mixbecher sauber und trocken sind, um eine sichere Dichtung zu gewährleisten.

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
③ Mixbecher
④ Mixer-Dichtungsring
⑤ Mixer-Messereinsatz
⑥ Antriebseinheit
⑦ Geschwindigkeits- und Pulsregler
⑧ Eiszerkleinerungstaste
⑨ Kabelfach
⑩ Entlüftungsschlitze

Multimühle (wenn im Lieferumfang)

⑪ Mahlbehälter für Multimühle
⑫ Mixer-Dichtungsring
⑬ Mixer-Messereinsatz

Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

⑭ Mahlbehälter
⑮ Gewürzmühle-Messereinsatz

Reibemühle (wenn im Lieferumfang)

⑯ Mahlbehälter
⑰ Reibemühle-Messereinsatz

Hinweis: Die Messereinheiten für Mühle und Mixbecher haben verschiedene Größen und sind nicht austauschbar.

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 ④ in den Mixer-Messereinsatz ⑤ – 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. ❶. 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 die Einfüllkappe in den Deckel ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie fest sitzt.

5 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt.

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 ❷.

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

7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

Tipps zur Verwendung des Mixers

- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach 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.

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 Legen Sie den Dichtungsring ⑫ in den Messereinsatz ⑬ ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.

- **Sicherstellen, dass die Dichtung richtig sitzt.**

3 Drehen Sie den Messereinsatz ⑬ um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein ❸. 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 ❹.
5 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Empfehlungstabelle			
Gesch-windigkeit	**Verwendung/ Füllgut**	**Höchstmenge**	**Empf. Betriebszeit**
1 - 3	Aufschäumen von Milch	1 Liter	10 Sek.
	Dünne Mischungen, z. B. flüssiger Teig und Milchshakes	1 Liter	30 Sek.
3	Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés	1,6 Liter	15-60 Sek.
	Mayonnaise	3 Eier + 450 g Öl	60 Sek.
	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	30-60 Sek.
	Suppen mit Brühe als Grundlage	1,2 Liter	30 Sek.
	Suppen mit Milch	1 Liter	
	Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Wenn Sie jedoch heiße Zutaten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise für das Mixen von heißem Füllgut.		
❄	Zerkleinern von Eis – Funktion stoßweise verwenden, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.	6 Würfel 125 g	30 Sek.
(P) Puls	Betreibt den Motor im Start/Stopp-Modus. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.		

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 ⑮.
2 Setzen Sie den Mahlbehälter auf ⑭ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❺.
3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ❻.
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 ⑰.
2 Setzen Sie den Mahlbehälter auf ⑯ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❼.
3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ❻.
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.

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.
- **Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.**

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑨.

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.

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.

Italiano

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.
- Usare il frullatore sempre con il coperchio e il tappo di riempimento installati.
- 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 gli ingredienti caldi 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 frullatore e del macinino, 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.
- **Importante** – Il bordo alla base della caraffa viene installato in fase di produzione; non cercare mai di toglierlo.
- 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.

IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER FRULLARE CIBI CALDI

Per ridurre la possibilità di scottarsi usando il frullatore con cibi caldi, tenere le mani e la pelle scoperta lontano dal coperchio, per evitare di bruciarsi. Occorre sempre seguire queste precauzioni:

- **AVVERTENZA: Lavorando ingredienti estremamente caldi potrebbero fuoriuscire liquidi molto caldi e vapore dal coperchio o dal tappo riempitore ①.**
- **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.**
- **MAI** superare la capacità di 1200ml/5 tazze nel frullare liquidi caldi come minestre (si rimanda alle indicazioni sulla caraffa).
- Iniziare **SEMPRE** a frullare a velocità ridotta e aumentare gradualmente la velocità. Non frullare **MAI** liquidi caldi usando l'impostazione Pulse (impulso).
- I liquidi che tendono a produrre schiuma come il latte devono essere limitati ad una capacità massima di 1000ml/4 tazze.
- Prestare attenzione nel maneggiare il frullatore, poiché la caraffa e il suo contenuto possono essere molto caldi.
- Prestare particolare attenzione nel rimuovere il coperchio. Il coperchio è progettato per chiudersi fermamente ed evitare fuoriuscite. Se necessario, proteggere le mani con uno strofinaccio o con dei guanti, durante l'uso.
- Assicurarsi che la caraffa sia ben fissata alla base e, nel rimuoverla dall'apparecchio, trascinare la base e fare in modo che sia tolta insieme alla caraffa.
- Assicurarsi **sempre** che il coperchio e il tappo di riempimento siano fissati fermamente prima di usare il frullatore.
- Assicurarsi **sempre** che le prese d'aria del tappo di riempimento non siano ostruite prima di usare il frullatore (vedere diagramma ⑩).
- Nel montare il coperchio sulla caraffa, assicurarsi sempre che il coperchio e il bordo della caraffa siano puliti e asciutti per garantire una perfetta adesione ed evitare fuoriuscite.

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
③ caraffa
④ anello di tenuta del frullatore
⑤ lama del frullatore
⑥ corpo motore
⑦ velocità + controllo a impulsi
⑧ tasto ghiaccio
⑨ avvolgicavo
⑩ prese d'aria

macinatutto (se in dotazione)

⑪ vaschetta del macinatutto
⑫ anello di tenuta del macinatutto
⑬ unità lame del macinatutto

tritatutto (se in dotazione)

⑭ recipiente del macinatutto
⑮ lame tritatutto

grattugia (se in dotazione)

⑯ recipiente del macinatutto
⑰ lame grattugia

NB: I gruppi di lame del macinatutto e della caraffa hanno dimensioni diverse e non sono intercambiabili.

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 ④ sull'unità lama del frullatore ⑤ – 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 ❶. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:

🔓 - posizione sbloccata

🔒 - posizione bloccata

3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
4 Montare il tappo di riempimento sul coperchio e spingere per fissare.
5 Mettere il coperchio spingendolo verso il basso, fino a quando risulta ben saldo in posizione.
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" ❷.

- **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 lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di riempimento, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- 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.

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 Inserire l'anello di tenuta ⑫ sull'unità della lama ⑬, avendo cura che la tenuta sia ben posizionata nell'area scanalata.

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

3 Girare l'unità della lama ⑬ verso il basso. Inserirla nella caraffa, con le lame rivolte verso il basso ❸. Girare in senso antiorario per bloccare.
4 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario finché si sente un "click" ❹.
5 Scegliere una velocità oppure usare il controllo ad impulsi.

scheda delle velocità consigliate			
Velocità	**Tipo di utilizzo/cibo**	**Quantità max.**	**consigliata tempo operativo**
1 - 3	Frullati al latte	1 litro	10 s
	Miscele leggere come impasti e frullati	1 litro	30 s
3	Liquidi freddi Drink e cocktail Miscele più dense, es. paté	1,6 litri	15-60 s
	Maionese	3 uova + 450 g olio	60 s
	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	30-60 s
	Zuppe a base di brodo	1,2 litri	30 s
	Zucche con latte	1 litro	
	Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli. **Tuttavia, qualora si desideri lavorare ingredienti caldi, si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza per la lavorazione di cibi caldi.**		
❄	Ghiaccio – operare a intervalli brevi finché il ghiaccio è ridotto alla consistenza desiderata	6 cubetti 125 g	30 s
(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 tritatutto
(se in dotazione)

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

1 Collocare gli ingredienti nell'unità lama ⑮.
2 Inserire la vaschetta ⑭ e girare in senso antiorario per bloccare ❺.
3 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click" ❻.
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 ⑰.
2 Inserire la vaschetta ⑯ e girare in senso antiorario per bloccare ❼.
3 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click" ❻.
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 arrostire le spezie intere prima di macinarle.

cura e pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- Non immergere in acqua l'unità delle lame.
- **La caraffa può essere lavata nella 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 ⑨.

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.

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.

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.
- Utilize sempre a misturadora com a tampa e a tampa de enchimento encaixadas.
- 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:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os 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 desaperte, 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 moinhos, 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.
- **Importante** – A base do jarro é ajustada durante o processo de fabrico e não deverá efectuar nenhuma tentativa para a sua remoção.
- 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.

IMPORTANTE: INSTRUÇÕES PARA MISTURAS QUENTES

Para minimizar a possibilidade de se queimar quando mistura ingredientes quentes, mantenha longe da tampa as mãos e outras da pele expostas para evitar possíveis queimaduras.
Deve seguir as seguintes precauções:

- **ATENÇÃO: Misturar ingredientes muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam lançados subitamente para fora da tampa ou da tampa de enchimento ①.**
- **Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar.**
- **NUNCA** exceda 1.200ml / 5 chávenas de capacidade se processar líquidos quentes, tais como sopas (consulte as marcações existentes no copo).
- Comece **SEMPRE** a misturar numa velocidade baixa e vá aumentando gradualmente. **NUNCA** misture líquidos quentes usando a regulação Impulso.
- Os líquidos que têm tendência a formar espuma como o leite, não devem exceder 1.000ml / 4 chávenas de capacidade.
- Tenha cuidado quando manusear a misturadora uma vez que o copo misturador e respectivas peças estarão muito quentes.
- Tenha especial cuidado quando retirar a tampa. A tampa foi concebida para ter um ajuste apertado para prevenir o vazamento. Se necessário, quando manusear proteja as mãos com um pano ou luvas de forno.
- Assegure-se que o copo misturador está firmemente preso à base e quando o retirar do aparelho, guie a base e assegure-se que remove o copo e a base em conjunto.
- Assegure-se sempre que a tampa e a tampa de enchimento estão bem presas no lugar antes de **todas** as operações de mistura.
- Assegure-se sempre que os respiradores existentes na tampa de enchimento estão bem limpas antes de **todas** as operações de mistura (ver diagrama ⑩).
- Quando colocar a tampa no copo misturador assegure-se sempre que a tampa e o rebordo do copo estão limpos e secos para que fique bem fechado e evitar o vazamento.

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
③ copo
④ anel vedante do misturador
⑤ unidade da lâmina do misturador
⑥ unidade do motor
⑦ comando de velocidade + impulso
⑧ botão de esmagar gelo
⑨ arrumação do cabo
⑩ respiradores

moinho multifunções (se fornecido)

⑪ jarro do moinho multifunções
⑫ anel vedante do moinho
⑬ unidade da lâmina do moinho

moinho moedor (se fornecido)

⑭ jarro do moinho
⑮ dispositivo de lâmina do moinho moedor

moinho raspador (se fornecido)

⑯ jarro do moinho
⑰ dispositivo de lâmina do moinho de raspar

Nota: As lâminas do moinho e do copo misturador são de tamanhos diferentes e não podem ser trocadas entre si.

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 ④ no dispositivo de lâmina ⑤ - 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. ❶. 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 e empurre para baixo para prender.
5 Instale a tampa, carregando-a até se encontrar segura.
6 Coloque a misturadora na unidade motriz com a pega virada para o lado direito e prenda rodando na direcção dos ponteiros do relágio até ouvir um “clique” ❷.

- **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 em pedaços, remova a tampa de enchimento, e de seguida com a máquina em funcionamento introduza os pedaços um a um. Mantenha a sua mão sobre a 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 liquido.

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 de selagem ⑫ na unidade das lâminas ⑬ - assegurando-se que o anel de selagem está correctamente colocado.

- **Certifique-se de que o selo se encontra bem ajustado.**

3 Vire o dispositivos das lâminas ⑬ ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo ❸. 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" ❹.
5 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

tabela das velocidades recomendadas			
velocidade	**utilização/ alimentos**	**quantidade máx.**	**tempo de operação recomendado**
1 - 3	Produzir espuma de leite	1 litro	10 seg.
	Misturas levas, ex.: bater ou batidos de leite	1 litro	30 seg.
3	Líquidos frios Bebidas e cocktails Misturas espessas, por exemplo patês	1,6 litros	15-60 seg.
	Maionese	3 ovos + 450 g de azeite	60 seg.
	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	30-60 seg.
	Sopas simples	1,2 litros	30 seg.
	Sopas com leite	1 litro	
	Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar. Contudo se desejar processá-los quentes, consulte por favor as Instruções de Segurança para Misturas Quentes.		
❄	Esmagar gelo – opere em pequenos arranques até que o gelo esteja esmagado a seu gosto.	6 cubos 125 g	30 seg.
(P) impulso	Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição.		

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 ⑮.
2 Coloque o jarro ⑭ e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para prender ❺.
3 Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ❻.
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 ⑰.
2 Coloque o jarro ⑯ e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para prender ❼.
3 Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ❻.
4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

quadro de velocidades recomendadas para o moinho

ingredientes	**moinho**	**qtd. máx.**	**velovi-dade**	**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 Bebé 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 optimizado 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.

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.
- **Pode lavar o tabuleiro na sua máquina de lavar louça.**

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 ⑨.

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.

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.

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.
- Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa y el tapón de llenado colocados 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:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la 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 la mezcladora y los molinillos, no los haga funcionar 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.
- **Importante** – La falda en la base del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- 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.

IMPORTANTE: INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR INGREDIENTES CALIENTES

Para minimizar la posibilidad de escaldarse al mezclar ingredientes calientes, mantenga las manos y otras zonas de piel expuestas alejadas de la tapa para evitar posibles quemaduras.
Hay que observar las siguientes precauciones:

- **AVISO: Mezclar ingredientes muy calientes puede hacer que algo de líquido caliente y de vapor se vean forzados a salir de repente por la tapa o el tapón de llenado ①.**
- **Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado.**
- **NUNCA** sobrepase la capacidad de 1200 ml / 5 tazas si procesa líquidos calientes como, por ejemplo, sopas (consulte las marcas en el vaso).
- **SIEMPRE** empiece el proceso de mezclado a una velocidad baja e incremente la velocidad gradualmente. **NUNCA** mezcle líquidos calientes usando la función Acción intermitente.
- Los líquidos que tienden a hacer espuma, como la leche, se deben limitar a una capacidad máxima de 1000 ml/4 tazas.
- Tenga cuidado al manejar la mezcladora ya que el vaso y su contenido pueden estar muy calientes.
- Tenga especial cuidado al quitar la tapa. La tapa está diseñada para que ajuste perfectamente a fin de evitar fugas. En caso necesario, proteja sus manos con un trapo o guantes para horno al manipularla.
- Asegúrese de que el vaso esté bien acoplado a la base y, al quitarlo del aparato, guíe la base y asegúrese de que se quita junto con el vaso.
- Asegúrese de que la tapa y el tapón de llenado estén bien colocados antes de **cada** operación de mezclado.
- Compruebe siempre que las salidas de vapor en el tapón de llenado estén despejadas antes de **cada** operación de mezclado (consulte el diagrama ⑩).
- Al acoplar la tapa al vaso compruebe siempre que la tapa y el borde del vaso estén limpios y secos para garantizar un buen sellado y evitar derrames.

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
③ vaso
④ anillo de cierre de la mezcladora
⑤ unidad de corte de la mezcladora
⑥ unidad de potencia
⑦ control de velocidad + acción intermitente
⑧ botón para picar hielo
⑨ guardacable
⑩ salidas de vapor

multimolinillo (en caso de que se facilite)

⑪ jarra del multimolinillo
⑫ anillo de cierre del molinillo
⑬ conjunto de cuchillas del molinillo

molinillo triturador (en caso de que se facilite)

⑭ jarra del molinillo
⑮ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

molinillo rallador (en caso de que se facilite)

⑯ jarra del molinillo
⑰ conjunto de cuchillas del molinillo rallador

Nota: los conjuntos de cuchillas del molinillo y del vaso tienen un tamaño diferente y no se pueden intercambiar.

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 ④ a la unidad de cuchillas ⑤, 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 ❶. 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 Acople el tapón de llenado a la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.
5 Ajuste la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien sujeta.
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” ❷.

- **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, extraiga el tapón de llenado y, con la máquina en funcionamiento, vaya introduciendo 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.

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 ⑫ a la unidad de cuchillas ⑬, 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 ⑬ boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo ❸. 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" ❹.
5 Elija una velocidad o utilice el control de acción intermitente.

tabla de velocidades recomendadas			
velocidad	**uso/alimentos**	**cantidad máx.**	**tiempo de funciona-miento recomendado**
1 - 3	Leche espumosa	1 litro	10 s
	Mezclas ligeras, p. ej., pasta para rebozar y batidos	1 litro	30 s
3	Líquidos fríos Bebidas y cócteles Mezclas espesas, por ejemplo, patés	1,6 litros	15-60 s
	Mayonesa	3 huevos + 450 g de aceite	60 s
	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	30-60 s
	Sopas a base de caldo	1,2 litros	30 s
	Sopas preparadas con leche	1 litro	
	Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado. Sin embargo, si desea procesar ingredientes calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes.		
❄	Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.	6 cubitos 125g	30 s
(P) botón de acción inter-mitente	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 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 ⑮.
2 Acople la jarra ⑭ y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarla en su posición ❺.
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” ❻.
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 ⑰.
2 Acople la jarra ⑯ y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarla en su posición ❼.
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” ❻.
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.

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.
- **El vaso se puede lavar 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 ⑨.

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.

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.
- Blenderen må kun køre, hvis låget og midterproppen sidder på plads.
- 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:** Varme ingredienserr 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.
- Blenderen og kværnene 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 tilføres 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.
- **Vigtigt** – Kanten på glassets bund er monteret i produktionen, og der bør ikke gøres forsøg på at fjerne den.
- 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.

VIGTIGT: BLENDEANVISNINGER FOR VARME INGREDIENSER

Du kan minimere risikoen for skoldning når du blender varme ingredienser ved at holde hænder og anden utildækket hud væk fra låget og således undgå forbrændinger. Følgende forholdsregler skal følges:

- **FORSIGTIG: Hvis du blender meget varme ingredienser kan det medføre, at varm væske og damp tvinges pludseligt forbi låget eller proppen ①.**
- **Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes.**
- Du må **ALDRIG** overskride den 1200 ml / 5 koppers kapacitet, når du blender varme væsker, som f.eks. supper (se markeringerne på blenderglasset).
- Begynd **ALTID** at blende ved lav hastighed og øg så gradvist hastigheden. Blend **ALDRIG** varme væsker ved brug af impulsindstillingen.
- Væsker som har tendens til at skumme som f.eks. mælk, skal begrænses til maks. kapacitet på 1000 ml/4 kopper.
- Pas på når du berører blenderen, da blenderglasset og indholdet vil være meget varmt.
- Pas ekstra på når du tager låget af. Låget er designet til at lukke tæt for at undgå utætheder. Beskyt dine hænder med et klæde eller grillhandsker efter behov når du berører låget.
- Sørg for, at kværnens glas sidder sikkert fast på soklen, og når du tager glasset af blenderen, skal du styre soklen således, at den tages af sammen med glasset.
- Sørg for at låget og midterproppen sidder sikkert på plads **hver gang**, før du blender.
- Se altid efter, at lamellerne i midter- proppen ikke er tilstoppede **hver gang**, før du blender (se diagram ⑩).
- Når du sætter låget på blenderglasset, skal du altid sørge for at låget og glassets kant er rene og tørre for at sikre en tæt tillukning og forebygge spild.

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
③ blenderglas
④ blenders tætningsring
⑤ blenderknivmontering
⑥ motorenhed
⑦ hastigheds- og impulskontrol
⑧ knap til knusning af is
⑨ ledningsopbevaring
⑩ lameller

multikværn (hvis den medfølger)

⑪ multikværnens glas
⑫ kværnens tætningsring
⑬ samling af kværnkniven

malekværn (hvis den medfølger)

⑭ kværnens glas
⑮ malekværnens bladenhed

rivekværn (hvis den medfølger)

⑯ kværnens glas
⑰ rivekværnens bladenhed

Bemærk: Kværnen og kandebladet er forskellige størrelser og derfor ikke indbyrdes ombyttelige.

sådan anvendes blenderen

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

1 Sæt blenderens tætningsring ④ i blenderbladenheden ⑤ - 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 ❶. Se illustrationen på undersiden af bladenheden:

🔓 - oplåst indstilling

🔒 - låst indstilling

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.

4 Skru midterproppen i låget, og skub ned så det sidder fast.

5 Montér låget ved at presse ned indtil det er fastgjort.

6 Anbring blenderen på motorenheden med håndtaget vendt mod højre, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ❷.

- **Apparatet vil ikke fungere, såfremt blenderen er forkert monteret.**

7 Vælg en hastighed (se det anbefalede hastighedsdiagram).

vink om blenderen

- Sådan blender du tørre ingredienser – skær ingredienserne i stykker, fjern midterproppen, herefter kommes stykkerne ned en efter en alt imens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. For at opnå det bedste resultat skal glasset tømmes 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. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.

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 tætningsringen ⑫ ind i knivenheden ⑬ – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i fordybningen.
- **Sørg for at tætningsringen er fastgjort korrekt.**
3 Drej bladenheden ⑬ på hovedet. Sænk den ned i glasset, med bladene nedad ❸. Drej mod uret for låset.
4 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ❹.
5 Vælg en hastighed eller brug impulsarmen.

skema over anbefalede hastigheder			
hastighed	**brug/madvarer**	**kvantum maks.**	**anbefalede operating time**
1 - 3	Skummende mælk	1 liter	10 sek.
	Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes,	1 liter	30 sek.
3	Kolde væsker Drinks og cocktails Tykke blandinger dvs. patéer	1,6 liter	15-60 sek.
	Mayonnaise	3 æg + 450 g olie	60 sek.
	'Smoothie' drikke Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælkog frugtjuice) Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frossen frugt, is eller flødeis)	800 ml væske	30-60 sek.
	Bouillon-baseret suppe	1,2 liter	30 sek.
	Suppe indeholdende mælk	1 liter	
	Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes. **Hvis du alligevel ønsker at blende varme fødevarer, bedes du læse anvisningerne under Blendeanvisninger for varme ingredienser.**		
❄	Knusning af is - kør blenderen i korte stød indtil isn er knust til den ønskede konsistens.	6 isterninger 125 g	30 sek.
(P) impuls	Får motoren til at virke med en start/stop-funktion. Pulseringen fortsætter så længe knappen holdes i denne stilling.		

sådan bruges malekværnen (hvis den medfølger)

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

1 Anbring ingredienserne i bladenheden ⑮.
2 Sæt glasset ⑭ på og drej mod uret for at låse ❺.
3 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ❻.
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 ⑰.
2 Sæt glasset ⑯ på og drej mod uret for at låse ❼.
3 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ❻.
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.

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.
- **Blenderglasset kan lægges i opvaskemaskine.**

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 ⑨.

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.

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.

Svenska

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 eggar vid rengöring.
- Mixern får endast användas när locket och påfyllningstratten har monterats.
- 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 alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- 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 mixern och kvarnarna 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.
- **Viktigt** – nederkanten på bägaren monteras vid tillverkningen. Försök inte att ta bort den.
- 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.

VIKTIGT: INSTRUKTIONER FÖR MIXNING AV VARM VÄTSKA

För att minimera risken för brännskador när du mixar varma ingredienser håller du händer och annan exponerad hud på avstånd från locket.
Följande säkerhetsåtgärder måste vidtas:

- **VARNING: Mixning av mycket varma ingredienser kan medför att ånga plötsligt pressas ut genom locket eller påfyllningstratten ①.**
- **Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar.**
- **ÖVERSKRID ALDRIG** kapaciteten på 1 200 ml om du mixar varma vätskor som soppor (titta på markeringarna på bägaren).
- **BÖRJA ALLTID** mixa vid låg hastighet och öka hastigheten gradvis. MIXA **ALDRIG** varma vätskor med pulsinställningen.
- Vätskor som kan bilda skum, exempelvis mjölk, får inte mixas i större mängd än 1 000 ml.
- Var försiktig när du hanterar mixern. Bägaren och dess innehåll är mycket varma.
- Var särskilt försiktig när du tar av locket. Locket är konstruerat för att ligga an tätt för att förhindra läckage. Skydda vid behov dina händer med en trasa eller ugnsvantar.
- Kontrollera att bägaren sitter fast ordentligt på basen och när du tar bort den från apparaten ska du se till att basen tas av tillsammans med bägaren.
- Kontrollera att locket och påfyllningstratten sitter fast ordentligt före **varje** mixning.
- Se alltid till att ventilerna i påfyllningstratten är rena före **varje** mixning (se diagram ⑩).
- När du monterar locket på bägaren ska du alltid kontrollera att lock och bägarkant är rena och torra för att säkerställa ordentlig tätning och förhindra spill.

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 påfyllningshål
② bägarlock
③ bägare
④ tätningsring mixer
⑤ knivsats mixer
⑥ kraftdel
⑦ hastighets- + pulskontroll
⑧ knapp för iskrossning
⑨ sladdförvaring
⑩ ventiler

multikvarn (om sådan medföljer)

⑪ behållare för multikvarn
⑫ tätningsring kvarn
⑬ kvarnens bladenhet

kvarn för malning (om sådan medföljer)

⑭ behållare kvarn
⑮ knivsats för kvarn för malning

kvarn för rivning (om sådan medföljer)

⑯ behållare kvarn
⑰ knivsats för kvarn för rivning

Obs! Kvarnens och bägarens blad har olika storlek och kan inte bytas ut mot varandra.

för att använda din mixer

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

1 Placera mixerns tätningsring ④ på mixerns knivsats ⑤ och kontrollera att tätningen ligger korrekt i det skårade området.

- **Läckage kan uppstå om tätningsringen 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 och tryck ned för att låsa fast den.
5 Sätt på locket genom att trycka ned tills det sitter säkert.
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 – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.
- 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. Häll 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.

så här använder du multikvarnen (om sådan medföljer)

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

1 Lägg ingredienserna i burken ⑪. Fyll den inte mer än till hälften.
2 Placera tätningsringen ⑫ på knivsatsen ⑬ och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.

- **Kontrollera att tätningsringen sitter ordentligt på.**

3 Vänd knivsatsen ⑬ upp och ned. Sänk ned den i behållaren med knivarna nedåt ❸. Vrid moturs för att spärra.
4 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ❹.
5 Ställ in en hastighet eller använd momentanreglaget.

tabell för rekommenderad hastighet			
hastighet	**användning/livsmedel**	**mängd max.**	**rekommenderad användningstid**
1 - 3	Skumma mjölk	1 liter	10 s
	Lösa blandningar, t.ex. smet och milkshake	1 liter	30 s
3	Kalla vätskor Drinkar och cocktails Tjockare blandningar som t.ex. patéer	1,6 liter	15-60 s
	Majonnäs	3 ägg + 450 g olja	60 s
	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	30-60 s
	Buljongbaserade soppor	1,2 liter	30 s
	Soppor med mjölk	1 liter	
	Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar. **Om du vill mixa varma ingredienser ska du läsa säkerhetsinstruktionerna för mixning av varma ingredienser.**		
❄	Iskrossning – kör med korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.	6 iskuber 125 g	30 s
(P) puls	Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget.		

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

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

1 Häll ingredienserna på knivsatsen ⑮.
2 Montera behållaren ⑭ och vrid moturs för att låsa fast den ❺.
3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ❻.
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 ⑰.
2 Montera behållaren ⑯ och vrid moturs för att låsa fast den ❼.
3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ❻.
4 Välj hastighet eller använd pulskontrollen (P).

översikt över rekommenderad kvarnhastighet				
ingredienser	**kvarn**	**max-kvant.**	**hastighet**	**användnings-tid**
Örter kan enklas hackas när de är rena och torra	Multi	15 g	3	5-10 sek.
Nötter	Multi eller malning	50 g	3	10-15 sek.
Kaffebönor	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.
Färsk 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.

skötsel och rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bägaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- Sänk inte ned bladenheten i vatten.
- **Bägaren kan diskas i diskmaskinen.**

kraftdelen

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑨.

knivsatser
mixer och multikvarn

- Avlägsna knivsatsen från bägaren eller kvarnen genom att vrida den till det olåsta läget 🔓.

kvarn för malning och rivning

- Avlägsna knivsatsen 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.

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.

Norsk

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.
- Bruk hurtigmikseren bare når lokket og fyllhetten er på plass.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersett eller reparert: se "service og kundetjeneste".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser 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.
- For å sikre lang levetid for blenderen og kvernene, må du ikke kjøre dem i mer 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.
- **Viktig** - Stetten rundt basen på beholderen er montert under produksjonen, og skal ikke forsøkes fjernet.
- 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

VIKTIG: INSTRUKSJONER FOR MIKSING AV VARME INGREDIENSER

For å minimere muligheten for skålding når du mikser varme ingredienser, holder du hender og annen utsatt hud unna lokket for å hindre mulige brannskader. Følgende forholdsregler bør overholdes:

- **ADVARSEL: Blanding av veldig varme ingredienser kan føre til at varm væske og damp kommer forbi dekselet og fyllerdelen ①.**
- **Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før de blandes.**
- **ALDRI** overstig kapasiteten på 1200 ml / 5 kopper hvis du behandler varm væske. som supper (se markeringene på begeret).
- **ALLTID** begynn å mikse på lav hastighet og øk hastigheten gradvis. **ALDRI** bland varm væske ved å bruke pulsinnstillingen.
- Væske som danner skum, som f.eks. melk, bør begrenses til en maksimal kapasitet på 1000 ml / 4 kopper.
- Vær forsiktig når du holder i hurtigmikseren siden begeret og innholdet er veldig varmt.
- Vær ekstra forsiktig når du fjerner lokket. Lokket er designet til å sitte hardt på for å hindre lekkasje. Om nødvendig beskytter du hendene dine med en klut eller grytekluter når du tar på begeret.
- Kontroller at begeret er skikkelig festet på basen og når du fjerner det fra apparatet, fører du basen og sørger for at den fjernes sammen med begeret.
- Kontroller at lokket og fyllhetten er skikkelig festet før **hver** hurtigmikshandling.
- Alltid kontroller at luftehullene i fyllhetten er åpne før **hver** miksehandling (se diagram ⑩).
- Når du setter på lokket på begeret må du kontrollere at lokket og kanten på begeret er rene og tørre for å sikre god forsegling og hindre søl.

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 lokk
③ mikserglass
④ tetningsring til hurtigmikseren
⑤ knivenhet til hurtigmikseren
⑥ motordel
⑦ hastighet + pulskontroll
⑧ isknuseknapp
⑨ plass til ledning
⑩ luftehull

multikvern (hvis den medfølger)

⑪ multikvernkrukke
⑫ tetningsring til kvernen
⑬ knivenhet, kvern

malekvern (hvis den medfølger)

⑭ glass til kvernen
⑮ malekvernens bladoppsett

rivekvern (hvis den medfølger)

⑯ glass til kvernen
⑰ rivekvernbladoppsett

Merknad: Møllen og toppbladmonteringene er ulike i størrelser og kan ikke byttes om.

bruke hurtigmikseren

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

1 Monter blenderforseglingsringen ④ inn i blenderbladenheten ⑤ - 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 ❶. Se grafikken på undersiden av bladenheten som følger:

🔓 - ulåst posisjon

🔒 - låst posisjon

3 Ha ingrediensene i mikserglasset.

4 Fest fyllhetten på lokket og dytt ned for å sikre.

5 Sett på lokket ved å trykke det godt ned.

6 Plasser blenderen på strømenheten med håndtaket plassert på høyre side og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ❷.

- **Hurtigmikseren virker ikke dersom den er feil påsatt.**

7 Velg hastighet (se tabellen over anbefalt hastighet).

blendertips

- Tørre ingredienser – skjær i biter, fjern påfyllingslokket, slå på maskinen og mens den går slippes bitene ned en etter en. Hold hånden over åpningen. For best resultater skal du tømme glasset regelmessig.
- 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.

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 Sett tetningsringen ⑫ i knivenheten ⑬ og pass på at tetningen sitter riktig i sporet.

- **Pass på at tetningen er skikkelig påsatt.**

3 Snu bladenheten ⑬ opp-ned. Senk den ned i krukken med bladene ned ❸. Vri mot klokken for å låse.
4 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ❹.
5 Velg hastighet eller bruk pulsfunksjonen.

tabell over anbefalte hastigheter			
hastighet	**Bruk/matvarer**	**mengde maks.**	**anbefalt driftstid**
1 - 3	Skumme melk	1 liter	10 s
	Lette blandinger som rører og milkshaker	1 liter	30 s
3	Kald væske Drinker og cocktailer Tykkere blandinger, f.eks. pateer	1,6 liter	15-60 s
	Majones	3 egg + 450 g olje	60 s
	"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 iskrem)	800 ml væske	30-60 s
	Buljongbaserte supper	1,2 liter	30 s
	Supper med melk	1 liter	
	Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før blanding. **Men hvis du ønsker å blande de varme ingrediensene, les Sikkerhetsanvisningene for varm blanding først.**		
❄	Isknusing - bruk korte støt til isen er knust i ønsket konsistens.	6 terninger 125 g	30 s
(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 malekvernen (hvis den medfølger)

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

1 Plasser ingrediensene inn i bladet ⑮.
2 Sett på krukken ⑭ og vri mot klokken for å låse ❺.
3 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ❻.
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 ⑰.
2 Sett på krukken ⑯ og vri mot klokken for å låse ❼.
3 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ❻.
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.

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.
- **Begeret kan vaskes i oppvaskmaskin.**

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 ⑨.

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. **Ikke legg knivenheten i vann.**
3 La den stå og tørke opp ned.

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.

Suomi

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 puhdistaessasi 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:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen sekoittamista.
- 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 myllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi 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.
- **Tärkeää:** Kannun pohjaosa on kiinnitetty siihen laitetta valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- 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 kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

TÄRKEÄÄ: KUUMAT AINEET JA TEHOSEKOITIN

Palovammojen vaaran välttämiseksi kuumia aineita sekoitettaessa pidä kädet ja muut kehonosat poissa kannen luota. Seuraaviin varotoimiin tulee ryhtyä:

- **VAROITUS: Erittäin kuumien aineosien sekoittaminen voi aiheuttaa kuuman nesteen ja höyryn purskahtamisen kannen ohi tai täyttöaukosta ①.**
- **On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista.**
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita tehosekoittimeen keiton kaltaista kuumaa nestettä yli 1,2 litraa (1200ml). Noudata kannuun tehtyjä merkintöjä.
- Aloita sekoittaminen **AINA** hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen. **ÄLÄ KOSKAAN** sekoita kuumia nesteitä sykäystoimintoa käyttämällä.
- Tehosekoittimeen saa kaataa maidon kaltaista kuohuavaa nestettä enintään 1 litra (1000ml).
- Käsittele tehosekoitinta varovaisesti, kun kannu ja sen sisältö ovat kuumia.
- Irrota kansi erityisen varovaisesti. Kansi on suunniteltu sopimaan tiukasti paikalleen vuotojen estämiseksi. Kun käsittelet sitä, käytä pannulappua tai uunikintaita.
- Varmista, että kannu on kiinnitetty jalustaan tiukasti. Kun irrotat tehosekoittimen, tartu sen pohjaan ja varmista, että se irrotetaan yhdessä kannun kanssa.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että kansi ja täyttöaukko ovat kunnolla paikoillaan.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että täyttöaukon huohotusaukot ovat puhtaita (ks. kaavio ⑩).
- Kun kansi kiinnitetään kannuun, varmista aina, että kannen ja kannun liitos on puhdas, jotta se on tiivis eikä siitä roisku mitään.

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.

selite

tehosekoitin

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

monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

⑪ monitoimimyllyn astia
⑫ myllyn tiivisterengas
⑬ jauhinterät

jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

⑭ myllyn astia
⑮ jauhatusmyllyn teräasetelma

raastamismylly (jos sisältyy toimitukseen)

⑯ myllyn astia
⑰ raastamismyllyn teräasetelma

Huomautus: Myllyn ja kannun terät ovat erikokoisia. Niitä ei voi vaihtaa keskenään.

tehosekoittimen käyttö

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

1 Sovita tehosekoittimen tiivisterengas ④ tehosekoittimen teräyksikköön ⑤. 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 ❶. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.

🔓 avattu asento

🔒 lukittu asento

3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.

4 Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.

5 Aseta kansi paikoilleen painamalla se kiinni.

6 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön siten, että kahva osoittaa oikealle. Lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ❷.

- **Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.**

7 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa).

tehosekoittimen käyttövihjeitä

- Voit lisätä kuivia aineosia pilkkomalla ne, poistamalla täyttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan koneen käydessä. Pidä käsi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaiden tulosten 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.

monitoimimyllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

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

1 Laita ainekset hienonnusastiaan ⑪. Älä täytä sitä yli puolen välin.
2 Sovita tiivisterengas ⑫ teräyksikköön ⑬. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

- **Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan.**

3 Käännä teräasetelma ⑬ ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin ❸. Lukitse kääntämällä vastapäivään.
4 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ❹.
5 Valitse nopeus tai käytä pitokytkintä.

suositeltavat nopeudet			
nopeus	**käyttö/ruoka-aine**	**suurin määrä**	**suositeltu käyttöaika**
1 - 3	Maidon vaahdottaminen	1 litra	10 s
	Juoksevat seokset, kuten taikinat ja pirtelöt	1 litra	30 s
3	Kylmät nesteet Juomat ja juomasekoitukset Paksut seokset, esimerkiksi pateetaikinat	1,6 litraa	15-60 s
	Majoneesi	3 munaa + 450 g öljyä	60 s
	Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämehut). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat).	800 ml nestettä	30-60 s
	Liemipohjaiset keitot	1,2 litra	30 s
	Maitoa sisältävät keitot	1 litra	
	On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista. **Jos haluat esimerkiksi soseuttaa kuumia aineosia, lue ohjeet Kuumana tehosekoittaminen -kohdasta.**		
❄	Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.	6 jääpalaa 125 g	30 s
(P) pitoasento	Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen. Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa.		

jauhatusmyllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Mausteiden, kahvipapujen, inkiväärin, valkosipulin ja chilin jauhamiseen.

1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑮.
2 Aseta astia ⑭ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ❺.
3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ❻.
4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

raastamismyllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Esimerkiksi parmesaanijuuston, muskotin, suklaan ja kuivattujen hedelmien raastamiseen.

1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑰.
2 Aseta astia ⑯ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ❼.
3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ❻.
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.

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.
- **Voit pestä maljan myös astianpesukoneessa.**

runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑨ takana.

teräasetelmat tehosekoitin ja monitoimimylly

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

jauhatus- 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 huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
3 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön 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 vältyt 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 kapak ve doldurma kapağı yerine takılıyken çalıştırın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz.
- Hiç bir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetler’.
- Hiç bir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdırlar.
- 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.
- Blenderinizin ve öğütücünüzün 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.
- Blenderı her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete değebileceği yere koymayın.
- **Önemli** – Haznenin eteği üretim esnasında takılmıştır ve sökülmeye çalışılmamalıdır.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

güvenlik

ÖNEMLİ: SICAK KARIŞTIRMA TALİMATLARI

Sıcak malzemeleri karıştırırken haşlanma olasılığını en aza indirmek için, olası yanıklardan kaçınmak amacıyla elleri ve cildinizin açık olan diğer kısımlarını kapaktan uzak tutun.
Aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır:

- **DİKKAT: Çok sıcak malzemelerin karıştırılması sıcak sıvı ve buharın kapaktan veya doldurma kapağından ① aniden sıçramasına sebep olabilir.**
- **Sıcak malzemeleri karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz.**
- Çorba gibi sıcak sıvıları işlerken **ASLA** 1200ml / 5 fincan kapasitesini aşmayın (haznenin üzerindeki işaretlere bakın).
- Karıştırmaya **DAİMA** düşük hızla başlayın ve kademeli olarak artırın. Sıcak sıvıları **ASLA** puls ayarını kullanarak karıştırmayın.
- Süt gibi köpürebilen sıvılar maksimum 1000ml / 4 fincan kapasite ile sınırlanmalıdır.
- Hazne ve içindekiler çok sıcak olacağı için blenderi kullanırken dikkatli olun.
- Kapağı açarken özellikle dikkatli olun. Kapak sızdırmayı önlemek için sıkı kapanacak şekilde dizayn edilmiştir. Gerektiğinde ellerinizi korumak için bez veya fırın eldiveni kullanın.
- Cihazdan çıkartırken haznenin tabana güvenli şekilde takılı olduğundan emin olmak için, tabanı yönlendirin ve hazneyle birlikte çıktığından emin olun.
- Blenderin **her** kullanımından önce, kapak ve doldurma kapağının yerine tam oturmuş olduğundan emin olun.
- Blenderin **her** kullanımından önce doldurma kapağındaki havalandırma deliklerinin açık olduğundan emin olun (bkz çizim ⑩).
- Kapağı hazneye takarken, sızdırmazlık sağlaması ve malzemelerin dökülmesini önlemesi açısından kapak ve hazne kenarlarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.

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 sürahi kapağı
③ kavanoz
④ blender sızdırmazlık halkası
⑤ blender bıçak ünitesi
⑥ güç birimi
⑦ hız + puls kontrolü
⑧ buz kırma düğmesi
⑨ kordon sarma yuvası
⑩ havalandırma delikleri

çok amaçlı değirmen (eğer sağlanmışsa)

⑪ çok amaçlı değirmen şişesi
⑫ öğütücü sızdırmazlık halkası
⑬ öğütücü bıçak tertibatı

öğütme değirmeni (eğer sağlanmışsa)

⑭ öğütücü şişesi
⑮ öğütücü bıçak tertibatı

rendeleme değirmeni (eğer sağlanmışsa)

⑯ öğütücü şişesi
⑰ rendeleme değirmeni bıçak tertibatı

Not: Öğütücü ve hazne bıçak tertibatları farklı boyutlardadır ve değiştirilerek kullanılamazlar.

blenderinizin kullanımı

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

1 Blender sızdırmazlık halkasını ④ blender bıçak ünitesine ⑤ 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 ❶. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 - kilit açık pozisyon

🔒 - kilitli pozisyon

3 Malzemelerinizi kabın içine koyun.

4 Doldurma kapağını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.

5 Yerine tam oturuncaya kadar bastırarak kapağı takın.

6 Blenderi tutamak sağ tarafta olacak şekilde güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ❷.

- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**

7 Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna başvurun).

blender ipuçları

- Kuru malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkarın, sonra makina çalışırken parçaları teker teker içine 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.

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 Sızdırmazlık halkasını ⑫ bıçak ünitesine ⑬ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Contanın düzgün yerleştiğinden emin olun.**
3 Bıçak ünitesini ⑬ ters yüz çevirin. Bıçaklar aşağıda ❸ 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 ❹.
5 İstediğiniz hızı seçiniz ve puls kumandasını kullanınız.

tavsiye edilen hız tablosu			
hız	**kullanım/yemek çeşitleri**	**miktar maks.**	**önerilen çalışma süresi**
1 - 3	Köpürtülmüş süt	1 litre	10 s
	Hafif karışımlar örn. Pasta hamurları ve milkshake'ler	1 litre	30 s
3	Soğuk içecekler İçecekler ve kokteyller Yoğun karışımlar örn. pateler	1,6 litre	15-60 s
	Mayonez	3 yumurta + 450g yağ	60 s
	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	30-60 s
	Et suyuna çorbalar	1,2 litre	30 s
	Süt ile yapılan çorbalar	1 litre	
	Sıcak malzemelerin karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz. **Bununla birlikte sıcak malzemeleri işlemek isterseniz Sıcak Karıştırma Güvenlik Talimatlarına bakın.**		
❄	Buz kırma – istediğiniz kıvamda kırılana kadar kısa aralıklarla çalıştırın.	6 küp 125g	30 s
(P) titreşim	Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Düğmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz puls konumunda kalacaktır.		

öğütme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

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

1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑮.
2 Şişeyi ⑭ yerleştirin ve saat yönünün tersine döndürerek kilitleyin ❺.
3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ❻.
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 ⑰.
2 Şişeyi ⑯ yerleştirin ve saat yönünün tersine döndürerek kilitleyin ❼.
3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ❻.
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.

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.
- **Kase bulaşık makinesinde yıkanabilir.**

güç birimi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın ⑨.

bıçak tertibatları
blender ve çok amaçlı değirmen

- Bıçağı kap veya öğütücüden 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.

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.

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

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.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem nádoby a víčkem plnicího hrdla.
- Nádobu 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 přídavná zařízení.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout 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.
- Aby vám mixér a nástavce co nejdéle vydržely, nepoužívejte je déle než 60 sekund v kuse.
- 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.
- **Důležité upozornění** – Lišta na dně nádoby se nasazuje napevno při výrobě. Nepokoušejte se ji odstranit.
- 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.

DŮLEŽITÉ: POKYNY PRO MIXOVÁNÍ HORKÉHO OBSAHU

Abyste minimalizovali možnost opaření při mixování horkého obsahu, nepřibližujte k víku ruce a jiné části těla s nechráněnou kůží, abyste zabránili možnému popálení.
Je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření:

- **POZOR: Při mixování velmi horkých ingrediencí může kolem víka nádoby nebo plnicího víčka ① prudce uniknout horká tekutina a pára.**
- **Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout.**
- **NIKDY** při mixování horkých tekutin, jako jsou polévky, nepřekračujte kapacitu 1200 ml / 5 šálků (řiďte se značkami na nádobě).
- **VŽDY** začínejte mixovat na nízké rychlosti a postupně rychlost zvyšujte. **NIKDY** horké tekutiny nemixujte s pulzním nastavením.
- Množství tekutiny, která tvoří pěnu, jako je mléko, by mělo být omezeno na maximální kapacitu 1000 ml / 4 šálky.
- Při manipulaci s mixérem buďte opatrní, protože nádoba a její obsah budou velmi horké.
- Obzvláště opatrní buďte při odnímání víka. Víko je navrženo tak, aby pevně těsnilo a bránilo úniku tekutin. V případě potřeby při manipulaci s víkem chraňte ruce utěrkou nebo rukavicemi.
- Zkontrolujte, zda je nádoba pevně připojená k základně, a při odnímání z mixéru držte základnu a dávejte pozor, abyste ji odejmuli spolu s nádobou.
- Před **každým** použitím mixéru zkontrolujte, zda jsou víko nádoby a víčko plnicího hrdla pevně nasazeny.
- Před **každým** použitím mixéru vždy zkontrolujte, zda jsou otvory ve víčku plnicího hrdla čisté (viz obrázek ⑩).
- Když nasazujete víko na nádobu, vždy zkontrolujte, zda jsou víko a okraj nádoby čisté a suché, aby víko dobře těsnilo a nedocházelo k úniku tekutin.

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 víko
③ mixovací nádoba
④ těsnicí kroužek mixéru
⑤ nože mixéru
⑥ napájecí jednotka
⑦ regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
⑧ tlačítko na drcení ledu
⑨ kabelový prostor
⑩ otvory

Víceúčelový nástavec (pokud je součástí dodávky)

⑪ nádoba víceúčelového nástavce
⑫ těsnicí kroužek mlýnku
⑬ mlýnkový nástavec

Mlecí nástavec (pokud je součástí dodávky)

⑭ nádoba mlýnku
⑮ nože mlecího nástavce

Strouhací nástavec (pokud je součástí dodávky)

⑯ nádoba mlýnku
⑰ nože strouhacího nástavce

Pozn.: Sestavy nožů pro mlýnek a nádobu mixéru mají rozdílnou velikost a nelze je zaměňovat.

Použití mixéru

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

1 Nasaďte těsnicí kroužek mixéru ④ na nože mixéru ⑤ – 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 ❶. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožů:

🔓 - odemčená pozice

🔒 - uzamčená pozice

3 Vložte do nádoby přísady k mixování.

4 Do víka nádoby nasaďte víčko plnicího hrdla a zatlačením upevněte.

5 Zatlačte víko dolů do zajištěné polohy.

6 Nasaďte mixér na pohonnou jednotku s držákem otočeným doprava a otočením ve směru hodinových ručiček jej zaklapněte, dokud neuslyšíte cvaknutí ❷.

- **Přístroj nebude fungovat, pokud je mixér špatně nasazený.**

7 Zvolte si rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).

Rady k mixéru

- Mixování suchých ingrediencí: nakrájejte je na kousky, sundejte víčko plnicího hrdla a při spuštěném stroji vhazujte kousky jeden po druhém dovnitř. Nestrkejte dovnitř ruce. Lepších výsledků dosáhnete, když budete nádobu pravidelně vyprazdňovat.
- 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.

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 nádobky ⑪. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
2 Osaďte těsnící kroužek ⑫ na nožovou jednotku mixéru ⑬ a ujistěte se, že těsnění správně zapadá do rysek.
- **Zajistěte, aby bylo těsnění řádně nasazeno.**

3 Otočte nože ⑬ spodní stranou vzhůru. Vložte je do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů ❸. Otočením proti směru hodinových ručiček uzamkněte.
4 Nasaďte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte jej otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ❹.
5 Zvolte rychlost nebo použijte impulsní regulátor.

tabulka doporučených rychlostí			
Rychlost	**využití/druh potravin**	**max. množství**	**doporučená doba použití**
1 - 3	Napěněné mléko	1 litr	10 s.
	Jemné mixování , např. lité těsto a mléčné koktejly	1 litr	30 s.
3	Studené tekutiny Nápoje a koktejly Husté směsi jako např. paštiky	1,6 litru	15-60 s.
	Majonéza	3 vejce + 450g oleje	60 s.
	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)	800ml tekutiny	30-60 s.
	Polévky z vývarů	1,2 litru	30 s.
	Polévky s použitím mléka	1 litr	
	Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout. **Pokud však chcete mixovat horké ingredience, přečtěte si prosím bezpečnostní pokyny pro mixování horkého obsahu.**		
❄	Drcení ledu – používejte v krátkých intervalech, dokud nebude led rozdrcen na požadovanou konzistenci.	6 kostek 125g	30 s.
(P) pulzní funkce	Řídí motor v režimu start/stop. Pulzní režim bude platný, dokud je držen v této poloze.		

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 ⑮.
2 Nasaďte nádobu ⑭ a otočením proti směru hodinových ručiček zaklapněte ❺.
3 Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ❻.
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 ⑰.
2 Nasaďte nádobu ⑯ a otočením proti směru hodinových ručiček zaklapněte ❼.
3 Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ❻.
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
Muškátový 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.

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.
- **Nádobu lze mýt v myčce na nádobí.**

pohonná jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky ⑨.

Nože

Mixér a víceúčelový nástavec

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

Mlecí a strouhací nástavec

- Vyjměte nožů 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.

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.

Magyar

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!
- Távolítson 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 vezetéket 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.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját.
- Kizárólag a forgókés-egységekhez készült keverőpoharat használja.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javítassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- 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 és a darálók 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.
- **Fontos** – A pohár alján található szegélyt a gyártás során szerelik fel, ne próbálkozzon az eltávolításával.
- 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 készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

FONTOS: FORRÓ HOZZÁVALÓK TURMIXOLÁSA

Az égési sérülések megelőzése érdekében forró hozzávalók turmixolásakor ügyeljen arra, hogy a keze és más fedetlen bőrfelülete ne érjen a fedélhez. Tartsa be a következő óvintézkedéseket:

- **FIGYELEM: Forró hozzávalók turmixolásakor a forró folyadék vagy a gőz hirtelen kicsaphat a fedél mellett vagy a töltőnyílásnál ①.**
- **Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni.**
- **SOHA** ne lépje túl az 1200 ml / 5 csésze kapacitást forró folyadékok, például levesek turmixolásánál (figyelje a keverőpoháron levő jelöléseket).
- **MINDIG** alacsony sebességgel kezdje a turmixolást, és csak fokozatosan növelje a sebességet. **SOHA** ne turmixoljon forró folyadékot a rövid üzem funkcióval.
- Habosodó folyadékok, például tej esetén a maximális kapacitás 1000 ml/4 csésze lehet.
- A turmixgép kezelésekor legyen óvatos, mert a keverőpohár és annak tartalma forró lehet.
- A fedél eltávolításakor körültekintően járjon el. A fedél a szivárgás megelőzése érdekében szorosan zár. Szükség esetén védje a kezét egy törlőruhával vagy konyhai fogókesztyűvel.
- Ügyeljen arra, hogy a keverőpohár biztonságosan rögzítve legyen az alaphoz, és amikor kiemeli a készülékből, az alapot megtámasztva, a pohárral együtt emelje ki.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a fedél és a töltőnyílás kupakja biztonságosan a helyén legyen.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a töltőnyílás kupakjának a nyílásai tiszták legyenek (lásd ⑩ ábra).
- A keverőpohár fedelének felhelyezésekor mindig ügyeljen arra, hogy a fedél és a pohár pereme tiszta és száraz legyen, mert így lesz megfelelő a tömítés, és így előzhető meg a folyadék kiömlése.

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 fedél
③ keverőpohár
④ turmixgép tömítőgyűrű
⑤ turmixgép forgókés egység
⑥ meghajtó egység
⑦ sebesség- + impulzusszabályozó
⑧ jégkásakészítő gomb
⑨ vezetéktároló
⑩ nyílások

többfunkciós daráló (ha tartozék)

⑪ többfunkciós daráló edénye
⑫ daráló tömítőgyűrű
⑬ darálókés-egység

őrlőegység (ha tartozék)

⑭ darálóedény
⑮ őrlőegység késegysége

reszelőegység (ha tartozék)

⑯ darálóedény
⑰ reszelőegység késegysége

Megjegyzés: A daráló és keverőpohár késegységei különböző méretűek, és nem cserélhetők fel egymással.

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 ④ a turmixgép késegységébe ⑤ – 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 ❶. A késegység alján látható ábrák jelentése:

🔓 - nyitott állás

🔒 - zárt állás

3 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.

4 Helyezze a kiömlőnyílás kupakját a fedélbe, és lenyomva rögzítse.

5 Lefelé nyomva rögzítse a fedelet a készülékre.

6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elforgatva rögzítse ❷.

- **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 turmixolásakor – darabolja fel a hozzávalókat, vegye le a betöltőnyílás fedelét, 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 távolítania az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot.

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 töltse meg.
2 Tegye a ⑫ tömítő gyűrűt az ⑬ késes egységre – ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt részre kerüljön.
- **Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.**
3 Fordítsa fejjel lefelé a késegységet ⑬. Engedje le az edénybe, a késekkel lefelé ❸. Az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse.
4 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ❹.
5 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomja le a rövid üzem kapcsolót.

javasolt sebességfokozatok			
sebességfokozat	**feldolgozandó étel**	**max. mennyiség**	**ajánlott működési idő**
1 - 3	Tej habosítása	1 liter	10 mp
	Könnyű turmixok, pl. híg tészták és tejturmixok	1 liter	30 mp
3	Hideg folyadékok Italok és a koktélok Sűrűbb keverékek, például pástétomok	1,6 liter	15-60 mp
	Majonéz	3 tojás + 450 g olaj	60 mp
	Gyümölcsturmixok 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 fagylaltot).	800 ml folyadék	30-60 mp
	Húsléből készült levesek	1,2 liter	30 mp
	Tejes levesek	1 liter	
	Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni. **Forró folyadékok feldolgozása előtt olvassa el „A forró hozzávalók turmixolásának biztonsági utasításai” részt.**		
❄	Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.	6 jégkocka 125 g	30 mp
(P) **Rövid üzem**	A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz: A rezgés-pozíció gyors energiabiztosításhoz alkalmas, és addig működik, amíg ebben a helyzetben tartják a kapcsolót.		

az őrlőegység használata (ha tartozék)

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

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

a reszelőegység használata (ha tartozék)

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

1 Tegye a hozzávalókat a késegységbe ⑰.
2 Helyezze fel az edényt ⑯, és az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse ❼.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ❻.
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, koriandermag, 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
Szárított gyümölcs	Reszelő	50 g	3	10 s
Kókusz	Reszelő	50 g	3	20 s
Szerecsendió	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.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket 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.
- **Az edény mosogatógépben is elmosható.**

géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑨.

késegységek
turmixgép és többfunkciós daráló

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

őrlő- és reszelőegységek

- Vegye ki a késegységet az edényből, miután az óramutató járásának irányába elfordította.

1 **turmixgép/többfunkciós daráló:** vegye ki és mossa el a tömítőgyűrűt.
2 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**
3 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

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

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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrás-megtakarítás érhető el.
A terméken áthúzott kerekes 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 używać wyłącznie z założoną pokrywą i zakrywką wlewu.
- 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.
- **RYZYKO POPARZENIA:** Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender lub młynek z podstawy zasilającej:
  - zaczekać, 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 i młynków można osiągnąć nie używając urządzeń przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbryliły 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.
- **Uwaga** – osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.
- 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.

bezpieczeństwo obsługi

UWAGA: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MIKSOWANIA GORĄCYCH SKŁADNIKÓW

Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia podczas miksowania składników gorących, należy trzymać ręce i odkryte części ciała z dala od pokrywy. Należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- **UWAGA: miksowanie bardzo gorących składników może spowodować nagłe wypchnięcie gorącego płynu i pary spod pokrywy lub zakrywki wlewu ①.**
- **Zalecamy ostudzenie gorących składników przed ich miksowaniem.**
- NIE **WOLNO** przekraczać maksymalnej pojemności dzbanka, wynoszącej 1200 ml/5 szklanek podczas miksowania gorących składników płynnych, np. zup (zob. oznaczenia na dzbanku).
- Należy **ZAWSZE** rozpoczynać miksowanie przy niskiej prędkości obrotów i stopniowo zwiększać prędkość. **NIGDY** nie miksować gorących składników płynnych w trybie pracy przerywanej.
- W przypadku składników płynnych wykazujących tendencję do pienienia się, np. mleka, ich objętość nie powinna przekraczać 1000 ml/4 szklanek.
- Podczas obsługi blendera należy zachować ostrożność, ponieważ dzbanek i jego zawartość będą bardzo gorące.
- Szczególną ostrożność należy zachować podczas zdejmowania pokrywy. Pokrywę zaprojektowano tak, by szczelnie pasowała do otworu dzbanka i zapobiegała wyciekaniu znajdujących się w nim składników. W razie konieczności, podczas obsługi blendera zakładać rękawice kuchenne lub osłaniać dłonie ręcznikiem kuchennym.
- Dzbanek powinien być dobrze przymocowany do podstawy. Podczas zdejmowania dzbanka z urządzenia należy przytrzymywać podstawę, sprawdzając, czy jest zdejmowana razem z dzbankiem.
- Przed rozpoczęciem miksowania należy **zawsze** sprawdzić, czy pokrywa i zakrywka wlewu zostały prawidłowo i stabilnie osadzone na miejscu.
- Przed rozpoczęciem miksowania należy **zawsze** sprawdzić, czy otwory odpowietrzające w zakrywce wlewu nie są zatkane (zob. rys. ⑩).
- Zakładając pokrywę na dzbanek należy zawsze sprawdzić, czy brzegi pokrywy i dzbanka są czyste i suche – zapewnia to szczelne zamknięcie, zapobiegając wylewaniu się składników.

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 pokrywa
③ dzbanek
④ pierścień uszczelniający blendera
⑤ zespół ostrzy blendera
⑥ podstawa zasilająca
⑦ regulator prędkości i trybu pracy przerywanej
⑧ przycisk funkcji kruszenia lodu
⑨ miejsce na przewód sieciowy
⑩ otwory odpowietrzające

młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączony w zestawie)

⑪ pojemnik młynka wielofunkcyjnego
⑫ pierścień uszczelniający młynka
⑬ zespół ostrzy młynka

młynek do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)

⑭ pojemnik młynka
⑮ zespół ostrzy młynka do kruszenia

młynek do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)

⑯ pojemnik młynka
⑰ zespół ostrzy młynka do tarcia

Uwaga: zespół ostrzy młynka i zespół ostrzy dzbanka różnią się wielkością i nie można ich stosować zamiennie.

obsługa blendera

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

1 Umieścić pierścień uszczelniający blendera ④ w zespole ostrzy blendera ⑤, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.

- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, mocno dokręcając ❶. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:

🔓 - pozycja „odblokowane”

🔒 - pozycja „zablokowane”

3 W dzbanku umieścić składniki.
4 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.
5 Zamocować pokrywę, naciskając, aż zostanie stabilnie osadzona.
6 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” ❷.

- **Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**

7 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).

wskazówki dotyczące obsługi blendera

- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie 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.

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 napełnić najwyżej do połowy.

2 Umieścić pierścień uszczelniający blendera ⑫ w zespole ostrzy blendera ⑬, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.

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

3 Odwrócić zespół ostrzy ⑬ do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć do pojemnika młynka ❸. 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” ❹.

5 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

tabela zalecanych prędkości			
prędkość	**zastosowanie/rodzaj składników**	**ilość maksymalnie**	**zalecany czas pracy**
1 - 3	Spienianie mleka	1 l	10 s
	Składniki o rzadkiej konsystencji, np. ciasto naleśnikowe, koktajle mleczne	1 l	30 s
3	Zimne składniki płynne Napoje i koktajle Składniki o gęstszej konsystencji, np. pasztety	1,6 l	15-60 s
	Majonez	3 jaj/a + 450 g oleju	60 s
	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	30-60 s
	Zupy na wywarze	1,2 l	30 s
	Zupy na bazie mleka	1 l	
	Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba zmiksowania składników gorących, należy zastosować się do instrukcji zawartych w części pt. „Wskazówki dotyczące miksowania gorących składników”.		
❄	Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję	6 kostek 125 g	30 s
(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 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 ⑮.
2 Przymocować pojemnik ⑭ i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zablokować ❺.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ❻.
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 ⑰.
2 Przymocować pojemnik ⑯ i przekręcić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zablokować ❼.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ❻.
4 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P).

tabela zalecanych prędkości młynków

składniki	**młynek**	**maksymalna 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.

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.
- **Dzbanek można myć 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 ⑨.

zespoły ostrzy
blender i młynek wielofunkcyjny

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

młynek da tarcia i młynek do kruszenia

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

1 **blender/młynek wielofunkcyjny:** zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić 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.

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.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

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.
- Не включайте блендер, если не установлена крышка и колпачок заливочного отверстия.
- 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:** Горячие ингредиенты должны остыть до комнатной температуры перед смешиванием.
- 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 насадки.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Не смешивайте больше, чем максимальная масса, указанная в таблице рекомендуемых скоростей.
- Для продления срока службы блендера и измельчителя 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.
- **Важно** – кромка на основании сосуда устанавливается в процессе изготовления, и не следует пытаться отделить ее.
- 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.

Меры безопасности

ВАЖНО: ИНСТРУКЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ ГОРЯЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Чтобы минимизировать риск получения ожогов во время смешивания горячих ингредиентов, не дотрагивайтесь руками или другими открытыми участками тела до крышки. Следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- **ОСТОРОЖНО! Смешивание слишком горячих ингредиентов может привести к переливанию горячей жидкости или выбросу пара через крышку или колпачок заливочного отверстия ①.**
- **Рекомендация: горячие ингредиенты следует остудить перед смешиванием.**
- При обработке горячих жидкостей, например, супа НИКОГДА не превышайте максимальные показатели загрузки 1200 мл/ 5 чашек (см. значки на чаше).
- **ВСЕГДА** начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте ее. **НИКОГДА** не смешивайте горячие жидкости, используя импульсный режим.
- Жидкости, которые при смешивании образуют пену (например, молоко) следует загружать в объеме, не превышающем 1000 мл/4 чашки.
- Соблюдайте осторожность при работе с блендером, т.к. чаша и жидкость очень горячие.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки. Крышка герметичная и предотвращает протекание. При работе используйте полотенце или кухонные рукавички.
- Удостоверьтесь, что чаша плотно зафиксирована на основе. Чтобы снять чашу, регулируйте основу так, чтобы она была извлечена вместе с чашей.
- Перед началом **работы** убедитесь, что крышка и колпачок заливочного отверстия зафиксированы на месте.
- Перед началом **работы** убедитесь, что вентиляционные клапаны колпачка не засорены (см. схему ⑩).
- Перед установкой крышки на чашу убедитесь, что ободки крыши и чаши чистые и сухие. Тогда они будут плотно прилегать и предотвращать протекание.

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
③ чаша
④ уплотнительное кольцо блендера
⑤ блок ножей блендера
⑥ отсек для шнура питания
⑦ регулятор скорости + кратковременное включение
⑧ кнопка «измельчение льда»
⑨ отсек для шнура питания
⑩ вентиляционные клапаны

универсальный измельчитель (может не входить в комплект)

⑪ чаша универсального измельчителя
⑫ уплотнительное кольцо измельчителя
⑬ режущая насадка измельчителя

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

⑭ емкость измельчителя
⑮ ножевой блок измельчителя для помола

измельчитель-терка (может не входить в комплект)

⑯ емкость измельчителя
⑰ ножевой блок измельчителя-терки

Примечание: измельчитель и нож для чаши различаются по размеру и не являются взаимозаменяемыми.

Как пользоваться блендером

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

1 Подсоедините уплотнительное кольцо блендера ④ к ножевому блоку ⑤, правильно расположив кольцо в пазе.

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

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

🔓 разблокировано

🔒 заблокировано

3 Поместите ингредиенты в чашу.
4 Установите колпачок заливочного отверстия на крышку и надавите для фиксации.
5 Зафиксируйте крышку, надавив на нее до полной посадки на место.
6 Установите блендер на блок электродвигателя так, чтобы ручка располагалась справа, затем поворачивайте по часовой стрелке для фиксации, пока не услышите "щелчок" ❷.

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

7 Выберите скорость (см. Таблицу рекомендованных скоростей).

Полезные советы

- Для смешивания сухих ингредиентов – порежьте продукт на кусочки, снимите крышку фильтра, затем, включив прибор, заложите кусочки продукта по одному.
- 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.

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 ⑪. Не заполняйте чашу больше чем наполовину.
2 Подсоедините уплотнительное кольцо ⑫ к ножевому блоку ⑬, правильно расположив кольцо в пазе.

- **Удостоверьтесь в правильной установке уплотнительного кольца.**

3 Переверните ножевой блок ⑬ вверх ногами. Опустите его в чашу, лезвиями вниз ❸. Поверните против часовой стрелки для фиксации.
4 Установите измельчитель на блок электродвигателя, а затем поворачивайте по часовой стрелке, пока не услышите «щелчок» ❹.
5 Установите нужную скорость вращения или переключите электродвигатель в импульсный режим.

Таблица рекомендуемых скоростей			
скорость	**применение и виды продуктов**	**макс. кол-во**	**рекомен-дованное время обработки**
1 - 3	Приготовление молочной пены	1 литр	10 сек
	Негустые смеси, например, жидкое тесто и молочные коктейли	1 литр	30 сек
3	Холодные жидкости Напитки и коктейли Густые смеси, например, паштеты	1,6 литра	15-60 сек
	Майонез	3 яйца + 450 g масла	60 сек
	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	30-60 сек
	Суповые полуфабрикаты	1,2 литр	30 сек
	Молочные супы	1 литр	
	Рекомендуется остудить горячие ингредиенты перед смешиванием. **Перед обработкой горячих жидкостей внимательно прочитайте раздел «Инструкции по смешиванию горячих ингредиентов.**		
❄	Измельчение льда – включайте и выключайте импульсный режим на короткое время, чтобы добиться необходимой консистенции.	6 кубиков 125 g	30 сек
(P) Импульсный режим	Электродвигатель работает в режиме «пуск/стоп». Электродвигатель будет работать, пока рычаг удерживается в этом положении.		

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 ⑮.
2 Установите чашу ⑭ и поверните против часовой стрелки для фиксации ❺.
3 Установите измельчитель на блок электродвигателя, а затем поворачивайте по часовой стрелке, пока не услышите «щелчок» ❻.
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 ⑰.
2 Установите чашу ⑯ и поверните против часовой стрелки для фиксации ❼.
3 Установите измельчитель на блок электродвигателя, а затем поворачивайте по часовой стрелке, пока не услышите «щелчок» ❻.
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.

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.
- **Поддон можно мыть в посудомоечной машине.**

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 ⑨.

ножевые блоки
блендер и универсальный измельчитель

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

измельчитель для помола и измельчитель-терка

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

1 **блендер/ универсальный измельчитель:** снимите и помойте 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 сушиться.

Прочие детали
Вымойте вручную и просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/EC.
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 λειτουργείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στη θέση τους.
- 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:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή το μύλο από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - περίμενετε 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 μπλέντερ και το μύλο 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.
- **Σημαντικό** – Το κάλυμμα στη βάση της κανάτας έχει στερεωθεί κατά την κατασκευή και δεν πρέπει να προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.
- 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.

ασφάλεια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΚΑΥΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ/ΥΛΙΚΩΝ

Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί η πιθανότητα εγκαύματος κατά την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών, μην πλησιάζετε τα χέρια σας και τα υπόλοιπα εκτεθειμένα σημεία του σώματός σας στο καπάκι για να μην καείτε.
Πρέπει να λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την ανάμειξη πολύ καυτών υλικών ενδέχεται να εκτοξευθούν ξαφνικά με δύναμη καυτό υγρό και ατμός από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα ①.**
- **Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη.**
- **ΠΟΤΕ** μην υπερβαίνετε τη χωρητικότητα των 1.200 ml / 5 φλιτζανιών κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, όπως σούπες (ελέγξτε τις ενδείξεις στο κύπελλο).
- **ΠΑΝΤΟΤΕ** να ξεκινάτε την ανάμειξη στη χαμηλή ταχύτητα και, στη συνέχεια, να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα. **ΠΟΤΕ** μην αναμειγνύετε καυτά υγρά χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση της λειτουργίας παλμού (Pulse).
- Τα υγρά που έχουν την τάση να αφρίζουν, όπως το γάλα, θα πρέπει να περιορίζονται στη μέγιστη χωρητικότητα των 1.000 ml/4 φλιτζανιών.
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό του μπλέντερ, καθώς το κύπελλο και το περιεχόμενό του ενδέχεται να καίνε.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι. Το καπάκι έχει σχεδιαστεί, έτσι ώστε να σφίγγει και να εμποδίζει τις διαρροές. Εάν είναι απαραίτητο, προστατεύετε τα χέρια σας με ένα πανί ή με γάντια φούρνου κατά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι καλά στερεωμένη στη βάση και, όταν την αφαιρείτε από τη συσκευή, καθοδηγήστε τη βάση για να διασφαλίσετε ότι έχει αφαιρεθεί μαζί με την κανάτα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στερεωμένα στη θέση τους πριν από **κάθε** εργασία ανάμειξης.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι γρίλιες στο πώμα μεζούρα είναι ανοικτές πριν από **την** εργασία ανάμειξης [βλ. διάγραμμα ⑩].
- Όταν τοποθετείτε το καπάκι στο κύπελλο, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το καπάκι και το χείλος του κυπέλλου είναι καθαρά και στεγνά, ώστε να επιτυγχάνεται η άριστη στεγανότητα και να προλαμβάνονται οι διαρροές.

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
③ κύπελλο
④ δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ
⑤ μονάδα με λεπίδες του μπλέντερ
⑥ μονάδα κινητήρα
⑦ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
⑧ κουμπί θρυμματισμού πάγου
⑨ χώρος αποθήκευσης καλωδίου
⑩ γρίλιες

μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

⑪ δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων
⑫ δακτύλιος στεγανοποίησης μύλου
⑬ Διάταξη λεπίδων μύλου

μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

⑭ δοχείο μύλου
⑮ Μονάδα λεπίδων μύλου αλέσματος

μύλος τριψίματος (εάν παρέχεται)

⑯ δοχείο μύλου
⑰ μονάδα λεπίδων μύλου τριψίματος

Σημείωση: Οι διατάξεις λεπίδων του μύλου και της κανάτας έχουν διαφορετικό μέγεθος και δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν εναλλακτικά.

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 ④ στη μονάδα λεπίδων του μπλέντερ ⑤ – 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 «ξεκλείδωτη»

🔒 θέση «κλειδωμένη»

3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.

4 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα επάνω στο καπάκι και σπρώξτε προς τα κάτω για να στερεωθεί καλά.

5 Τοποθετήστε το καπάκι πιέζοντας προς τα κάτω μέχρις ότου ασφαλίσει.

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 αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- 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 ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.

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 ερμητικού κλεισίματος ⑫ στη μονάδα των λεπίδων ⑬ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- **Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά.**

3 Γυρίστε τη μονάδα λεπίδων ⑬ ανάποδα. Τοποθετήστε τη στο κάτω μέρος του δοχείου, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω ❸. 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» ❹.
5 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή παλμών.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων			
ταχύτητα	**χρήση/τροφές**	**μέγ. ποσότητα**	**συνιστώμενος χρόνος λειτουργίας**
1 - 3	Αφρόγαλα	1 λίτρα	10 δευτερό-λεπτα
	Αραιά μείγματα, π.χ. κουρκούτι και μιλκσέικ	1 λίτρα	30 δευτερό-λεπτα
3	Κρύα υγρά Ποτά και κοκτέιλ Πιο παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ	1,6 λίτρα	15-60 δευτε-ρόλεπτα
	Μαγιονέζα	3 αβγά + 450 γρ λάδι	60 δευτερό-λεπτα
	Πολτοποιημένα ροφήματα Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων) Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό)	800 ml υγρού	30-60 δευτε-ρόλεπτα
	Σούπες κονσομέ	1,2 λίτρα	30 δευτερό-λεπτα
	Σούπες που περιέχουν γάλα	1 λίτρα	
	Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη. Ωστόσο, εάν θέλετε να επεξεργαστείτε καυτά υλικά, διαβάστε τις Οδηγίες ασφαλείας για την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών.		
❄	Θρυμματισμός πάγου – θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για πολλά διαδοχικά σύντομα χρονικά διαστήματα, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό.	6 παγάκια 125 γρ	30 δευτερό-λεπτα
(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 αλέσματος (εάν παρέχεται)

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

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη μονάδα λεπίδων ⑮.
2 Τοποθετήστε το δοχείο ⑭ και στρέψτε το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❺.
3 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη μονάδα τροφοδοσίας και ασφαλίστε τον στη θέση του, στρέφοντάς τον δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ❻.
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 ⑰.
2 Τοποθετήστε το δοχείο ⑯ και στρέψτε το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ❼.
3 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη μονάδα τροφοδοσίας και ασφαλίστε τον στη θέση του, στρέφοντάς τον δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ❻.
4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη διακεκομμένη λειτουργία (P).

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για τον μύλο

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

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.
- **Το κύπελλο μπορεί 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 ⑨.

μονάδες λεπίδων
μπλέντερ και μύλος πολλαπλών χρήσεων

- Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από το κύπελλο ή το μύλο, στρέφοντάς τη στη θέση «ξεκλείδωτη» 🔓 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.

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.

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

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.
- Tento mixér púšťajte len so založeným vekom a založenou plniacou zátkou.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti 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:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Keď skladáte mixér alebo mlynček z pohonnej jednotky:
  - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby od nožovej zostavy alebo od mlynčeka.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita, uvedená v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra a mlynčekov ich nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- 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.
- **Dôležité** – lem podstavca nádoby je namontovaný počas výroby a nesmiete sa pokúšať o jeho odstránenie.
- 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 obsluhe 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.

bezpečnosť

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE: INŠTRUKCIE TÝKAJÚCE SA MIXOVANIA HORÚCICH ZLOŽIEK

Pri mixovaní horúcich zložiek držte ruky a iné časti tela s odkrytou pokožkou v bezpečnej vzdialenosti od veka, aby ste sa neoparili alebo nepopálili. Treba dodržiavať tieto bezpečnostné opatrenia:

- **POZOR: Pri mixovaní veľmi horúcich zložiek môže dôjsť k tomu, že horúca tekutina a para náhle vystrelia okolo veka alebo plniacej zátky ① von z nádoby.**
- **Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladiť.**
- **NIKDY** neprekračujte objem 1 200 ml/5 hrnčekov pri spracovávaní horúcich tekutín, ako sú napríklad polievky (všimnite si značky na mixovacej nádobe).
- **VŽDY** začnite mixovať pri nízkej rýchlosti a postupne ju zvyšujte. **NIKDY** nemixujte horúce tekutiny pulzným chodom.
- Tekutiny, ktoré majú tendenciu peniť sa, ako je napríklad mlieko, by nemali presahovať objem 1 000 ml/4 hrnčekov.
- Pri manipulácii s týmto mixérom postupujte opatrne, lebo mixovacia nádoba a jej obsah budú horúce.
- Veľký pozor dávajte najmä pri vyberaní veka z mixéra. Veko je totiž navrhnuté tak, aby priliehalo tesne, aby tekutina okolo neho nepretekala. V prípade potreby si pri takejto manipulácii chráňte ruky utierkou alebo kuchynskými rukavicami.
- Uistite sa, že mixovacia nádoba je bezpečne založená do základne a pri jej vyberaní z mixéra usmerňujte základňu a vyberte ju spolu s mixovacou nádobou.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že veko a plniaca zátka sú bezpečne založené vo svojej pozícii.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že výrezy v plniacej zátke nie sú zablokované (pozrite si obrázok č. ⑩).
- Pri zakladaní veka na mixovaciu nádobu sa vždy uistite, že veko a lem mixovacej nádoby sú čisté a suché, aby k sebe dobre priliehali a nedochádzalo k pretekaniu tekutiny okolo veka.

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 veko
③ nádoba mixéra
④ tesniaci krúžok mixéra
⑤ nožová jednotka mixéra
⑥ pohonná jednotka
⑦ ovládač rýchlosti a impulzov
⑧ tlačidlo drvenia ľadu
⑨ priestor na uloženie šnúry
⑩ výrezy

multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

⑪ nádoba multifunkčného mlynčeka
⑫ tesniaci krúžok mlynčeka
⑬ nožová zostava

trecí mlynček (ak je dodaný)

⑭ nádoba mlynčeka
⑮ nožová zostava strúhacieho mlynčeka

strúhací mlynček (ak je dodaný)

⑯ nádoba mlynčeka
⑰ nožová zostava strúhacieho mlynčeka

Poznámka: Nožové zostavy mlynčeka a mixovacej nádoby sú inej veľkosti a nie sú preto zameniteľné.

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 ④ do nožovej jednotky mixéra ⑤ – 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 – zaistite, aby bola nožová zostava úplne utiahnutá ❶. Pozri nasledujúce grafické symboly na spodnej strane nožovej jednotky:

🔓 odistená poloha

🔒 zaistená poloha

3 Vložte vaše ingrediencie do nádoby.
4 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby ste ju zaistili.
5 Založte veko stlačením nadol, 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" ❷.

- **Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.**

7 Výber rýchlosti (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).

pokyny k mixéru

- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- 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.

používanie multifunkčného mlynčeka (ak je dodaný)

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

1 Vložte vaše ingrediencie do nádoby ⑪. Nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.
2 Upevnite tesniaci krúžok mixéra ⑫ do nožovej jednotky mixéra ⑬ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.

- **Postarajte sa o to, aby bolo tesnenie správne založené.**

3 Prevráťte nožovú jednotku ⑬. Vložte ju do nádoby nožmi nadol ❸. 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" ❹.
5 Zvoľte rýchlosť, alebo použite impulzný režim.

tabuľka odporúčaných rýchlostí			
rýchlosť	**použitie/ druhy ingrediencií**	**max. množstvo**	**odporúčaná dĺžka spracovania**
1 - 3	Šľahané mlieko	1 litrov	10 s
	Ľahké zmesi, napríklad liate cesto a mliečne kokteily	1 litrov	30 s
3	Studené tekutiny Nápoje a kokteily Hustejšie zmesi, ako napríklad paštéty	1,6 litra	15-60 s
	Majonéza	3 vajec + 450g oleja	60 s
	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)	800ml tekutiny	30-60 s
	Polievky z vývaru	1,2 litra	30 s
	Polievky s mliekom	1 litrov	
	Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladiť. **No ak sa napriek tomu rozhodnete spracovávať horúce zložky, prečítajte si bezpečnostné inštrukcie týkajúce sa mixovania horúcich zložiek.**		
❄	Drvenie ľadu – pracujte v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.	6 kociek 125g	30 s
(P) impulzy	Motor používate v režime štart/stop. Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.		

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 ⑮.
2 Upevnite nádobu ⑭ a otáčajte ju proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❺.
3 Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie" ❻.
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 ⑰.
2 Upevnite nádobu ⑯ a otáčajte ju proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí ❼.
3 Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie" ❻.
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
Muškátový 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 opražiť.

ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením mixér vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky, a demontujte.
- Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky ju vyprázdnite.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- **Nádobu mixéra môžete umývať vo vašej umývačke riadu.**

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑨.

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.

ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci 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 vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, 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:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- 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.
- Щоби подовжити термін дії блендера та подрібнювача, 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.
- **Увага** – захисний циліндр в основі чаші було встановлено виробником, тому не намагайтеся його зняти.
- 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.

заходи безпеки

УВАГА: ІНСТРУКЦІЇ СТОСОВНО ЗМІШУВАННЯ ГАРЯЧИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Щоби зменшити ризик обпарювання та отримання опіків під час змішування гарячих інгредієнтів, тримайте руки та інші частини тіла якомога далі від кришки. Ви повинні виконувати наступні запобіжні заходи:

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: змішування надмірно гарячих інгредієнтів може призвести до переливання гарячої рідини або випуску пари крізь кришку або ковпачок заливального отвору ①.**
- **Рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам вистигнути до змішування.**
- **НІКОЛИ** не перевищуйте допустиму норму завантаження 1200 мл / 5 чашок під час обробки гарячих рідин на кшталт супів (див. позначки на чаші).
- **ЗАВЖДИ** починайте змішування на низькій швидкості і поступово збільшуйте її. **НІКОЛИ** не змішуйте гарячі рідини в імпульсному режимі.
- Не слід перевищувати максимальний зазначений об'єм для рідин, що утворюють піну (на кшталт молоко), який становіть 1000 мл/ 4 чашки.
- Будьте обережні під час роботи з блендером, адже чаша та вміст стають дуже гарячими.
- Будьте дуже обережні під час знімання кришки. Кришка є герметичною і призначена для запобігання протіканню. Якщо необхідно візьміть ганчірку або одягніть кухонні рукавички.
- Переконайтеся, що чашу надійно закріплено на основі. Під час знімання чаші з приладу, повертайте основу так, щоби вона знялася разом з чашею.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що кришку та ковпачок заливального отвору встановлено на місце.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що вентиляційні клапани на ковпаку чисті (див. схему ⑩).
- Під час встановлення кришки на чашу переконайтеся, що обідки кришки та чаші чисті та сухі. Тоді вони міцно прилягатимуть і запобігатимуть протіканню.

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/ЕС «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
③ чаша
④ ущільнювальне кільце блендера
⑤ ножовий блок блендера
⑥ блок електроприводу
⑦ регулятор швидкості + імпульсний режим
⑧ кнопка «подрібнення льоду»
⑨ відсік для зберігання шнура
⑩ клапани

універсальний подрібнювач (якщо входить до комплекту)

⑪ чаша універсального подрібнювача
⑫ ущільнювальне кільце подрібнювача
⑬ ножовий блок подрібнювача

насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)

⑭ чаша подрібнювача
⑮ ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

насадка-подрібнювач для натирання (якщо входить до комплекту)

⑯ чаша подрібнювача
⑰ ножовий блок насадки-подрібнювача для натирання

Примітка: подрібнювач та ножовий блок відрізняються за розміром та на можуть використовуватись один замість іншого.

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 ④ до ножового блоку блендера ⑤ 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 ❶.
Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

🔓 розблоковано

🔒 заблоковано

3 Покладіть інгредієнти до чаші.
4 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та настирність для фіксації.
5 Установіть кришку, натискаючи на неї, поки вона не займе свого місця.
6 Установіть блендер на блок електродвигуна так, щоби ручка знаходилася праворуч та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ❷.

- **Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.**

7 Оберіть потрібну швидкість (дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).

Корисні поради

- Щоби подрібнити сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по 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.

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 ⑫ до ножового блоку блендера ⑬ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- **Переконайтеся, що ущільнення було встановлено правильно.**

3 Переверніть ножовий блок ⑬ догори дном. Опустіть його до чаші, лезами униз ❸. Поверніть проти годинникової стрілки, щоби зафіксувати.
4 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ❹.
5 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

таблиця рекомендованих швидкостей			
швидкість	**застосування/ види продуктів**	**макс. кількість**	**рекомендований час обробки**
1 - 3	Приготування молочної піни	1 літр	10 с
	Подрібнювач – призначений для помелу трав, горіхів, кавових зерен, дитячого харчування та фруктових пюре	1 літр	30 с
3	Холодні рідини Напої та коктейлі Супи та напої Густі суміші, наприклад, паштет	1,6 літра	15-60 с
	Майонез	3 яєць + 450г олії	60 с
	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).	800 мл рідини	30-60 с
	Супові напівфабрикати	1,2 літра	30 с
	Молочні супи	1 літр	
	Рекомендується остудити гарячі інгредієнти перед початком змішування. **Якщо ви бажаєте обробити гарячі рідини уважно прочитайте розділ «Інструкції стосовно змішування гарячих інгредієнтів».**		
❄	Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію.	6 кубиків 125г	30 с
(P) імпульсний режим	Електродвигун працює у режимі «пуск/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.		

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 ⑮.
2 Установіть чашу ⑭ та поверніть проти годинниковою стрілки для фіксації ❺.
3 Установіть насадку-подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ❻.
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 ⑰.
2 Установіть чашу ⑯ та поверніть проти годинниковою стрілки для фіксації ❼.
3 Установіть насадку-подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ❻.
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.

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.
- **У посудомийній машині дозволяється мити чашу.**

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 ⑨.

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.

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 ДИРЕКТОВОЮ 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 смітнику на колесах.

العناية والتنظيف

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.
- **يمكنك غسل الدورق 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 ⑨.

وحدات الشفرات
الخلاط والمطحنة متعددة الاستخدامات

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

مطحنتا الفرم والبشر

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

١ **الخلاط/المطحنة متعددة الاستخدامات:** أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.

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

٣ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

الاجزاء الاخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

الخدمة ورعاية العملاء

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

- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي 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 مطحنة الفرم (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.

١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات ⑮.
٢ ركبي وعاء الطحن ⑭ ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ❺.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" ❻.
٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

استخدام مطحنة البشر (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.
مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.

١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات ⑰.
٢ ركبي وعاء الطحن ⑯ ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل ❼.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" ❻.
٤ 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 الفرم	٥٠ غرام	٣	١٠ – ١٥ ثانية
حبوب القهوة	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرم	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 والشمرة وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل	مطحنة الفرم	٥٠ غرام	٣	٣٠ – ٦٠ ثانية
الفلفل الأحمر الحار	مطحنة الفرم	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الزنجبيل الطازج	مطحنة الفرم	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الثوم	مطحنة الفرم	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 وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.

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. إملئيها بما لا يزيد على النصف.

٢ ركبي حلقة الإحكام ⑫ على وحدة الشفرات ⑬ – 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 ⑬. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل ❸. لفيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام ربطها.

٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" ❹.

٥ حددي السرعة أو استخدمي النبض للتحكم.

جدول السرعات الموصى بها

السرعة	لتحضير / للاستخدام مع	السعة القصوى	زمن التشغيل الموصى به
١–٣	رغوة الحليب	١ لتر	١٠ ثوان
	الخلطات خفيفة القوام مثل العجائن السائلة والحليب المخفوق	١ لتر	٣٠ ثانية
٣	سوائل باردة المشروبات والكوكتيل الخلطات الكثيفة – مثل خلطات المعجنات مثل خلطات المعجنات	١,٦ لتر	١٥–٦٠ ثانية
	المايونيز	٣ بيضات + ٤٥٠ غرام زيت	٦٠ ثانية
	المشروبات المرطبة ضعي الفواكه الطازجة والمكونات السائلة أولاً (بما في ذلك، الزبادي والحليب وعصائر الفواكه). ثم أضيفي الثلج أو المكونات المجمدة (بما في ذلك، الفواكه المجمدة والثلج أو الآيس كريم).	٨٠٠ مل سوائل	٣٠–٦٠ ثانية
	حساء اللحوم	١,٢ لتر	٣٠ ثانية
	الحساء المحضر مع الحليب	١ لتر	
	ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها. **وعلى الرغم من ذلك إذا أردتي خلط المكونات الساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات خلط المكونات الساخنة.**		
❄	الثلج – شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	٦ مكعبات ١٢٥ غرام	٣٠ ثانية
(P) **النبض**	يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.		

الدليل

الخلاط

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

المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

⑪ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات
⑫ طوق الإحكام الخاص بالمطحنة
⑬ وحدة شفرات المطحنة

مطحنة الفرم (في حالة تزويدها)

⑭ إناء المطحنة
⑮ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

مطحنة البشر (في حالة تزويدها)

⑯ إناء المطحنة
⑰ مجموعة شفرات مطحنة البشر

ملاحظة: مجموعتا شفرات المطحنة والدورق مختلفتا الحجم وبالتالي لن يمكنك استخدام إحداهما محل الأخرى.

استخدام الخلاط

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

١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط ④ على وحدة شفرات الخلاط ⑤ – 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 ❶. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

🔓 موضع الفتح

🔒 موضع القفل

٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.

٤ ركبي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.

٥ ركبي الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.

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" ❷.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الخلاط بشكل غير صحيح.**

٧ حددي السرعة (راجعي جدول السرعات الموصى بها).

تلميحات متعلقة بالخلاط

- لخلط مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقي يديك 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. أزيلي 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.

لسلامتك

هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة

لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء الخلط، ابعدي يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حروق جلدية ممكنة.
يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:

- **تنبيه: خلط المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجأة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة ①.**
- **ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها.**
- **يحذر** تجاوز سعة ١٢٠٠ مل/ ٥ أكواب عند خلط سوائل ساخنة مثل الحساء (راجعي العلامات الموضحة على الدورق).
- ابدئي الخلط دائماً على سرعة منخفضة ثم زيدي السرعة تدريجياً. **يحذر** خلط السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المتقطع).
- السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند خلطها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ١٠٠٠ مل/٤ أكواب.
- توخي الحذر عن التعامل مع الخلاط والدورق حيث أن الخلاط والدورق ومحتوياته ستكون جميعها ساخنة.
- توخي بالغ الحذر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدمي قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.
- تأكدي من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالة الجهاز وجهي القاعدة وتأكدي من إزالتها مع الدورق سوياً.
- تأكدي من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل **كل مرة** تقومي فيها باستخدام الخلاط.
- تأكدي دائما من عدم انسداد فتحات التهوية الموجودة في فتحة التهوية في **كل مرة** تقومي فيها باستخدام الخلاط (راجعي الشكل ⑩).
- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي 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 ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

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

السلامة

- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:
  - 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.**
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربي 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 المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- 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 الخلاط والمطحنة، لا تشغليهما 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 تستخدمي الخلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدمي الخلاط دائماً على سطح أمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- **هام** – تم تركيب جوانب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.
- 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 التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

designed & engineered by **KENWOOD** in the UK

made in China

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

KENWOOD
CREATE MORE

41216/2