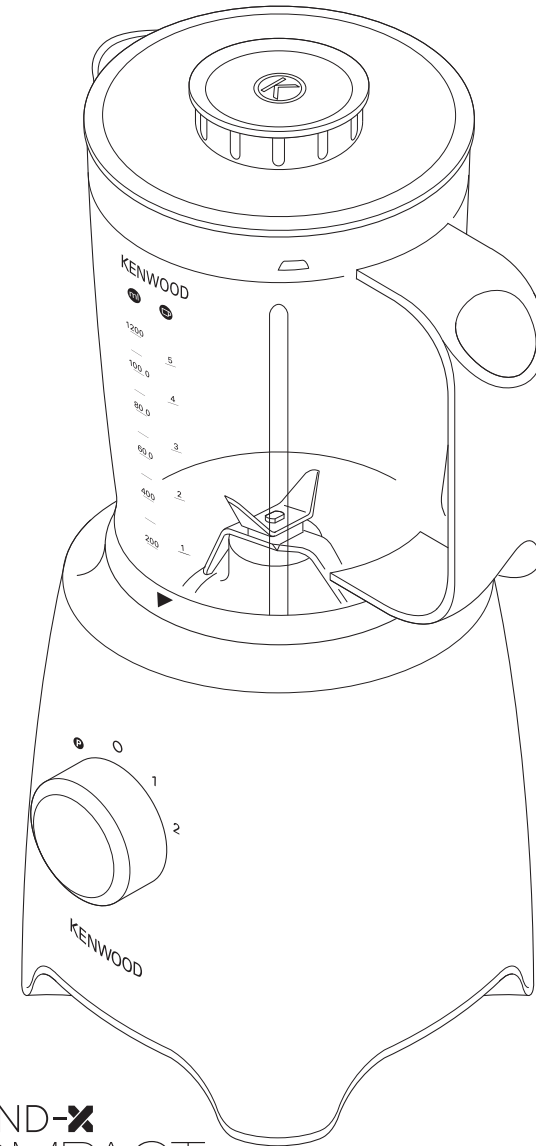


KENWOOD

TYPE BLP30

instructions



English	2 - 7
Nederlands	8 - 15
Français	16 - 23
Deutsch	24 - 31
Italiano	32 - 39
Português	40 - 47
Español	48 - 55
Dansk	56 - 62
Svenska	63 - 69
Norsk	70 - 76
Suomi	77 - 83
Türkçe	84 - 90
Česky	91 - 98
Magyar	99 - 106
Polski	107 - 115
Ελληνικά	116 - 124
Slovenčina	125 - 132
Українська	133 - 141
عربي	١٤٧ - ١٤٢



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

127608/1

BLEND-**X**
COMPACT

لسلامتك

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:

- قبل تركيب وإزالة الأجزاء
- في حالة عدم الاستخدام؛
- قبل التنظيف.

- لا تركيب وحدة الشفرات علي وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب ورق المازج ووعاء الطحن الخاص بالمطحنة.

- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي 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 المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.

- استخدمتي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".

- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.

- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.

- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.

- Remove all packaging and any labels.

- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.

- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**

- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.

- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.

- Only operate the blender with the lid in place.

- Only use the goblet with the blade assembly supplied.

- Never let the power unit, cord or plug get wet.

- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.

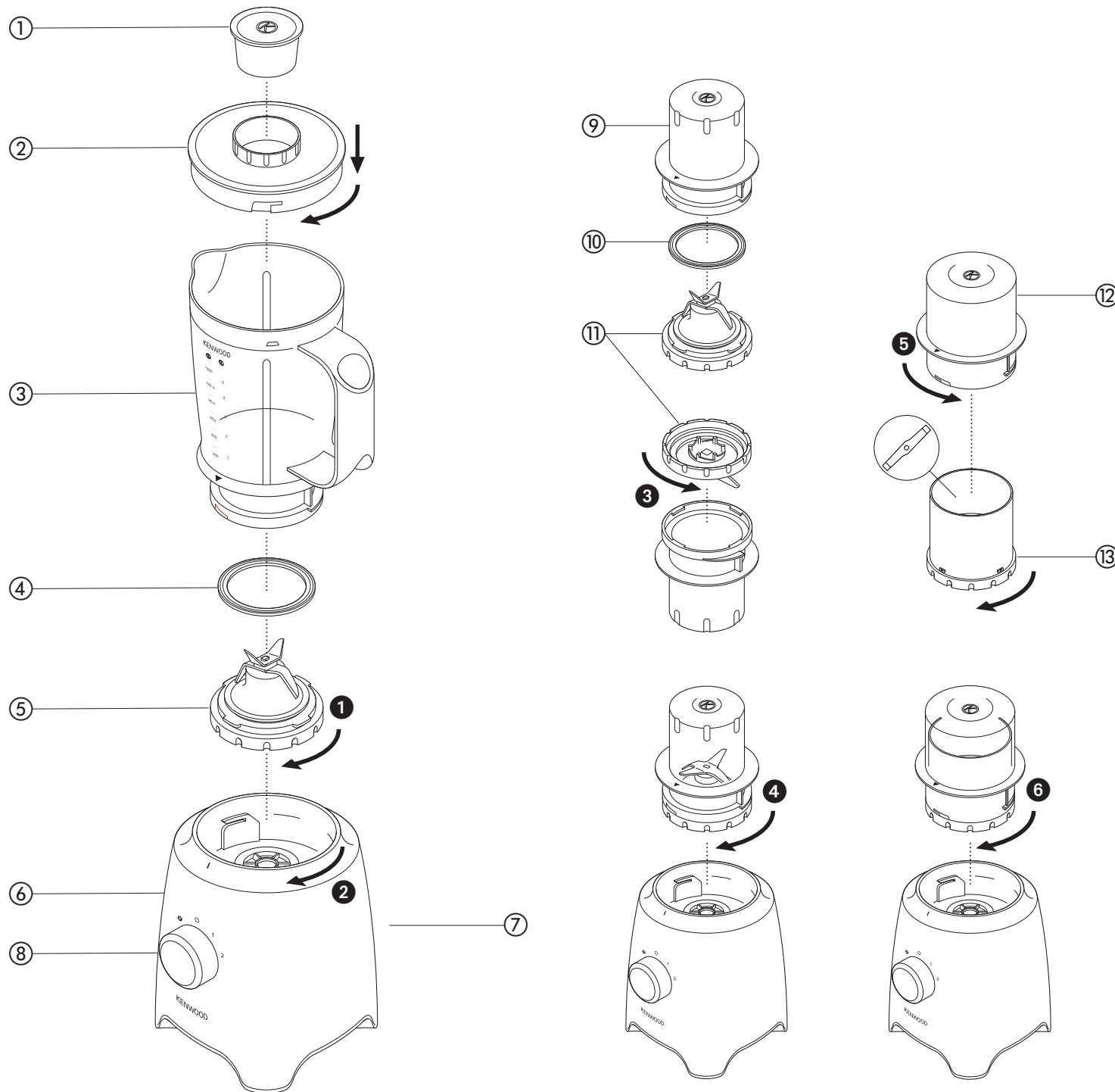
- Never use an unauthorised attachment.

- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.

- Never leave the appliance unattended when it is operating.

- When removing the blender or mill from the power unit:

- wait until the blades have completely stopped;
- don't accidentally unscrew the goblet or mill jar/lid from the blade assembly.



- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended usage 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.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your blender can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

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

before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

key

blender

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

multi mill (if supplied)



- ⑨ multi mill jar
- ⑩ multi mill sealing ring
- ⑪ multi mill blade unit

grinding mill (if supplied)

- ⑫ mill lid
- ⑬ grinding mill blade assembly

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 ①. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
 -  - unlocked position
 -  - locked position
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Put the filler cap in the lid.
- 5 Fit the lid to the goblet and turn clockwise to lock.
- 6 Place the blender onto the power unit with the handle situated to the right hand side and lock by turning clockwise until you hear a "click" ②.
- **The appliance won't work if the blender is incorrectly fitted.**
- 7 Select a speed (refer to the recommended usage chart).

blender hints

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

blender recommended usage chart

speed	usage/food items	max. quantity
1	Frothing milk	800ml
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	800ml
2 - 3	Soups & drinks Thicker mixes e.g. pâtés	1.2 litres
	Mayonnaise	3 eggs + 450ml oil
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices) Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	800ml liquid
(P) pulse	Operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.	-
	Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency.	6 cubes (125g)

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 ⑨. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the multi mill sealing ring ⑩ into the multi mill blade unit ⑪ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Ensure that the seal is fitted correctly.**
- 3 Turn the blade unit ⑪ upside down. Lower it into the jar, blades down ③. Turn anti-clockwise to lock.
- 4 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click" ④.
- 5 Select a speed or use the pulse control.

to use your grinding

mill (if supplied)

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

- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑬.
- 2 Fit the lid ⑫ and turn anti-clockwise to lock ⑤.
- 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click" ⑥.
- 4 Select a speed or use the pulse (P) control.

mill recommended usage 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

hints

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Baby food/purees - allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

care and cleaning


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

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑦.

blade assemblies

blender and multi mill

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

grinding mill

- Remove the lid from the blade assembly 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 experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

- 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.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The Blender will not operate.	No Power Blender not assembled correctly.	Check blender plugged in. Check blade unit is fully tightened to the goblet.
Blender leaking from blade assembly.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see “service & customer care”.
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see “service & customer care”.
If none of the above solve the problem see “Service & Customer Care”.		

Nederlands

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

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - voordat u het apparaat gaat reinigen.
- **Zet de messeneenheid nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of molen beker 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 op zijn plaats zit.
- Gebruik de beker uitsluitend met de meegeleverde messen.
- Het motorblok, 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 achter terwijl het aan staat.
- Pas op wanneer u de blender of de molen van het motorblok af haalt:
 - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
 - schroef de beker of het molen beker/deksel niet per ongeluk van de messen heen af.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met het aanbevolen gebruik 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 samengeklonterd; breek de massa op voordat u de ingrediënten aan de beker toevoegt.
- Verwerk geen harde specerijen zoals nootmuskaat of geelwortel; deze kunnen het mes beschadigen.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.

- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

vóór het eerste gebruik

- Was de onderdelen: zie onderhoud en reiniging.

legenda

blender

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

multimolen

(indien meegeleverd)

- ⑨ multi-molen beker
- ⑩ multi-molen afdichtring
- ⑪ multi-molen meselement

maalmolen

(indien meegeleverd)

- ⑫ beker van de molen
- ⑬ meselement van de rasp molen

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.
- 5 Zet het deksel op de beker en draai naar rechts om hem te vergrendelen.

- 6 Zet de blender op het motorblok met het handvat naar rechts en draai de blender naar rechts tot u een klik hoort om hem te vergrendelen ❷.

● **Het apparaat werkt niet als de blender niet goed bevestigd is.**

- 7 Kies een snelheid (raadpleeg de gebruikstabel).

tips voor het gebruik van uw blender

- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw hand over de opening. Voor het beste resultaat het apparaat regelmatig legen.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Bij het bereiden van mayonaise, alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender plaatsen. Verwijder de vuldop. Voeg de olie vervolgens langzaam door het gat in het deksel aan het draaiende apparaat toe.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat misschien schoonschrappen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.

gebruikstabel voor de blender		
snelheid	gebruik/voedingsmiddelen	max. hoeveelheid
1	Doen schuimen van melk	800 ml
	Lichte mengsels, bijvoorbeeld beslag, milkshake, roerei	800 ml
2 - 3	Soepen en dranken Dikkere mengsels, zoals patés	1,2 liter
	Mayonaise	3 eieren + 450 ml olie
	Smoothies Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de kan (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen) Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs)	800 ml vloeistof
(P) pulseren	Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. Zolang u de knop op de pulse-stand vasthoudt, blijft het apparaat mengen.	–
	Verbrijzelen van ijsblokjes – verwerk in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.	6 ijsblokjes (125 g)

uw multimolen gebruiken

(indien meegeleverd)

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

- 1 Doe uw ingrediënten in de beker ⑨. Vul de beker maximaal tot de helft.
 - 2 Plaats de multi-molen afdichtring ⑩ in het multi-molen meselement ⑪ – en zorg ervoor dat de afdichting goed in de groeven zit.
- **Zorg dat de afsluiting goed geplaatst is.**
- 3 Draai de messeneenheid ⑪ ondersteboven. Laat de messeneenheid naar beneden in de beker zakken ③. Draai naar links om de eenheid te vergrendelen.
 - 4 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door naar rechts te draaien tot u een klik hoort ④.
 - 5 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsregelaar.

uw maalmolen gebruiken

(indien meegeleverd)

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

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

gebruikstabel voor de molen				
ingrediënten	molen	max hoeveelheid	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

tips

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

onderhoud en reiniging


- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de kan alvorens hem van de messeneenheid los te schroeven.
- Dompel de messeneenheid niet in water onder.
- **Was de onderdelen niet in de afwasmachine.**

motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Dompel de motoreenheid niet in water onder.
- Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok op ⑦.

messeneenheden

blender en multimolen

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

maalmolen

- Draai het deksel naar rechts van het meselement af.
- 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 problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- 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.

problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De blender werkt niet	Geen stroom. Blender niet goed gemonteerd.	Controleer of de stekker van de blender in het stopcontact zit. Controleer of de messeneenheid geheel is vastgedraaid op de beker.
Blender lekt bij de messeneenheid	Sluistring ontbreekt. Sluistring niet goed aangebracht. Sluistring beschadigd.	Controleer of de sluistring goed is aangebracht en niet beschadigd is. Voor een vervangende afsluistring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Afsluivering van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.	De afsluivering zit op de messeneenheid in de verpakking.	Schroef de beker los en controleer of de afsluivering op de messeneenheid is gezet. Voor een vervangende afsluivering raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Als geen van bovenstaande oplossingen het probleem verhelpen, raadpleegt u Onderhoud en klantenservice.		

Français

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

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 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 gobelet du blender ou le bol du moulin ne soient installés.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faites fonctionner le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».

- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le blender ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - évitez de dévisser accidentellement le gobelet ou le bol du moulin du bloc porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne mixez jamais plus que la capacité maximale indiquée dans le tableau des utilisations recommandées.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender 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.
- Ne mixez pas des épices dures telles que de la noix de muscade ou des tubercules car cela pourrait endommager la lame.
- N'utilisez pas le blender comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après son utilisation.
- Utilisez toujours le blender sur une surface sûre, sèche et plane.

- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

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

avant la première utilisation

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

légende

blender

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

multi moulin (si fourni)



- ⑨ pichet du multi moulin
- ⑩ anneau d'étanchéité du multi moulin
- ⑪ unité porte-lames du multi moulin

moulin à moudre (si fourni)

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

utilisation de votre blender

Utilisez votre blender 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 blender ④ sur l'unité porte-lames du blender 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 gobelet – en vous assurant de bien le serrer. ①. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :
 -  - position déverrouillée
 -  - position verrouillée
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Insérez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 5 Installez le couvercle sur le gobelet et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 6 Placer le blender sur le bloc d'alimentation, avec la poignée orientée vers votre main droite et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ②.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement installé.**
- 7 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des utilisations recommandées).

conseils à propos de votre blender

- 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 blender 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 blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, l'appareil étant en marche, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

tableau des utilisations recommandées du blender

vitesse	utilisation / aliments	quantité maximale
1	Mousse de lait	800 ml
	Mélanges légers, par ex. pâtes, milk-shakes, œufs brouillés	800 ml
2 - 3	Soupes et boissons Mélanges plus épais comme les pâtes	1,2 litres
	Mayonnaise	3 œufs + 450 ml d'huile
	Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	800 ml de liquide
(P) Touche pulse	Actionne le moteur en mode marche / arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.	–
	Pour piler de la glace – faites fonctionner la par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise.	6 cubes (125 g)

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 (9). Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Installez le joint d'étanchéité du multi moulin (10) sur l'unité porte-lames du multi moulin (11) - en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.
- **Assurez-vous que le joint est installé correctement.**
- 3 Retournez l'unité porte-lames (11) vers le bas. Abaissez-la dans le bocal, en orientant les lames vers le bas (3). Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 4 Placer le mixeur sur le bloc d'alimentation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » (4).

- 5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion.

utilisation de votre moulin à moudre (si fourni)

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

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

tableau des utilisations recommandées du moulin

ingrédients	moulin	quantité maximale	vitesse	durée de fonctionnement
Herbes aromatiques – vous obtiendrez de meilleurs résultats si au préalable vous avez ciselé et séché vos herbes.	Multi moulin	15 g	3	5 à 10 secondes
Noix	Multi moulin ou Moulin à moudre	50 g	3	10 à 15 secondes
Grains de café	Multi moulin ou Moulin à moudre	50 g	3	30 secondes
Aliments pour bébé et Purées	Multi moulin	50 g	3	30 secondes
Épices – telles que grains de poivre noir, graines de cardamome, cumin, coriandre, fenouil, clous de girofle, etc.	Moulin à moudre	50 g	3	30 à 60 secondes
Piments	Moulin à moudre	30 g	3	10 secondes
Gingembre frais	Moulin à moudre	30 g	3	10 secondes
Ail	Moulin à moudre	4 têtes	3	10 secondes

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.
- Aliments pour bébé et Purées - laissez les aliments refroidir à température ambiante avant de les placer dans le moulin.


nettoyage et entretien

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

bloc-moteur

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑦.

ensembles porte-lames blender et multi moulin

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

moulin à moudre

- Retirez le couvercle de l'ensemble porte-lames en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

1 **blender / 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 rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- 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.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le blender ne fonctionne pas.	Pas d'électricité. Le blender n'est pas monté correctement.	Vérifiez le branchement du blender. Vérifiez que l'unité porte-lames est bien fixée sur le gobelet.
Le blender fuit depuis son montage.	Le joint est manquant. Le joint est mal installé. Le joint est endommagé.	Vérifiez la position du joint et s'il est endommagé ou non. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "service après-vente".
Le joint du blender est manquant depuis qu'il a été retiré de son emballage.	Le joint est emballé pré-monté sur le bloc porte-lames.	Dévissez le gobelet et vérifiez la présence du joint sur le bloc porte-lames. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "service après-vente".
Si aucune des solutions présentées ci-dessus ne fonctionne, reportez-vous dès lors au chapitre "service après-vente".		

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- 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 Mahlbehälter für Multimühle schrauben.**
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.

- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- **VERBRENNUNGSRISIKO:**
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/Deckel 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.
- Keine harten Gewürze wie Muskatnuss oder Kurkumawurzel verarbeiten, da diese das Messer beschädigen könnten.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche verwenden.

- Das Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden aufstellen, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

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

Vor dem ersten Gebrauch der Maschine

- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

Schlüssel

Mixer

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

Multimühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑨ Mahlbehälter für Multimühle
- ⑩ Dichtungsring für Multimühle
- ⑪ Messereinsatz für Multimühle

Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑫ Mahlbehälter
- ⑬ Messereinheit für Gewürzmühle

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. ①. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

 - nicht verriegelte Position

 - verriegelte Position

- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie den Einfüllaufsatz in den Deckel ein.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 6 Positionieren Sie den Mixer so auf der Antriebseinheit, dass der Griff nach rechts weist. Drehen Sie den Mixer im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ②.

● Das Gerät funktioniert nur mit korrekt aufgesetztem Mixer.

- 7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

Tipps zur Verwendung des Mixers

- Zum Verarbeiten trockener Zutaten – in Stücke schneiden, Einfüllkappe abnehmen und eins nach dem anderen bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.

- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.

Empfehlungstabelle für Mixer		
Geschwindigkeit	Verwendung/Füllgut	Höchstmenge
1	Aufschäumen von Milch	800 ml
	Dünne Mischungen, z.B. flüssiger Teig, Milchshakes, Rührei	800 ml
2 - 3	Suppen und Mixgetränke Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés	1,2 Liter
	Mayonnaise	3 Eier + 450 ml Öl
	Smoothies (Mixgetränke mit Obst) Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten einfüllen (einschließlich Joghurt, Milch und Fruchtsäfte). Anschließend Eis oder gefrorene Zutaten zugeben (einschließlich gefrorene Früchte, Eis oder Eiscreme).	800 ml Flüssigkeit
(P) Puls	Betreibt den Motor im Start/Stopp-Modus. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.	–
	Zerkleinern von Eis – Funktion stoßweise verwenden, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.	6 Würfel (125 g)

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 ⑨ (maximal bis zur Hälfte).
- 2 Setzen Sie den Dichtungsring der Multimühle ⑩ in den Messereinsatz der Multimühle ⑪ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

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

- 3 Drehen Sie den Messereinsatz ⑪ um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein ③. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ④.
- 5 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

Verwendung Ihrer Gewürzmühle

(wenn im Lieferumfang)

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

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑬.

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

Empfehlungstabelle für 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.

Tipps


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

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Mixbecher entleeren, bevor Sie ihn vom Messereinsatz abschrauben.
- Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.
- **Keine Teile in die Spülmaschine geben.**
- **Antriebseinheit**
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑦.

Messereinsätze

Mixer und Multimühle

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

Gewürzmühle

- Den Deckel von der Messereinheit 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.
- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

- 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.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Der Mixer funktioniert nicht.	Kein Strom. Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Prüfen, ob Stecker des Geräts eingesteckt ist. Prüfen, ob der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Bei Mixer tritt an der Messereinheit Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingelegt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.		

Italiano

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

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnerne 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 il gruppo 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 montato.
- Usare la caraffa solo con il gruppo 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 SCOTTATURE:** 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/il coperchio del macinatutto dal gruppo delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell'apparecchio, indicata nella tabella 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 che si sono surgelati in un unico pezzo, spezzettarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non lavorare spezie dure come noce moscata o curcuma perché potrebbero danneggiare le lame.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.

- L'uso scorretto di questo frullatore può causare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

legenda

frullatore

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

macinatutto (se in dotazione)

- ⑨ vaschetta del macinatutto
- ⑩ anello di tenuta del macinatutto
- ⑪ unità delle lame del macinatutto

tritattutto (se in dotazione)

- ⑫ recipiente del macinatutto
- ⑬ unità delle lame del tritattutto


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 ①. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:

 - posizione sbloccata

 - posizione bloccata

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

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

- 7 Selezionare una velocità (vedere la tabella con suggerimenti per l'uso).

consigli per il frullatore

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

tabella con suggerimenti per l'uso del frullatore		
Velocità	Tipo di utilizzo/cibo	Quantità massima
1	Frullati al latte	800 ml
	Miscele leggere ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate	800 ml
2 - 3	Minestre e bevande Miscele più dense, es. paté	1,2 litri
	Maionese	3 uova + 450 ml olio
	Frullati Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta) Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio gelato)	800 ml di liquido
(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.	-
	Ghiaccio – operare a intervalli brevi finché il ghiaccio è ridotto alla consistenza desiderata	6 cubetti (125 g)

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 ⑨, riempiendola per non più di metà.
- 2 Montare l'anello di tenuta ⑩ sull'unità delle lame del macinatutto ⑪, assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella scanalatura.
- **Verificare che la tenuta sia installata in modo corretto.**
- 3 Girare l'unità della lama ⑪ verso il basso. Inserirlo nella caraffa, con le lame rivolte verso il basso ③. Girare in senso antiorario per bloccare.
- 4 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario finché si sente un "click" ④.
- 5 Scegliere una velocità oppure usare il controllo ad impulsi.

come usare il tritatutto (se in dotazione)

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

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

tabella con suggerimenti per l'uso del macinatutto				
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

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 arrostitire le spezie intere prima di macinarle.
- Cibo per bebè/puree – lasciare che gli alimenti cotti si raffreddino (temperatura ambiente) prima di lavorarli nel macinino.

cura e pulizia


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

corpo motore

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

lame

frullatore e macinatutto

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

tritattutto

- Rimuovere il coperchio dall'unità delle lame 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 essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- 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.

Guida alla risoluzione problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il frullatore non funziona.	Non c'è corrente. Il frullatore non è stato montato correttamente.	Controllare che la presa del frullatore sia attaccata alla corrente. Controllare che il gruppo delle lame sia correttamente fissato alla caraffa.
C'è una fuoriuscita di liquido dal gruppo delle lame.	Manca l'anello di tenuta. L'anello di tenuta non è stato montato correttamente. L'anello di tenuta è danneggiato.	Controllare che l'anello di tenuta sia stato montato correttamente e non sia danneggiato. Per avere un'anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
L'anello di tenuta del frullatore non è montato sul gruppo delle lame al momento dell'apertura della scatola.	L'anello di tenuta è montato sul gruppo delle lame prima dell'imballaggio.	Smontare la caraffa e verificare che l'anello di tenuta sia montato sul gruppo delle lame. Per avere un anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
Se nessuna di queste operazioni risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".		

Português

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

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- 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 o jarro 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 o misturador com a tampa.
- 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 misturador ou moinho da corrente eléctrica:
 - espere até as lâminas estarem completamente paradas;
 - não desaperte acidentalmente o copo ou o jarro/tampa do moinho do conjunto da lâmina.
- Nunca faça funcionar o misturador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada no quadro de utilização 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 formado um bloco grande sólido durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Não processe especiarias duras como noz-moscada ou açafrão da Índia pois podem danificar a lâmina.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Utilize sempre o misturador numa superfície nivelada e estável.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.

- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar

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

antes de utilizar pela primeira vez

- Lavar as peças: consulte “cuidado e limpeza”.

legenda

misturador

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

moinho multifunções (se fornecido)

- ⑨ jarro do moinho multifunções
- ⑩ anel vedante do moinho multifunções
- ⑪ dispositivo de lâmina do moinho multifunções

moinho moedor (se fornecido)

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

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.
- 5 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 6 Coloque a misturadora na unidade motriz com a pega virada para o lado direito e prenda rodando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ❷.

- **O aparelho não funcionará se o misturador não se encontrar bem montado.**

- 7 Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de utilização recomendada).

dicas para a misturadora

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

quadro de utilização recomendada da liquidificadora		
velocidade	utilização/alimentos	quantidade máx.
1	Produzir espuma de leite	800 ml
	Misturas leves, por exemplo polmes, batidos de leite e ovo mexido.	800 ml
2 - 3	Sopas & bebidas Misturas espessas, por exemplo patês	1,2 litros
	Maionese	3 ovos + 450 ml de azeite
	Batidos de fruta Coloque a fruta fresca e os ingredientes líquidos primeiro (incluem iogurte, leite e sumos de fruta) Depois acrescenta gelo ou ingredientes congelados (incluem fruta congelada, gelo ou gelado)	800 ml de líquido
(P) impulso	Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição.	–
	Esmagar gelo – opere em pequenos arranques até que o gelo esteja esmagado a seu gosto.	6 cubos (125 g)

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 ⑨. Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel vedante do moinho multifunções ⑩ no dispositivo de lâmina do moinho multifunções ⑪ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado no encaixe.

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

- 3 Vire o dispositivos das lâminas ⑪ ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo ③. Gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio para prender.
- 4 Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ④.
- 5 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

para usar o seu moinho moedor

(se fornecido)

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

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

quadro de utilização recomendada do moinho

ingredientes	moinho	qtd. máx.	velocidade	tempo de operação
Ervas - ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas	Multifunções	15g	3	5 a 10 seg.
Nozes	Multifunções Ou Moedor	50g	3	10 a 15 seg.
Grãos de Café	Multifunções Ou Moedor	50g	3	30 seg.
Comida de Bebê e Purés	Multifunções	50g	3	30 seg.
Especiarias - Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho e flores de cravinho, etc.	Moedor	50g	3	30 a 60 seg.
Piri-piri	Moedor	30g	3	10 seg.
Raiz de gengibre fresco	Moedor	30g	3	10 seg.
Alho	Moedor	4 dentes	3	10 seg.

dicas

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


cuidados e limpeza

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

unidade do motor

- 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 ⑦.

dispositivos de lâmina misturadora e moinho multifunções

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

moinho moedor

- Remova a tampa do conjunto da lâmina 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.
- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- 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.

guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O misturador não funciona.	Não há energia eléctrica. O misturador não está montado correctamente.	Confirme que o misturador está ligado à tomada eléctrica. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.
O misturador verte pelo dispositivo da lâmina.	Falta o selo vedante. O selo vedante está mal colocado. O selo vedante está danificado.	Verifique se o selo vedante está correctamente colocado e não está danificado. Para obter a substituição do anel vedante, ver “serviço e cuidados ao cliente”.
O selo vedante do misturador falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem.	O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.	Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas. Para obter a substituição do anel vedante, ver “serviço e cuidados ao cliente”.
Se o acima mencionado não resolver o seu problema, ver “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente”.		

Español

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

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- 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 colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** 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 parado totalmente;
 - tenga cuidado de no desenroscar accidentalmente el vaso o la jarra/tapa del molinillo del conjunto de cuchillas.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de usos 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 procese especias duras como nuez moscada o raíz de cúrcuma ya que pueden dañar la cuchilla.
- No utilice la mezcladora como recipiente de almacenamiento. 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 un aparato caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la misma 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.

antes de utilizar por primera vez

- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

partes

mezcladora

- ① tapón de llenado
- ② tapa de cierre
- ③ vaso
- ④ anillo de cierre de la mezcladora
- ⑤ unidad de corte de la mezcladora
- ⑥ unidad de potencia
- ⑦ guardacable
- ⑧ control de velocidad + acción intermitente

multimolinillo (en caso de que se facilite)

- ⑨ jarra del multimolinillo
- ⑩ anillo de cierre del multimolinillo
- ⑪ unidad de cuchillas del multimolinillo

molinillo triturador (en caso de que se facilite)

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

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 ①. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:



- posición de desbloqueo



- posición de bloqueo

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

consejos sobre la mezcladora

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

tabla de usos recomendados de la mezcladora		
velocidad	uso/alimentos	cantidad máx.
1	Leche espumosa	800 ml
	Mezclas ligeras, p. ej. rebozados, batidos, huevos revueltos	800 ml
2 - 3	Sopas y bebidas Mezclas espesas, por ejemplo, patés	1,2 litros
	Mayonesa	3 huevos + 450 ml de aceite
	Bebidas "Smoothie" Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	800 ml de líquido
(P) botón de acción intermitente	Hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.	-
	Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.	6 cubitos (125 g)

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 (9), sin llenarla más de la mitad.
- 2 Acople el anillo de cierre del multimolinillo (10) a la unidad de cuchillas del multimolinillo (11), asegurándose de que el anillo esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.

● Compruebe que la junta esté correctamente acoplada.

- 3 Gire la unidad de cuchillas (11) boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo (3). Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

- 4 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un "clic" (4).
- 5 Elija una velocidad o utilice el control de acción intermitente.

para usar el molinillo triturador

(en caso de que se facilite)

Adecuado para moler especias, granos de café y procesar jengibre, ajo y chiles.

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas (13).
- 2 Acople la tapa (12) y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarla en su posición (5).
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un "clic" (6).
- 4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

tabla de usos recomendados del molinillo				
ingredientes	molinillo	Cant. máx	velocidad	tiempo de funcionamiento
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
Espicias – 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

consejos

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


cuidado y limpieza

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

unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑦.

conjuntos de cuchillas mezcladora y multimolinillo

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

molinillo triturador

- Quite la tapa del conjunto de cuchillas 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 tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "guía de solución de problemas" en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

- 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.

guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La mezcladora no funciona.	No hay corriente eléctrica. La mezcladora no está montada correctamente.	Compruebe que la mezcladora esté enchufada. Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada al vaso.
La mezcladora gotea por el conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
El anillo de cierre de la mezcladora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.	Desenrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
Si ninguna de las soluciones arriba mencionadas resuelve el problema, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".		

Dansk

Inden brugsanvisningen læses,
foldes forsiden med illustrationerne ud

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- 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 berøre knivens skarpe dele under rengøring.
- Blenderen må kun køre, hvis låget 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 ingredienser 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 indtil knivenheden er helt stille;
 - pas på ikke ved et uheld at skrue blenderskabet eller kværnens glas/låg af knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede brugsdiagram.
- 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.
- Du må ikke tilberede hårde krydderier som f.eks. muskatnød eller gurkemejerod, da det kan beskadige kniven.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmende apparater.
- Misbrug af din blender kan føre til personskade.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.

- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

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

før første anvendelse

- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

forklaring

blender

- ① midterprop
- ② låg med låsemekanisme
- ③ blenderglas
- ④ blenders tætningsring
- ⑤ blenderknivmontering
- ⑥ motorenheden
- ⑦ ledningsopbevaring
- ⑧ hastigheds- og impuls kontrol

multikværn (hvis den medfølger)

- ⑨ glas til multikværn
- ⑩ tætningsring til multikværn
- ⑪ knivenhed til multikværn

malekværn (hvis den medfølger)

- ⑫ kværnens glas
- ⑬ knivenhed til kværn


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 ①. Se illustrationen på undersiden af bladenheden:

 - oplåst indstilling

 - låst indstilling

3 Kom ingredienserne i blenderglasset.

4 Sæt påfyldningshætten i låget.

5 Sæt låget på glasset, og drej med uret for at låse.

6 Anbring blenderen på motorenheden med håndtaget vendt mod højre, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ②.

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

7 Vælg en hastighed (se det anbefalede brugsdiagram).

vink om blenderen

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

anbefalet brugsdiagram for blender

hastighed	brug/madvarer	maks. mængde
1	Skummende mælk	800 ml
	Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, rørag	800 ml
2 - 3	Supper og drikke Tykke blandinger dvs. patéer	1,2 liter
	Mayonnaise	3 æg + 450 ml olie
	'Smoothie' drikke Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælk og frugtjuice) Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frossen frugt, is eller flødeis)	800 ml væske
(P) impuls	Får motoren til at virke med en start/stop-funktion. Pulseringen fortsætter så længe knappen holdes i denne stilling.	–
	Knusning af is - kør blenderen i korte stød indtil isn er knust til den ønskede konsistens.	6 isterninger (125 g)

sådan bruges multikværnen

(hvis den medfølger)

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

- 1 Kom ingredienserne i glasset ⑨. Fyld det aldrig mere end halvt op.
- 2 Sæt tætningsringen til multikværnen ⑩ ind i knivenheden til multikværnen ⑪ – og sørg for, at tætningen er placeret korrekt i rilleområdet.

• **Sørg for at tætningsringen er fastgjort korrekt.**

- 3 Drej bladenheden ⑪ på hovedet. Sænk den ned i glasset, med bladene nedad ③. Drej mod uret for låset.

- 4 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ④.
- 5 Vælg en hastighed eller brug impulsarmen.

sådan bruges malekværnen

(hvis den medfølger)

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

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

anbefalet brugsdiagram 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.

tips


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

pleje og rengøring

- Sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad før rengøring.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Nedsenk aldrig knivenheden i vand.
- **Kom ingen af blenderens dele i opvaskemaskinen. motorenheden**
- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Nedsenk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑦.

bladenheder

blender og multikværn

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

malekværn

- Tag låget af kniv- enheden ved at dreje 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 oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.

- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- 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 u hensigtsmæssig 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.

fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Blenderen fungerer ikke.	Ingen strøm. Blender ikke samlet korrekt.	Se efter, om blenderensstik er sat i. Se efter, om knivenheden sidder stramt på blenderglasset.
Blender lækker fra knivenheden.	Tætningen mangler. Tætningen er sat forkert på. Tætningen er beskadiget.	Se efter, om tætningen sidder korrekt og ikke er beskadiget. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede sat på knivenheden.	Skru blenderglasset af, og se efter, om tætningen sidder på knivenheden. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.
Hvis intet af ovennævnte løser problemet, skal du læse "Service og kundepleje".		

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - när den inte används
 - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på kraftenhet utan att bågaren eller kvarnbehållaren är monterad.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bågaren.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggare vid rengöring.
- Mixern får endast användas när locket är på plats.
- Använd endast bågaren med bladenheten isatt.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en trasig apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se "service och kundtjänst".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** 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 bågare eller kvarn/lock från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderad användning.
- 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 bågaren.
- Använd inte hårda kryddor som muskotnöt och gurkmejarot eftersom de kan skada kniven.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Använd alltid mixern på en säker, torr, jämn yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av het gas eller elspis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.

- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i sladden

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

innan du använder för första gången

- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.

översikt

mixern

- ① lock för påfyllningshåll
- ② spärrlock
- ③ bägare
- ④ tätningring mixer
- ⑤ knivsats mixer
- ⑥ kraftenhet
- ⑦ sladdförvaring
- ⑧ hastighets- + pulskontroll

multikvarn (om sådan medföljer)

- ⑨ behållare för multikvarn
- ⑩ tätningring till multikvarn
- ⑪ knivsats till multikvarn

kvarn för malning (om sådan medföljer)

- ⑫ behållare kvarn
- ⑬ knivsats till malningskvarn

för att använda din mixer

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

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

● Läckage kan uppstå om tätningringen skadas eller sätts på felaktigt.

- 2 Skruva fast knivsatsen på bägaren. Kontrollera att knivsatsen är helt åtdragen. ❶. Följ grafiken på knivsatsens undersida enligt följande:

 - olåst läge

 - låst läge

- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Montera påfyllningstratten på locket.
- 5 Placera locket på kannan och vrid det medurs för att låsa fast det.
- 6 Placera mixern på drivenheten med handtaget åt höger och lås genom att vrida medurs tills du hör ett klick ❷.

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

7 Välj hastighet (se tabell med rekommenderad användning).

mixertips

- Mixa torra ingredienser – delade i bitar, genom att ta bort påfyllningslocket. Släpp sedan ned bitarna en efter en medan apparaten körs. Håll handen över öppningen. Töm regelbundet för bästa resultat.

- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- När du gör majonnäs ska du placera alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.

mixer rekommenderad användning		
Hastighet	användning/livsmedel	max. mängd
1	Skumma mjölk	800 ml
	Tunna blandningar t.ex. kaksmet, mjölkdrinkar, ägggröra	800 ml
2 - 3	Soppor och drycker Tjockare blandningar som t.ex. patéer	1,2 liter
	Majonnäs	3 ägg + 450 ml olja
	Smoothie-drycker Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer) Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass)	800 ml vätska
(P) puls	Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget.	–
	Iskrossning – kör med korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.	6 iskuber (125 g)

så här använder du multikvarnen

(om sådan medföljer)

- Använd multikvarnen för att mala örter, nötter och kaffeböner samt för att göra puré.
- 1 Lägg ingredienserna i burken ⑨. Fyll den inte mer än till hälften.
 - 2 Montera multikvarnens tätningsring ⑩ på multikvarnens knivsats ⑪. Kontrollera att tätningsringen ligger korrekt i skåran.
- **Kontrollera att tätningsringen sitter ordentligt på.**

- 3 Vänd knivsatsen ⑪ upp och ned. Sänk ned den i behållaren med knivarna nedåt ③. Vrid moturs för att spärra.
- 4 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ④.
- 5 Ställ in en hastighet eller använd momentanreglaget.

så här använder du kvarnen för malning

(om sådan medföljer)

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

- 1 Håll ingredienserna på knivsatsen ⑬.

- 2 Sätt på locket ⑫ och vrid moturs för att låsa ⑤.
- 3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick ⑥.
- 4 Välj hastighet eller använd pulskontrollen (P).

kvare rekommenderad användning

ingredienser	kvare	max-kvant.	hastighet	användningstid
Örtar kan enklast hackas när de är rena och torra	Multi	15 g	3	5-10 sek.
Nötter	Multi eller malning	50 g	3	10-15 sek.
Kaffeböner	Multi eller malning	50 g	3	30 sek.
Barnmat och puré	Multi	50 g	3	30 sek.
Kryddor – som svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor etc.	Malning	50 g	3	30-60 sek.
Chilli	Malning	30 g	3	10 sek.
Färs k ingefära	Malning	30 g	3	10 sek.
Vitlök	Malning	4 klyftor	3	10 sek.

tips


- För bästa resultat vid bearbetning av kryddor rekommenderar vi att du inte kör mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor och därför är det bäst att mala en liten mängd när du behöver den.
- För att avge så mycket smak och essentiella oljor som möjligt bör hela kryddor rostas innan de mals.
- Barnmat/puréer – låt tillagade livsmedel svalna till rumstemperatur innan du bearbetar dem i kvarnen.

skötsel och rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bågaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- Sänk inte ned bladenheten i vatten.
- **Inga av delarna får diskas i diskmaskin.**
- **kraftenhet**
- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑦.

knivsätser

mixer och multikvarn

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

kvarn för malning

- Ta av locket från knivenheten genom att vrida 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.
 - Rengör nätet med en mjuk borste.
- ### andra delar
- Diska för hand och torka torrt.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om din närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- 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.

problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Mixern startar inte.	Ingen ström. Mixern är inte ordentligt ihopsatt.	Kontrollera att mixern är ansluten till vägguttag. Kontrollera att bladeneheten är ordentligt fastsatt på bågaren.
Mixern läcker vid bladeneheten.	Tättningsring saknas. Tättningsring felaktigt monterad. Tättningsring skadad.	Kontrollera att tättningsringen är ordentligt monterad och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tättningsring.
Mixerns tättningsring saknades från bladeneheten när förpackningen öppnades.	Mixern är förpackad med tättningsringen monterad på bladeneheten.	Skruva av bågaren och kontrollera att tättningsringen sitter på knivsatsen. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tättningsring.
Om inget av ovan löser problemet se "service & kundtjänst".		

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- 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.
- Lokket må alltid være på mens du kjører mikseren.
- 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 har stanset helt;
 - ikke skru glasset eller kvernglasset/lokket fra knivenheten ved en feiltakelse.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt bruk.
- 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 kvern harde kryddertyper som muskatnøtter eller gurkemeierot, da de kan skade kniven.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- Feil bruk av hurtigmikseren kan føre til skader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.

- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

før du setter i støpselet

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

før førstegangs bruk

- Vask delene: se "stell og rengjøring".

deler

hurtigmikser

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

multikvern (hvis den medfølger)



- ⑨ multikvernkrukke
- ⑩ tetningsring til multikvernen
- ⑪ knivenhet til multikvernen

malekvern (hvis den medfølger)

- ⑫ glass til kvernen
- ⑬ knivenhet til malekvernen

bruke hurtigmikseren

Bruk hurtigmikseren til supper, drinker, patéer, majones, brødsmler, kjøksmler, til å hakke nøtter og knuse is.

- 1 Monter blenderforseglingsskiven 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 ①. Se grafikken på undersiden av bladenheten som følger:
 -  - ulåst posisjon
 -  - låst posisjon
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Plasser fyllheten i lokket.
- 5 Sett lokket på begeret og vri med klokken for å låse.
- 6 Plasser blenderen på strømenheten med håndtaket plassert på høyre side og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ②.

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

7 Velg en hastighet (se tabellen for anbefalt bruk).

hurtigmikser tips

- Slik behandler du tørre ingredienser: skjær i biter, fjern påfyllingslokket og slipp bitene ned en etter en mens maskinen kjører. Hold hånden over åpningen. Tøm regelmessig for best mulige resultater.

- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du lager majones, skal alle ingrediensene unntatt oljen has i hurtigmikseren. Fjern påfyllingslokket. Mens mikseren går skal du så tilsette oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.

tabell for anbefalt bruk, hurtigmikser

hastighet	Bruk/matvarer	maks. mengde
1	Skumme melk	800 ml
	Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre	800 ml
2 - 3	Supper og drinker Tykkere blandinger, f.eks. pateer	1,2 liter
	Majones	3 egg + 450 ml olje
	"Smoothie"-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft) Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller is krem)	800 ml væske
(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.	–
	Isknusing - bruk korte støt til isen er knust i ønsket konsistens.	6 terninger (125 g)

slik bruker du multikvernen

(hvis den medfølger)

- Bruk multikvernen til å kverne urter, nøtter, kaffebønner og pureer.
- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen ⑨. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
 - 2 Sett tetningsringen til multikvernen ⑩ inn i knivenheten til multikvernen ⑪ – pass på at tetningsringen sitter riktig på plass i det fordypede området.

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

- 3 Snu bladenheten ⑪ opp-ned. Senk den ned i krukken med bladene ned ③. Vri mot klokken for å låse.
- 4 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ④.
- 5 Velg hastighet eller bruk pulsfunksjonen.

slik bruker du malekvernen

(hvis den medfølger)

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

- 1 Plasser ingrediensene inn i bladet ⑬.

- 2 Sett på lokket ⑫ og vri motsols for å låse på plass ⑤.
- 3 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ⑥.
- 4 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (P).

tabell for anbefalt bruk, 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

tips

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


rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.

- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
 - Ikke legg knivenheten i vann.
 - **Ikke legg noen av delene i oppvaskmaskinen.**
- motordel**
- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
 - Ikke legg motordelen i vann.
 - Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑦.

bladmontering

hurtigmikser og multikvern

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

malekvern

- Ta lokket av knivenheten ved å vri medsols.
- 1 **hurtigmikser/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

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- 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.

feilsøkingsveiledningen

Problem	Årsak	Løsning
Mikseren kjører ikke.	Ingen strøm. Mikseren ikke satt riktig sammen.	Sjekk at støpselet er satt i. Sjekk at knivdelen er strammet helt fast i glasset.
Mikseren lekker fra knivmonteringen.	Manglende tetningsring. Tetningsringen sitter ikke riktig på. Skadet tetningring.	Sjekk at tetningsringen sitter riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste».
Tetningsringen satt ikke på knivenheten når jeg tok den ut av pakken.	Tetningsringen pakkes montert på knivenheten.	Skru av glasset og sjekk at tetningsringen sitter på knivenheten. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste».
Hvis ovenforstående ikke løser problemet, se «service og kundetjeneste».		

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista
 - kun laite ei ole käytössä:
 - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- 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 huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Jos irrotat tehosekoittimen tai myllyn moottoriosasta
 - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
 - älä irrota vahingossa astian tai myllyn kantta teristä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä suurinta käyttösuositustaulukossa 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 hienonna kovia mausteita, kuten muskottia tai kurkumajuurta. Muutoin terä voi vaurioitua.
- 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 liedan kanssa.
- Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

kuvaukset

tehosekoitin

- ① täyttöaukon korkki
- ② lukituskansi
- ③ sekoitusastia
- ④ tehosekoittimen tiivisterengas
- ⑤ tehosekoittimen teräyksikkö
- ⑥ moottoriosia
- ⑦ virtajohdon säilytys
- ⑧ nopeuden ja sykäyksen säätö

monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑨ monitoimimyllyn astia
- ⑩ monitoimimyllyn tiivistersrengas
- ⑪ monitoimimyllyn teräyksikkö

jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑫ myllyn astia
- ⑬ jauhatuseräasetelma

tehosekoittimen käyttö

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

- 1 Sovita tehosekoittimen tiivistersrengas ④ tehosekoittimen teräyksikköön ⑤. Varmista, että tiivisterengas on urassa oikein.

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

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

 avattu asento

 lukittu asento

- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Aseta täyttöaukon kansi kanteen.

- 5 Kiinnitä kansi kannuun ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään.
- 6 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön siten, että kahva osoittaa oikealle. Lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ②.

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

- 7 Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuositustaulukossa).

tehosekoittimen käyttövihjeitä

- Voit sekoittaa kuivat paloittelut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi

kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.

tehosekoittimen käyttösuositustaulukko

nopeus	käyttö/ruoka-aine	enimmäismäärä
1	Maidon vaahdottaminen	800 ml
	Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat	800 ml
2 - 3	Keitot ja juomat Paksut seokset, esimerkiksi pateetaikinat	1,2 litraa
	Majoneesi	3 munaa + 450 ml öljyä
	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
(P) pitoasento	Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen. Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa.	–
	Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.	6 jääpalaa (125 g)

monitoimimyllyn käyttäminen

(jos sisältyy toimitukseen)

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

- 1 Laita ainekset hienonnuasastiaan ⑨. Älä täytä sitä yli puolen välin.
- 2 Sovita monitoimimyllyn tiivisterengas ⑩ monitoimimyllyn

teräyksikköön ⑪. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

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

- 3 Käännä teräasetelma ⑪ ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin ③. Lukitse kääntämällä vastapäivään.
- 4 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ④.
- 5 Valitse nopeus tai käytä pitokytä.

jauhatusmyllyn käyttäminen

(jos sisältyy toimitukseen)

Mausteiden, kahvipapujen, inkiväärin, valkosipulin ja chilin jauhamiseen.

1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑬.

- 2 Aseta kansi ⑫ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑤.
- 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ⑥.
- 4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

myllyn käyttösuositustaulukko				
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.


vihjeitä

- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista myllyyn.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Älä koskaan upota teräyksikköä veteen.
- **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.**
- **moottoriosia**
- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑦ takana.

teräasetelmat tehosekoitin ja monitoimimylly

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

jauhatusmylly

- Irrota kansi teräasetelmasta 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.
- 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 laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- 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 vältä 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.

ongelmanratkaisuohteista

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Tehosekoitin ei toimi.	Ei virtaa. Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty astiaan tiukasti.
Tehosekoitin vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut. Varatiivisten hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota astia. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varatiivisten hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Jos näistä ehdotuksista ei ole apua ongelman ratkaisemisessa, katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.		

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- 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 yerine takılıyken çalıştırın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deđdirmeyiniz.
- Hiçbir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
- Hiçbir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığında soğumaya bırakılmalıdırlar.

- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkartırken
 - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
 - hazne veya öğütücü şişesini/kapağını bıçak tertibatından yanlışlıkla ayırmayın.
- Blenderi boşken çalıştırmayın
- Asla tavsiye edilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını 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.
- Hindistan cevizi veya Zerdeçal kökü gibi sert baharatları işlemeyin, bunlar bıçağa zarar verebilirler.
- 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.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.

- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- 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.

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.

ilk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

parçalar

blender

- ① doldurma kapağı
- ② kilitli kapak
- ③ kavanoz
- ④ blender sızdırmazlık halkası
- ⑤ blender bıçak ünitesi
- ⑥ güç ünitesi
- ⑦ kordon sarma yuvası
- ⑧ hız + puls kontrolü

çok amaçlı değirmen (eğer sağlanmışsa)

- ⑨ çok amaçlı değirmen şişesi
- ⑩ çok amaçlı değirmen sızdırmazlık halkası
- ⑪ çok amaçlı değirmen bıçak ünitesi

öğütme değirmeni (eğer sağlanmışsa)

- ⑫ öğütücü şişesi
- ⑬ öğütme değirmeni bıçak tertibatı

blenderinizin kullanımı

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kıyılmış 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 ①. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
🔓 - kilit açık pozisyon
🔒 - kilitli pozisyon
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun.
- 4 Doldurma kapağını kapağa takın.
- 5 Kapağı kaba yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- 6 Blenderi tutamak sağ tarafta olacak şekilde güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ②.

● Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.

- 7 Bir hız seçin (önerilen kullanım tablosuna bakın).

blender ipuçları

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

önerilen blender kullanım tablosu

hız	kullanım/yemek çeşitleri	maksimum miktar
1	Köpürtülmüş süt	800ml
	Yumuşak hamur, milkshake, çırpılmış yumurta gibi yumuşak karışımlar	800ml
2 - 3	Çorbalar ve içkiler Yoğun karışımlar örn. pateler	1,2 litre
	Mayonez	3 yumurta + 450ml yağ
	Koyu içecekler İlk olarak taze meyve ve sıvı malzemeyi (yoğurt, süt, meyve suyu gibi) koyun. Sonra buz ya da donmuş malzemeleri (donmuş meyve, buz ya da dondurma gibi) ekleyin.	800ml sıvı
(P) titreşim	Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Düğmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz puls konumunda kalacaktır.	–
	Buz kırma – istediğiniz kıvamda kırılana kadar kısa aralıklarla çalıştırın.	6 küp (125g)

öğütücünüzü kullanmak için (eğer sağlanmışsa)

- Çok amaçlı değirmeninizi, baharatları, fındıkları, kahve çekirdekleri ve püreleri öğütmek için kullanın.
- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz ⑨. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
 - 2 Çok amaçlı değirmen sızdırmazlık halkasını ⑩ çok amaçlı değirmen bıçak ünitesinin ⑪ içine yerleştirin – conta oluklu alana düzgün şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.
 - **Contanın düzgün yerleştigiinden emin olun.**
 - 3 Bıçak ünitesini ⑪ ters yüz çevirin. Bıçaklar aşağıda ③ olacak şekilde kasenin içine yerleştirin. Kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.
 - 4 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ④.
 - 5 İstedığınız hızı seçiniz ve puls kumandasını kullanınız.

öğütme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

- Baharatları, kahve çekirdeklerini öğütülmesi ve zencefil, sarımsak ve biberlerin işlenmesi için uygundur.
- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑬.
 - 2 Kapağı ⑫ takın ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin ⑤.
 - 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ⑥.
 - 4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

önerilen öğütücü kullanım 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.

İp uçları

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

bakım ve temizlik


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

güç ünitesi

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

bıçak tertibatları

blender ve çok amaçlı değirmen

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

Öğütme değirmeni

- Saat yönünde çevirerek kapağı bıçak tertibatından 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.
- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşıyorsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- 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.

sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Blender çalışmıyor.	Güç yok. Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blenderin fişinin takılı olduğunu kontrol edin. Bıçak ünitesinin hazneye sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Conta eksik. Conta yanlış takılmış. Conta hasarlı.	Contanın doğru takılıp takılmadığını ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için “servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için “servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Yukarıdakilerden hiçbiri problemi çözmiyorsa “Servis ve Müşteri Hizmetleri” bölümüne bakın.		

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Příklad 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.**
- Příklad 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.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby se hnací jednotka, napájecí kabel nebo konektor namočily.
- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servis a zákaznická podpora“
- Nikdy nepoužívejte neschválené nástavce.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.

- Příklad v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Při odstraňování mixéru nebo mlýnku z pohonné jednotky:
 - počkejte, dokud se nože zcela nezastaví
 - dbejte, abyste nádobu mixéru nebo nádobu/víko mlýnku nechtěně neodšroubovali od nožového nástavce.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství ingrediencí, než je uvedeno v tabulce doporučeného používání.
- Aby vám mixér a nástavce co nejdéle vydržely, nepoužívejte je déle než 60 sekund v kuse.
- Příprava ovocných mléčných koktejlů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu. Musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nemixujte tvrdé koření, jako je muškátový oříšek nebo kurkumový kořen, protože by mohlo dojít k poškození nožů.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Mixér používejte na bezpečném, rovném a suchém povrchu.
- Příklad nikdy nepokládejte na plynový hořák nebo elektrickou plotýnku nebo do jejich blízkosti ani na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před připojením

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

před prvním použitím

- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

Popis

Mixér

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

Víceúčelový nástavec (pokud je součástí dodávky)

- ⑨ nádoba víceúčelového nástavce
- ⑩ těsnicí kroužek víceúčelového nástavce
- ⑪ nožová jednotka víceúčelového nástavce

Mlecí nástavec (pokud je součástí dodávky)

- ⑫ nádoba mlýnku
- ⑬ nožová sestava mlecího nástavce

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 ①. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožů:

 - odemčená pozice

 - uzamčená pozice

3 Vložte do nádoby přísady k mixování.

4 Zasuňte uzávěr plnicího otvoru do víčka.

5 Nasaďte na pohár víčko a utáhněte jej otočením ve směru hodinových ručiček.

6 Nasaďte mixér na pohonnou jednotku s držákem otočeným doprava a otočením ve směru hodinových ručiček jej zaklapněte, dokud neuslyšíte cvaknutí ②.

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

7 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučeného používání).

Rady k mixéru

● Mixování suchých ingrediencí – nakrájejte na kousky, vyjměte víčko plnicího hrdla, pak do spuštěného přístroje pouštějte kousky jeden po druhém. Rukou zakryjte otvor. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, pravidelně vyprazdňujte.

● Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.

- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Sundejte víčko plnicího hrdla. Potom při zapnutém přístroji přidávejte olej pomalu přes otvor ve víku.
- Husté směsi, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.

tabulka doporučeného používání mixéru		
Rychlost	využití/druh potravin	max. množství
1	Napěněné mléko	800 ml
	Lehké směsi, jako jsou těsta, mléčné koktejly, míchaná vejce	800 ml
2 - 3	Polévky & nápoje Husté směsi jako např. paštiky	1,2 litru
	Majonéza	3 vejce + 450 ml oleje
	Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy) Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu)	800 ml tekutiny
(P) pulzní funkce	Řídí motor v režimu start/stop. Pulzní režim bude platný, dokud je držen v této poloze.	–
	Drcení ledu – používejte v krátkých intervalech, dokud nebude led rozdrcen na požadovanou konzistenci.	6 kostek (125 g)

Používání víceúčelového nástavce

(pokud je součástí dodávky)

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

- Vložte ingredience do nádobky ⑨. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- Vložte těsnicí kroužek víceúčelového nástavce ⑩ do nožové jednotky víceúčelového nástavce ⑪ tak, aby správně zapadl do drážky.
- Zajistěte, aby bylo těsnění řádně nasazeno.**
- Otočte nože ⑪ spodní stranou vzhůru. Vložte je do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů ③. Otočením proti směru hodinových ručiček uzamkněte.

- Nasaďte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte jej otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ④.
- Zvolte rychlost nebo použijte impulsní regulátor.

Používání mlecího nástavce

(pokud je součástí dodávky)

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

- Vložte ingredience do nožů ⑬.
- Nasaďte víčko ⑫ a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček ⑤.
- Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ⑥.
- Zvolte rychlost nebo použijte pulzní ovladač (P).

tabulka doporučeného používání nástavců				
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
Káвовá 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

tipy

- Pro optimální rozemletí koření doporučujeme nezpracovávat více než 50g koření v jedné dávce.
- Koření vcelku si uchovávají aroma mnohem déle než v rozemletém stavu, proto je nejvhodnější rozemlít malé množství podle potřeby a uchovat tak chuť koření.
- Pro uvolnění maximálního arómatu a esenciálních olejů je nejvhodnější koření vcelku před mletím osmažit.
- Dětská výživa/pyré – uvařené potraviny nechte před zpracováním v mlýnku vychladnout na pokojovou teplotu.

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 neponožte do vody.
- **Nevkládejte žádné součásti do myčky.**

hnací jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.
- Pohonnou jednotku nikdy neponožte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky ⑦.

Nože

Mixér a víceúčelový nástavec

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

mlecí nástavec

- Sundejte víčko z nožové sestavy 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. **Neponožte je do vody.**
- 3 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

Ostatní díly

Omyjte je rukou a usušte.

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 při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „přívodce odstraňování problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- 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, zřízovaném 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.

průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Mixér nefunguje.	Chybí napájení. Mixér není správně sestavený.	Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do zásuvky. Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená k nádobě.
Mixér u nožové jednotky netěsní.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno a není poškozeno. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“.
V balení nožové jednotky chybí těsnění mixéru.	Těsnění je předem nasazeno na nožové jednotce.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je na nožové jednotce nasazeno těsnění. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“.
Pokud výše uvedené postupy problém nevyřeší, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“.		

Magyar

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

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- 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 késegységet 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 késegységgel,, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- A keverőpoharat kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.

- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** 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 meghajtóegységről:
 - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
 - ügyeljen arra, nehogy véletlenül lecsavarja a keverőpoharat vagy a darálóedényt/fedelet a késegységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl a Felhasználási útmutató táblázatában 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.
- Ne aprítson kemény fűszereket, például szerecsendiót vagy kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.

- A turmixgépet mindig biztonságos körülmények között, száraz, sík felületen működtesse.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás

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

az első használat előtt

- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.

a készülék részei

turmixgép

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

többfunkciós daráló (ha tartozék)



- ⑨ többfunkciós daráló edénye
- ⑩ többfunkciós daráló tömítőgyűrűje
- ⑪ többfunkciós daráló késege

örlőegység (ha tartozék)

- ⑫ darálóedény
- ⑬ daráló késege

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 késegegységébe 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 ①. A késegegység alján látható ábrák jelentése:
 - nyitott állás
 - zárt állás
- 3 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.
- 4 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélbe.
- 5 Helyezze a fedelet a pohárra, és az óramutató járásával megegyezően elfordítva rögzítse.
- 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elforgatva rögzítse ②.
- **A motor nem indul el, ha a készülék turmixoló része nem illeszkedik megfelelően a meghajtó egységhez.**
- 7 Válasszon ki egy sebességet (lásd a felhasználási útmutató táblázatát).

turmixgép

- Száraz összetevők turmixolása – darabolja fel a hozzávalókat, vegye le a töltőnyílás kupakját, majd tegye a darabokat egyenként a működő készülékbe. A kezét tartsa a nyílás felett. A hatékony turmixoláshoz üritse rendszeresen a poharat.
- Ne aprítson fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag részekben.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegye az összes hozzávalót a turmixgépbe. Vegye le a betöltőnyílás fedelét. Ezután a fedél nyílásán keresztül lassan öntse az olajat a működő készülék keverőpoharába.

- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek esetén előfordulhat, hogy el kell távolítani az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot.

a turmixgép felhasználási útmutatója		
sebességfokozat	feldolgozandó étel	max. mennyiség
1	Tej habosítása	800 ml
	Híg keverékek, pl. híg tészták, tejturmixok, rántotta	800 ml
2 - 3	Levesek és italok Sűrűbb keverékek, például pástétomok	1.2 liter
	Majonéz	3 tojás + 450 ml olaj
	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
(P) Rövid üzem	A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz: A rezgés-pozíció gyors energiabiztosításhoz alkalmas, és addig működik, amíg ebben a helyzetben tartják a kapcsolót.	–
	Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.	6 jégkocka (125 g)

a többfunkciós daráló használata (ha tartozék)

- A többfunkciós daráló növényfélék, dió, kávébab darálására és pürésítésre használható.
- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe ⑨. Az edényt legfeljebb félig tölts meg.
 - 2 Helyezze a többfunkciós daráló tömítőgyűrűjét ⑩ a többfunkciós daráló késegségére ⑪ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
 - Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.

- 3 Fordítsa fejjel lefelé a késegséget ⑪. Engedje le az edénybe, a késekkel lefelé ③. Az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse.
- 4 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ④.
- 5 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomja le a rövid üzem kapcsolót.

az őrlőegység használata (ha tartozék)

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

- 1 Tegye a hozzávalókat a késégységbe ⑬.
- 2 Illessze rá a fedelet ⑫, és balra elfordítva rögzítse ⑤.

- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ⑥.
- 4 Válassza ki a sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

a daráló felhasználási útmutatója

hozzávalók	daráló	max. mennyiség	sebesség	üzemidő
Növényfélék – tiszta és száraz állapotban apríthatók a legjobban.	Többfunkciós	15 g	3	5–10 s
Dió	Többfunkciós vagy őrlő	50 g	3	10–15 s
Kávébab	Többfunkciós vagy őrlő	50 g	3	30 s
Bébiétel és pürék	Többfunkciós	50 g	3	30 s
Fűszerek – pl. feketebors, kardamom, köménymag, koriander, édeskömény-mag és egész szegfűszeg.	Őrlő	50 g	3	30–60 s
Csili	Őrlő	30 g	3	10 s
Friss gyömbérgyökér	Őrlő	30 g	3	10 s
Fokhagyma	Őrlő	4 gerezd	3	10 s

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 ízt sokkal tovább megőrzi, mint az őrlt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.
- A maximális ízhatás és az illóolajok érvényesülés érdekében az egész fűszereket jobb megpirítani őrlés előtt.
- Bébiétel/pürék – a főtt ételek turmixgépben való feldolgozása előtt várja meg, amíg lehűlnek szobahőmérsékletre.


a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Mindig ürítse ki a turmixoló edényt mielőtt lecsavarja a forgókésről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
- Ne merítse vízbe a forgókés-egységet.
- **Ne tegye be egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.**
- **meghajtóegység**
- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.

- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑦.

késegységek

turmixgép és többfunkciós daráló

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

őrlegegység

- Jobbra elfordítva vegye le a fedelet a késegységről.

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 bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.

- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.

- 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 kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A turmixgép nem működik.	Nincs áramellátás. A mixer nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a turmixgép csatlakozója be van-e dugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve van-e a keverőpohárhoz.
A mixer a késegység zárószervezeténél szivárog	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül lett behelyezve A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
A mixer tömítése hiányzik a késegységből, amikor kiveszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a késegységre.	Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késegységen van-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „szerviz és vevőszolgálat” fejezetet.		

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- 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 należy używać wyłącznie z założoną na dzbanek pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).

- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **RYZIKO POPARZENIA:** przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender lub młynek z podstawy zasilającej:
 - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
 - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka lub pojemnika młynka od zespołu ostrzy.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- 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 zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak gałka muszkatołowa lub kurkuma, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.
- 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 gorących palnikach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu, ani w miejscach, w których mógłby się stykać z nagrzanymi urządzeniami.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
 - Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- przed pierwszym użyciem**
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

oznaczenia

blender

- ① zakrywka wlewu
- ② blokowana pokrywka
- ③ dzbanek
- ④ pierścień uszczelniający blendera
- ⑤ zespół ostrzy blendera
- ⑥ podstawa zasilająca
- ⑦ miejsce na przewód sieciowy
- ⑧ regulator prędkości i trybu pracy przerywanej

młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączony w zestawie)



- ⑨ pojemnik młynka wielofunkcyjnego
- ⑩ pierścień uszczelniający młynka wielofunkcyjnego
- ⑪ zespół ostrzy młynka wielofunkcyjnego

młynek do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑫ pojemnik młynka
- ⑬ zespół ostrzy młynka do kruszenia

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 ①. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
 -  - pozycja „odblokowane”
 -  - pozycja „zablokowane”
- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 W pokrywce umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Do dzbanka przymocować pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 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” ②.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**
- 7 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych sposobów użycia).

wskazówki dotyczące obsługi blendera

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

tabela zalecanych sposobów użycia blendera

prędkość	zastosowanie/rodzaj składników	maksymalna ilość
1	Spienianie mleka	800 ml
	Składniki o rzadkiej konsystencji, np. ciasto naleśnikowe, koktajle mleczne, jajecznicza	800 ml
2 - 3	Zupy i napoje Składniki o gęstszej konsystencji, np. pasztety	1,2 l
	Majonez	3 jaj/a + 450 ml oleju
	Gęste napoje typu smoothie W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody).	800 ml składników płynnych
(P) tryb pracy przerywanej	Silnik pracuje włączając się i wyłączając. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (P).	–
	Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję	6 kostek (125 g)

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 ⑨. Pojemnik napęłnić najwyżej do połowy.
- 2 Umieścić pierścień uszczelniający młynka wielofunkcyjnego ⑩ w zespole ostrzy młynka wielofunkcyjnego ⑪, zwracając uwagę na to, by uszczelka została poprawnie włożona w rowki.
- **Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo zamocowana.**
- 3 Odwrócić zespół ostrzy ⑪ do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć do pojemnika młynka ③. Zablokować, przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- 4 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ④.
- 5 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

obsługa młynka do kruszenia

(jeżeli załączony w zestawie)

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

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

tabela zalecanych sposobów użycia młynka

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

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 zmieszać ich niewielką ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem w młynku składników gotowanych należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.

zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- 1 **blender/młynek wielofunkcyjny:** zdjąć i wypłukać pierścien uszczelniający.
 - 2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyszczyć je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
 - 3 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.
- pozostałe elementy**
- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.


konserwacja i czyszczenie

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

podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑦.

zespoły ostrzy blender i młynek wielofunkcyjny

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

młynek do kruszenia

- Zdjąć pokrywę z zespołu ostrzy, przekręcając ją w kierunku

serwis i punkty obsługi klienta



- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w który produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- 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.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Blender nie działa	Brak dopływu zasilania. Blender nie został prawidłowo zmontowany.	Sprawdzić, czy blender jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka.
Zawartość blendera wycieka poprzez zespół ostrzy	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została założona nieprawidłowo. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy	Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, należy zastosować się do wskazówek podanych w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.		

Ελληνικά

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

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- 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 χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** 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 ξεβιδώνετε την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο/καπάκι του 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 συνιστώμενης χρήσης.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ ή τον μύλο σας, μην τα αφήνετε να λειτουργούν χωρίς διακοπή 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.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο ή ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.

- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.
- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της

27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ

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

μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

- ⑨ δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων
- ⑩ δακτύλιος στεγανοποίησης μύλου πολλαπλών χρήσεων
- ⑪ μονάδα λεπίδων μύλου πολλαπλών χρήσεων

μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)


- ⑫ δοχείο μύλου
- ⑬ μονάδα λεπίδων μύλου αλέσματος

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 ①. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

 θέση «ξεκλειδωτη»

 θέση «κλειδωμένη»

- 3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 4 Τοποθετήστε το κάλυμμα της οπής γεμίματος επάνω στο καπάκι.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο κύπελλο και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα τροφοδοσίας, με το χερούλι στη δεξιά πλευρά και ασφαλίστε το στη θέση του, στρέφοντάς το δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ②.
- **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

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

πίνακας συνιστώμενης χρήσης του μπλέντερ		
ταχύτητα	χρήση/τροφές	μέγιστη ποσότητα
1	Αφρόγαλα	800 ml
	Αραιά μείγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αυγό	800 ml
2 - 3	Σούπες και ποτά Πιο παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ	1,2 λίτρα
	Μαγιονέζα	3 αυγά + 450 ml λάδι
	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
(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.	-
	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.)

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 ⑨. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.

- 2 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης του μύλου πολλαπλών χρήσεων ⑩ στη μονάδα λεπίδων του μύλου ⑪ – διασφαλίζοντας ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στην αυλακωτή περιοχή.

- **Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά.**

- 3 Γυρίστε τη μονάδα λεπίδων ⑪ ανάποδα. Τοποθετήστε τη στο κάτω μέρος του δοχείου, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω ③. Στρέψτε την αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση της.
- 4 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη μονάδα τροφοδοσίας και ασφαλίστε τον στη θέση του, στρέφοντάς τον δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ④.
- 5 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή παλμών.

χρήση του μύλου αλέσματος (εάν παρέχεται)

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

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

πίνακας συνιστώμενης χρήσης του μύλου

υλικά	μύλος	μέγ. ποσότη.	ταχύτητα	χρόνος λειτουργίας
Βότανα –κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά	Πολλαπλών χρήσεων	15 γρ.	3	5–10 δευτ.
Ξηροί καρποί	Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος	50 γρ.	3	10–15 δευτ.
Κόκκοι καφέ	Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος	50 γρ.	3	30 δευτ.
Βρεφικές τροφές και πουρές	Πολλαπλών χρήσεων	50 γρ.	3	30 δευτ.
Μπαχαρικά – όπως ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδαμώμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κοριάνδρου, σπόροι μάραθου, ολόκληρο γαρύφαλλο κ.λπ.	Αλέσματος	50 γρ.	3	30–60 δευτ.
Πιπεριές τσίλι	Αλέσματος	30 γρ.	3	10 δευτ.
Φρέσκο τζίντζερ	Αλέσματος	30 γρ.	3	10 δευτ.
Σκόρδο	Αλέσματος	4 σκελίδες	3	10 δευτ.

πρακτικές συμβουλές


- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στο μύλο περισσότερο 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 αποδευμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καβουρντίστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.

φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν να το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων στο νερό.
- **Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. μονάδα κινητήρα**
- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος ⑦.

μονάδες λεπίδων

μπλέντερ και μύλος πολλαπλών χρήσεων

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

μύλος αλέσματος

- Αφαιρέστε το καπάκι από τη μονάδα λεπίδων, στρέφοντάς το 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 ξεβγάλετε 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 αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.

- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα 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.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Το μπλέντερ δεν συναρμολογήθηκε.	Ελέγξτε εάν το μπλέντερ είναι στην πρίζα. Ελέγξτε εάν η μονάδα λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά μέσα στην κανάτα.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη διάταξη λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος. Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδων όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος συσκευάζεται ήδη τοποθετημένος στη μονάδα λεπίδων.	Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδων. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Εάν κανένα από τα παραπάνω δεν λύνει το πρόβλημα, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».		

bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- 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 nádoby mixéra.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s reznými hranami nožov.
- Mixér púšťajte len s vekom založeným na nádobe.
- Používajte len nádobu mixéra s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si 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;
 - Dávajte pozor na to, aby ste neodskrutkovali nádobu mixéra alebo nádobu mlynčeka/veko z nožovej zostavy.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita uvedená v tabuľke odporúčaného používania.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra a mlynčekov ich nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zmrazenú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do nádoby mixéra.
- Nespracovávajte tvrdé koreniny, ako je muškátový orech a koreň kurkumy, lebo by mohli poškodiť nože.
- 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, ako ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.

- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

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

pred prvým použitím

- Poumývajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie

popis súčastí

mixér

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

multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

- ⑨ nádoba multifunkčného mlynčeka
- ⑩ tesniaci krúžok multifunkčného mlynčeka
- ⑪ nožová jednotka multifunkčného mlynčeka

trečí mlynček (ak je dodaný)

- ⑫ veko mlynčeka
- ⑬ nožová zostava trečieho mlynčeka

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
- ①. Pozri nasledujúce grafické symboly na spodnej strane nožovej jednotky:

 odistená poloha

 zaistená poloha

- 3 Vložte vaše ingrediencie do nádoby.
- 4 Vložte plniacu zátku do veka.

- 5 Zložte veko na nádobu a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.
- 6 Položte mixér na pohonnú jednotku s rukoväťou na pravej strane a zaistujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ②.
- **Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.**
- 7 Zvoľte rýchlosť (riadte sa príslušnou tabuľkou odporúčaného používania).

pokyny k mixéru

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

tabuľka odporúčaného používania mixéra		
rýchlosť	použitie/ druhy ingrediencií	max. množstvo
1	Šľahané mlieko	800 ml
	Ľahké zmesi, napríklad šľahané cesto, mliečne kokteily, šľahané vajcia	800 ml
2 - 3	Polievky a nápoje Hustejšie zmesi, ako napríklad paštéty	1,2 litrov
	Majonéza	3 vajec + 450 ml oleja
	Miešané ovocné nápoje Najskôr vložte čerstvé ovocie a tekuté ingrediencie (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných džúsov). Potom pridajte ľad, alebo mrazené ingrediencie (vrátane mrazeného ovocia, ľadu, alebo zmrzliny)	800 ml tekutiny
(P) impulzy	Motor používate v režime štart/stop. Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.	–
	Drvenie ľadu – pracujte v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.	6 kociek (125 g)

používanie multifunkčného mlynčeka (ak je dodaný)

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

- Vložte vaše ingrediencie do nádoby ⑨. Nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.
- Na nožovú jednotku multifunkčného mlynčeka ⑩ založte tesniaci krúžok multifunkčného mlynčeka ⑪ – tesnenie musí byť správne umiestnené v príslušnej drážke.
- Postarajte sa o to, aby bolo tesnenie správne založené.**
- Prevráťte nožovú jednotku ⑪. Vložte ju do nádoby nožmi nadol ③. Otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.
- Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ④.
- Zvoľte rýchlosť, alebo použite impulzný režim.

používanie trecieho mlynčeka (ak je dodaný)

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

- Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ⑬.
- Založte veko ⑫ a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ⑤.
- Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ⑥.
- Vyberte rýchlosť alebo použite ovládač impulzu (P).

tabuľka odporúčaného používania mlynčekov				
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

tipy

- Pre optimálny výkon pri spracovaní korenia odporúčame, aby ste naraz nespracovávali viac ako 50 g v mlynčeku.
- Celé korenie si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté korenie, takže pre uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.
- Pre uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé korenie oparať.
- Detská výživa/pyré – uvarené potraviny nechajte pred spracovaním v mlynčeku schladieť na izbovú teplotu.

ošetrovanie a čistenie


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

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑦.

nožové zostavy

mixér a multifunkčný mlynček

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

trečí mlynček

- Vyberte veko z nožovej zostavy jeho pootočením v smere hodinových ručičiek.

- 1 **mixér/multifunkčný mlynček:** vyťahnite 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 vysušite.



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.
- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

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

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodíť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu. Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Mixér nefunguje.	Chýba napájanie. Mixér nie je zmontovaný správne.	Skontrolujte, či je mixér zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je nožová jednotka riadne dotiahnutá na nádobu mixéra.
Cez nožovú zostavu mixéra preteká/vypadáva obsah.	Nie je založené tesnenie. Tesnenie nie je založené správne. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Tesnenie nebolo po vybalení mixéra pri nožovej jednotke.	Tesnenie sa dodáva založené na nožovej jednotke.	Odskrutkujte nádobu mixéra a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Ak žiadne z vyššie uvedených riešení problém nevyrieši, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.		

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- 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 або чашу подрібнювача/кришку від ножового блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендацій.
- 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 обробляти тверді спеції, такі як мускатний горіх або коріння куркуми, оскільки вони можуть пошкодити диск.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.

- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

перед підключенням до мережі електропостачання

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

Перед першим використанням

- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».

ПОКАЖЧИК

блендер

- ① ковпачок заливального отвору
- ② кришка із механізмом блокування
- ③ чаша
- ④ ущільнювальне кільце блендера
- ⑤ ножовий блок блендера
- ⑥ блок електроприводу
- ⑦ відсік для зберігання шнура
- ⑧ регулятор швидкості + імпульсний режим

універсальний подрібнювач (якщо входить до комплекту)

- ⑨ чаша універсального подрібнювача
- ⑩ ущільнювальне кільце універсального подрібнювача
- ⑪ ножовий блок універсального подрібнювача

насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)

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

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 ①. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:

 розблоковано

 заблоковано

- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
 - 4 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку.
 - 5 Установіть кришку на чашу та поверніть за годинникову стрілку, щоби зафіксувати.
 - 6 Установіть блендер на блок електродвигуна так, щоби ручка знаходилася праворуч та повертайте за годинникову стрілку для фіксації, доки не почуєте клацання ②.
- Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.
- 7 Оберіть швидкість (див. таблицю з рекомендаціями щодо користування).

Корисні поради

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

Таблиця з рекомендаціями щодо користування блендером

швидкість	застосування/ види продуктів	макс. кількість
1	Приготування молочної піни	800мл
	Негусті суміші, наприклад, рідке тісто, молочні коктейлі, омлети	800мл
2 - 3	Супи та напої Густі суміші, наприклад, паштет	1,2 літра
	Майонез	3 яєць + 450мл олії
	Фруктові коктейлі Спочатку покладіть свіжі фрукти та рідкі інгредієнти (це можуть бути йогурт, молоко та фруктові соки). Потім додайте льоду або заморожених інгредієнтів (це можуть бути заморожені фрукти, лід або морозиво).	800мл рідини
(P) імпульсний режим	Електродвигун працює у режимі «пуск/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.	–
	Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію.	6 кубиків (125 г)

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 ⑨. Чаша повинна бути наполовину заповненою.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце ⑩ до ножового блоку ⑪ так, щоб воно увійшло до пазу.
- **Переконайтеся, що ущільнення було встановлено правильно.**
- 3 Переверніть ножовий блок ⑪ догори дном. Опустіть його до чаші, лезами униз ③. Поверніть проти годинникової стрілки, щоби зафіксувати.
- 4 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ④.
- 5 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

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

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

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

рекомендації щодо користування подрібнювачем				
інгредієнти	подрібнювач	макс. кількість	швидкість	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

Корисні поради

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


догляд та чищення

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

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑦.

ножові блоки блендера та універсального подрібнювача

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

Насадка-подрібнювач для помелу

- Зніміть кришку з ножового повернувши проти годинникової стрілки.

- 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 в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



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

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

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

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

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Блендер не працює.	Не постачається живлення. Блендер було зібрано неправильно	Перевірте, чи блендер підключено. Щільно накрутіть ножовий блок у чаші.
Рідина витікає з блоку блендера.	Не має ущільнювача Ущільнювач встановлено неправильно Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Технічне обслуговування».
Ущільнювальне кільце блендера відсутнє на ножі при розпакуванні.	Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.	Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Технічне обслуговування».
Якщо жоден з описаних варіантів не вирішив проблему, див. розділ "Технічне обслуговування".		



الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- 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.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المازج لا يعمل.	لا توجد طاقة. لم يتم تركيب المازج بالطريقة الصحيحة.	تأكد من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق.
هناك تسريب في المازج من ناحية قاعدة وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام مركبة بطريقة غير صحيحة. حلقة الإحكام تالفة.	تأكد من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالمازج.	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق وتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".		

جدول الاستخدامات الموصى بها للمطحنة				
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 والشمرية 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

- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑦.

وحدات الشفرات الخلاط والمطحنة متعددة الاستخدامات

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

مطحنة الفرم

- أزيل الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.

١ الخلاط/المطحنة متعددة

الاستخدامات: أزيل حلقة الإحكام واغسلها.

- ٢ لا تلمس الشفرات الحادة - قومي

بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة

باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي

بغمر وحد الشفرات في الماء.

- ٣ اتركها تجف في وضع مقلوب.

الاجزاء الاخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

تلميحات

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

العناية والتنظيف

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

وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.

- 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 السمكية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

جدول الاستخدامات الموصى بها للمازج		
السرعة	أنواع الطعام/الاستخدام	أقصى كمية
١	رغوة اللبن	٨٠٠ مل
	الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض	٨٠٠ مل
٣-٢	الحساء والمشروبات الخلطات السمكية مثل المعجنات المايونيز	١,٢ لتر ٣ بيضات + ٤٥٠ مل زيت
	المشروبات المرطبة أولاً ضعي الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة في ٨٠٠ مل من السائل (بما فيها الزبادي واللبن وعصير الفاكهة) ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (بما فيها الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم)	٨٠٠ مل من السوائل
(P) النبض	يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.	-
	جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	٦ مكعبات ١٢٥

"طققة" ٤

٥ حددي السرعة أو استخدمي النبض للتحكم. استخدام مطحنة الفرم (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ١ مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل. ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات (١٣).
- ٢ ركبي وعاء الطحن (١٢) ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل (٥).
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طققة" (٦).
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

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 (٩). إمليها بما لا يزيد على النصف.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالمطحنة متعددة الاستخدامات (١٠) على وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات (١١) ذ مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- تاكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.

- ٣ اقلبي وحدة الشفرات (١١). ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل (٣). 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

- **استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.**

استخدام الخلاط

- استخدمي الخلاط لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش الثلج.
- ١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط ⑤ على وحدة شفرات الخلاط ⑥ - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**
- ٢ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام
- ① راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

موضع الفتح

موضع القفل

- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبي غطاء فتحة التعبئة في الغطاء العلوي.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- ٦ ضعي الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض تجاه الجانب الأيمن ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة" ②.
- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الخلاط بشكل غير صحيح.**
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجع جدول السرعات الموصى بها)

تلميحات متعلقة بالخلاط

- لخلط مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يديك فوق الفتحة للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

الدليل

الخلاط

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② الغطاء العلوي
- ③ الدورق
- ④ طوق الإحكام الخاص بالخلاط
- ⑤ وحدة شفرات الخلاط
- ⑥ وحدة الطاقة
- ⑦ مكان تخزين السلك
- ⑧ وحدة التحكم في السرعة + النبض
- المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)**
- ⑨ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑩ حلقة إحكام المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑪ وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات

مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها)

- ⑫ الغطاء العلوي للمطحنة
- ⑬ مجموعة شفرات مطحنة الفرغ

- عند إزالة المازج أو المطحنة من وحدة الطاقة:
 - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
 - لا تحاولي فك الدورق أو دورق/غطاء المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان إطالة عمر الخلاط والمطحنة، لا تشغيلهما لفترة زمنية أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تستخدم المازج في معالجة التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم فقد تتسبب في تلف المازج.
- لا تستخدم المازج كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدم المازج دائماً على سطح آمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- قد يؤدي سوء استخدام المازج إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.