

KENWOOD

BL710 series

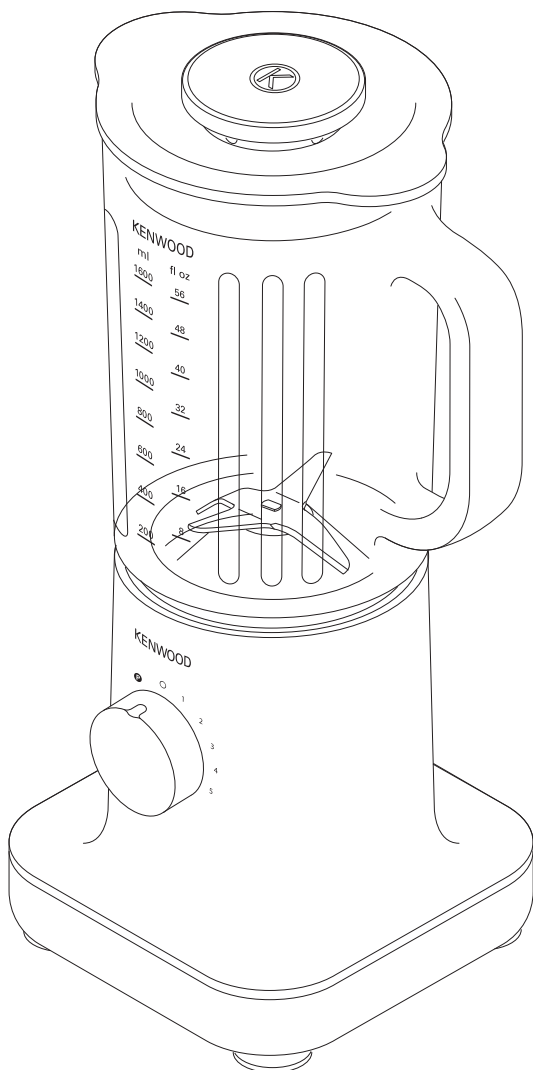
instructions

istruzioni

instrucciones

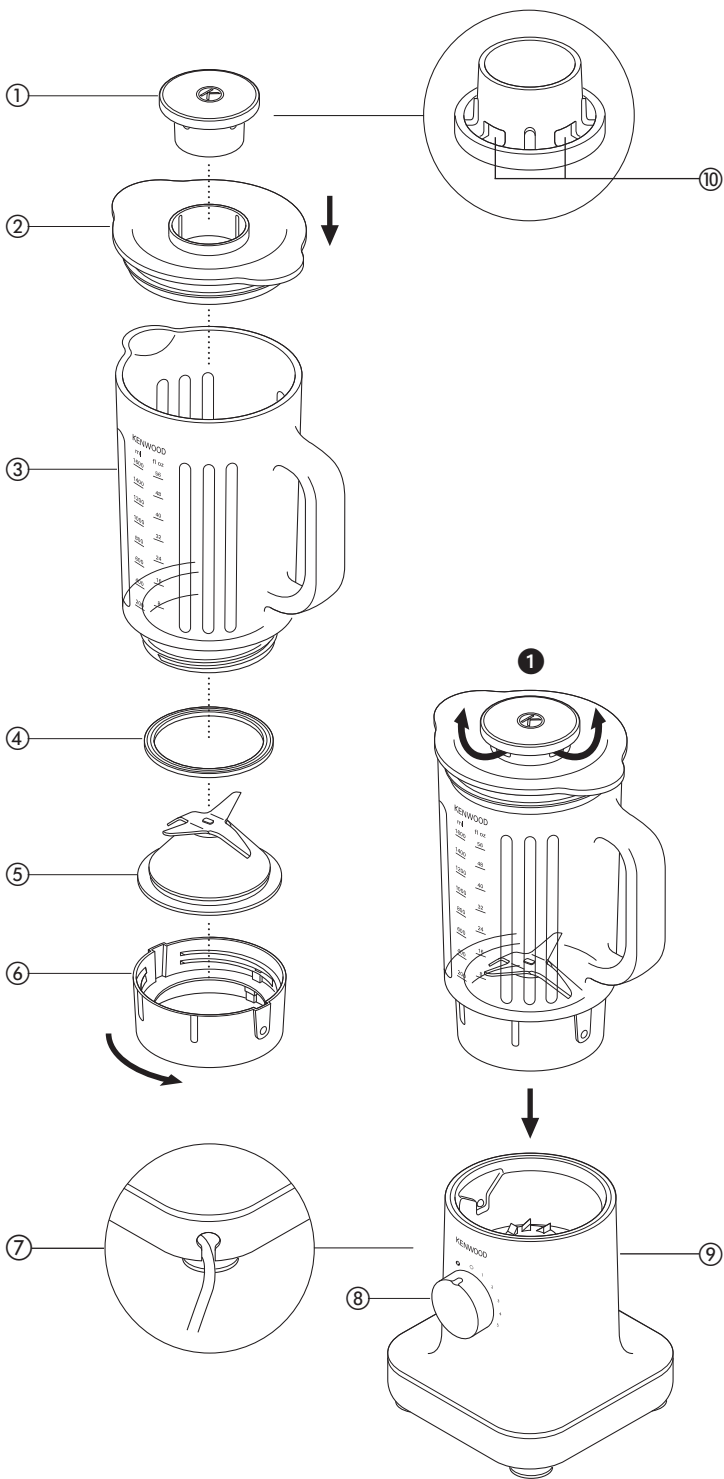
Bedienungsanleitungen

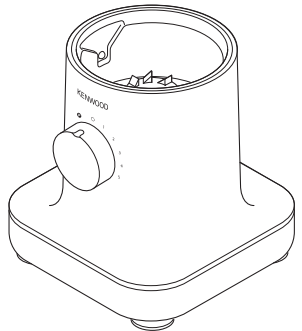
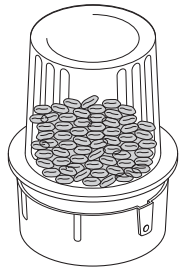
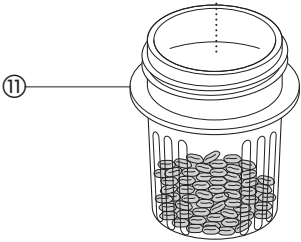
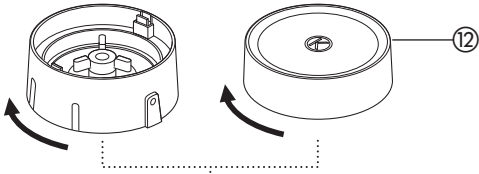
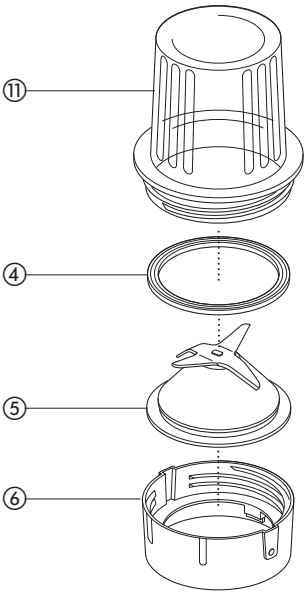
gebruiksaanwijzing



| | |
|-------------------|------------------|
| English | 2 - 6 |
| Nederlands | 7 - 13 |
| Français | 14 - 19 |
| Deutsch | 20 - 26 |
| Italiano | 27 - 32 |
| Português | 33 - 39 |
| Español | 40 - 45 |
| Dansk | 46 - 51 |
| Svenska | 52 - 57 |
| Norsk | 58 - 62 |
| Suomi | 63 - 68 |
| Türkçe | 69 - 74 |
| Česky | 75 - 81 |
| Magyar | 82 - 88 |
| Polski | 89 - 95 |
| Русский | 96 - 102 |
| Ελληνικά | 103 - 109 |
| Slovenčina | 110 - 115 |
| Українська | 116 - 122 |
| عربي | ۱۲۸ - ۱۲۳ |







Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice. Use your mill (if supplied) for milling herbs, nuts, coffee beans and purées.

before using your Kenwood appliance

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

safety

IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

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

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

general safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid and filler cap in place.

- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- When removing the blender or mill from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - don't accidentally unscrew the goblet or mill jar from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender, do not run it for longer than 60 seconds or the mill for longer than 30 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your blender can result in injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

before plugging in

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

key

blender

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ base
- ⑦ cord storage
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ power unit
- ⑩ vents

mill (if supplied)

- ⑪ mill jar
- ⑫ mill lid

to use your blender

1 Fit the sealing ring ④ into the 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 Clip the blade unit ⑤ into the base ⑥.

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

 - unlocked position

 - locked position

4 Put your ingredients into the goblet.

5 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.

6 Fit the lid by pushing down until secure.

7 Place the blender onto the power unit.

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

8 Plug in and select a speed (refer to the recommended speed chart).

● Select speed 1 (low) to 5 (High) by turning the speed control. At the end of blending return the speed control to "0" before removing the blender.

● (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

hints

● To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.

● The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.

● When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.

● Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

to use your mill (if supplied)

1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.

2 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

3 Clip the blade unit ⑤ into the base ⑥.

4 Turn the mill blade assembly upside down. Lower it into the jar ⑪, blades down. Turn in a clockwise direction to lock.

5 Place the mill onto the power unit.

6 Select a speed or use the pulse control (refer to the recommended speed chart).

7 After milling, you can replace the blade assembly with the mill lid ⑫.

| recommended speed chart | | | |
|--|---|-----------------------|-----------------------------------|
| speed | usage/food items | quantity max. | recommended operating time |
| 1 - 3 | Frothing milk | 1 litre | 10 seconds |
| | Light mixes e.g. batters and milkshakes | 1 litre | 30 seconds |
| 4 - 5 | Cold liquids Drinks and cocktails Thicker mixes e.g. pâtés | 1.6 litres | 15-60 seconds |
| | Stock based soups | 1.2 litre | 30 seconds |
| | Soups using milk | 1 litre | |
| We recommend that hot liquids are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot liquids please read the Hot Blending Safety instructions. | | | |
| | Mayonnaise | 3 eggs + 450ml oil | 60 seconds |
| | Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream) | 1 litre liquid | 30-60 seconds |
| 5 | Mill - use for Herbs, | 10g | 10 seconds |
| | Nuts, coffee beans, baby food and fruit purées | 100g | 30 seconds |
| | Uncooked meat | 100g | 5 seconds |
| | Beef steak - cut into 2½cm cubes | | |
| (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 the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency. | 6 cubes 120g | 30 seconds |

care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Don't immerse the blade unit in water.
- The goblet can be washed in your dishwasher.

power unit

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

blade assembly

- 1 Unscrew the blender or mill base from the goblet/jar. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.
- **Care should be taken when removing the blade unit from the base.**
- 2 Remove and wash the sealing ring.
- 3 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 4 Leave to dry upside down.

other parts

Wash by hand, then dry.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

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

Nederlands

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

Gebruik uw blender voor soepen, dranken, patés, mayonaise, broodkruim, beschuïtkruim, gehakte noten en verbrijzeld ijs. Gebruik uw molen (indien bijgeleverd) voor het malen van kruiden, noten, koffiebonen, specerijen en puree.

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

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

veiligheid



BELANGRIJK: INSTRUCTIES VOOR HET MENGEN VAN HETE VLOEISTOFFEN

Om de kans op brandwonden te verkleinen bij het mengen van hete ingrediënten, moet u uw handen en andere onbeschermdde huid uit de buurt van het deksel houden om eventuele brandwonden te voorkomen.

De volgende voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen:

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

algemene veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
 - als u het apparaat niet gebruikt:
 - voor het reinigen.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of de maalbeker is bevestigd.**
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender alleen in als het deksel en de vuldop op hun plaats zitten.
- Gebruik de beker uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de mixer of de molen van het motorblok:
 - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
 - de beker of molen niet per ongeluk van de messeneenheid losschroeft.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
- Voor een lange levensduur laat u de blender niet langer dan 60 seconden draaien en de molen niet langer dan 30 seconden.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa zijn geworden; breek de massa op voor u hem aan de beker toevoegt.
- Gebruik de mixer niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.
- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

legenda

blender

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ kom
- ④ afdichtring
- ⑤ messeneenheid
- ⑥ voetstuk
- ⑦ opbergruimte snoer
- ⑧ snelheid + pulsknop
- ⑨ motorgedeelte
- ⑩ luchtopeningen

molen (indien meegeleverd)

- ⑪ beker van de molen
- ⑫ molendeksel

gebruik van de blender

- 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 Zet de messeneenheid ⑤ vast op het motorblok ⑥.

- 3 Schroef de messeneenheid op de beker – zorg dat de messeneenheid goed is vastgedraaid. Zie de volgende symbolen onder op de messeneenheid:

 - onvergrendelde positie

 - vergrendelde positie

- 4 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 5 Zet de vuldop in het deksel en duw hem naar beneden om hem vast te zetten.
- 6 Duw op het deksel tot het goed vast zit.
- 7 Zet de blender op het motorblok.

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

- 8 Steek de stekker in het stopcontact en selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden).
- Selecteer snelheid 1 (laag) tot 5 (hoog) door de snelheidsknop te draaien. Draai de snelheidsknop na afloop naar '0' voordat u de blender verwijdert.
- (P) Pulseerknop - de motor werkt in start/stop-modus. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

tips

- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat het apparaat regelmatig legen.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Bij het bereiden van mayonaise, alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender plaats. 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 schoonschraperen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.

uw molen gebruiken

(indien meegeleverd)

- 1 Doe uw ingrediënten in de beker. Vul de beker maximaal tot de helft.
- 2 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.**
- 3 Zet de messeneenheid ⑤ vast op het motorblok ⑥.
- 4 Draai de messeneenheid van de molen ondersteboven. Laat de messeneenheid naar beneden in de beker zakken ⑪. Draai naar rechts om hem te vergrendelen.
- 5 Zet de molen op het motorblok.
- 6 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (zie de tabel met aanbevolen snelheden).
- 7 Na het malen kunt u de messeneenheid vervangen door het deksel van de molen ⑫.

| tabel met aanbevolen snelheden | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------------------|--------------------------------|--|
| snelheid | gebruik/voedingsmiddelen | max. hoeveelheid | aanbevolen bedrijfsduur | |
| 1 - 3 | Doen schuimen van melk | 1 liter | 10 sec | |
| | Lichte mengsels, zoals beslag en milkshakes | 1 liter | 30 sec | |
| 4 - 5 | Koude vloeistoffen Dranken en cocktails Dikkere mengsels, zoals patés | 1,6 liter | 15-60 sec | |
| | Soep op bouillonbasis | 1,2 liter | 30 sec | |
| | Soep met melk | 1 liter | | |
| | We raden u aan hete vloeistoffen te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt. Als u hete vloeistoffen toch wilt verwerken, dient u de veiligheidsinstructies voor het mengen van hete vloeistoffen te lezen. | | | |
| | Mayonaise | 3 eieren + 450 ml olie | 60 sec | |
| 5 | Molen – te gebruiken voor kruiden, noten, koffiebonen, babyvoedsel en fruitpuree | 10 g | 10 sec | |
| | Ongekookt vlees Biefstuk -in dobbelstenen van 2½ cm gensneden | 100 g 100 g | 30 sec 5 sec | |
| (P) pulseren | Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. Zolang u de knop op de pulse-stand vasthoudt, blijft het apparaat mengen. | | | |
| | Verbrijzelen van ijsblokjes – pulseer in korte pulsen tot het ijs degewenste consistentie bereikt heeft. | 6 ijsblokjes 120 g | 30 sec | |

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de kan alvorens hem van de messeneenheid los te schroeven.
- Dompel de messeneenheid niet in water onder.
- U kunt het drinkglas ook in uw vaatwasmachine wassen.

motorgedeelte

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

messeneenheid

- 1 Schroef de blender of molenbasis van de beker. Verwijder vervolgens de messeneenheid door van onderen omhoog te duwen.
- **Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid van de basis verwijdert.**
- 2 Verwijder en maak de afdichtingsring schoon.
 - 3 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan.

Dompel de messeneenheid niet onder in water.

- 4 Ondersteboven laten drogen.

overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

onderhoud en klantenservice

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

Als u hulp nodig hebt met:

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



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

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

Français

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

Utilisez votre mixeur pour préparer des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, pour émietter des biscuits, hacher des noix et piler de la glace. Utilisez votre moulin (s'il est fourni) pour moulinier des herbes, des noix, des grains de café ou pour faire des purées.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

sécurité



IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

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

Les précautions suivantes doivent être observées :

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

- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage (veuillez vous reporter au schéma ⑩).
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le pichet, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

sécurité générale

- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- **Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc-moteur sans que le bol du mixeur ou le gobelet du moulin ne soient installés.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faites fonctionner le mixeur qu'une fois le couvercle et le bouchon de remplissage en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le mixeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - évitez de dévisser accidentellement le bol ou le pichet du moulin de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre mixeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes ou plus de 30 secondes pour le moulin.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Utilisez toujours le mixeur sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Le chiffre maximum est basé sur l'accessoire qui utilise la plus grande charge d'énergie. D'autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

avant de brancher

- 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.

clé



mixeur

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ gobelet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ socle
- ⑦ rangement du câble
- ⑧ commande de la vitesse et de la fonction pulse
- ⑨ bloc-moteur
- ⑩ aérations

moulin (si fourni)

- ⑪ pichet du moulin
- ⑫ couvercle du moulin

utilisation de votre mixeur

- 1 Installez le joint ④ sur le bloc lames ⑤ – en vous assurant est 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 Fixez l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.
- 3 Vissez l'unité porte-lames sur le bol – en vous assurant de bien le serrer. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :
 -  - position déverrouillée
 -  - position verrouillée
- 4 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 5 Insérez bouton de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le mettre fermement en place.
- 6 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
- 7 Insérez le mixeur sur le bloc d'alimentation.
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n'est pas correctement installé.**
- 8 Branchez et sélectionnez une vitesse (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées).
- Sélectionnez la vitesse de 1 (lente) à 5 (rapide) en tournant le bouton de contrôle. Une fois le mixage terminé, remettez le bouton en position "0" avant de retirer le mixeur.
- (P) Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction 'pulse' est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.

conseils

- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
 - L'utilisation de l'appareil pour mixer des épices n'est pas recommandée. En effet, celles-ci pourraient endommager les pièces en plastique.
 - Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, l'appareil étant en marche, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
 - Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.
- 6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez le bouton Pulse (impulsion) (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées).
 - 7 Après avoir moulu, vous pouvez remplacer l'ensemble porte-lames par le couvercle du moulin ⑫.

utilisation de votre moulin (si fourni)

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
 - 2 Installez le joint ④ sur le bloc lames ⑤ – en vous assurant est 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.**
- 3 Fixez l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.
 - 4 Retournez l'ensemble porte-lames. Abaissez-le dans le bocal ⑪, les lames vers le bas. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller
 - 5 Placez le moulin sur le bloc-moteur.

| tableau des vitesses recommandées | | | |
|---|--|-------------------------------|--|
| vitesse | utilisation / aliments | quantité max. | recommandée temps de fonctionnement |
| 1 - 3 | Mousse de lait | 1 litre | 10 seconde |
| | Mélanges légers, tels que pâtes à crêpes et milkshakes | 1 litre | 30 seconde |
| 4 - 5 | Préparations liquides froides Boissons et cocktails Mélanges plus épais comme les pâtes | 1,6 litres | 15-60 seconde |
| | Soupes à base de bouillon | 1,2 litre | 30 seconde |
| | Soupes à base de lait | 1 litre | |
| <p>Il est vivement recommandé de laisser refroidir au préalable les préparations liquides chaudes avant de les mixer.</p> <p>Cependant, si vous souhaitez traiter des préparations liquides chaudes, veuillez lire les instructions de sécurité portant sur les préparations chaudes.</p> | | | |
| | Mayonnaise | 3 œufs + 450 ml d'huile | 60 seconde |
| | Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée) | 1 litre de liquide | 30-60 seconde |
| 5 | Moulin – à utiliser pour moudre des herbes, | 10 g | 10 seconde |
| | des noix, des grains de café, préparer des plats pour bébé et des purées de fruits | 100 g | 30 seconde |
| | Viande de bœuf crue – coupée en cubes de 2,5 cm | 100 g | 5 seconde |
| (P) Touche pulse | Actionne le moteur en mode marche / arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton. | | |
| | Concassage de glace – faites fonctionner la commande pulse par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise. | 6 cubes 120 g | 30 seconde |

nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.
- Vous pouvez passer le gobelet au lave-vaisselle.

bloc-moteur

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

ensemble porte-lames

unité porte-lames

- 1 Dévissez le mixeur ou la base du moulin du bol / gobelet. Puis retirez l'unité porte-lames en poussant de bas en haut.
- **Prenez des précautions lorsque vous retirez l'ensemble porte-lames du socle.**
- 2 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
 - 3 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.**
 - 4 Laissez sécher à l'envers.

autres pièces

Lavez à la main, puis séchez.

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

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



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Verwenden Sie Ihren Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis. Verwenden Sie Ihre Mühle (wenn im Lieferumfang) zum Zerkleinern oder Mahlen von Kräutern, Nüssen und Kaffeebohnen sowie zum Pürieren.

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts

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

Sicherheit



WICHTIG: MIX-ANLEITUNGEN FÜR HEISSE ZUTATEN

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

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

Allgemeine Sicherheit

- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
 - vor dem Reinigen.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel und Einfüllkappe betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixers oder der Mühle von der Antriebseinheit:
 - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind.
 - nicht versehentlich den Mixbecher oder Mahlbehälter von der Messereinheit abschrauben.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Niemals die Höchstmengen überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Geräts zu gewährleisten, sollte der Mixer nie länger als 60 Sekunden und die Mühle nie länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche verwenden.
- Das Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden aufstellen, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßem Benutzen des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Vor dem Netzanschluss

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

Schlüssel

Mixer

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz
- ⑥ Sockel
- ⑦ Kabelfach
- ⑧ Geschwindigkeits- und Pulsregler
- ⑨ Antriebseinheit
- ⑩ Entlüftungsschlitze

Mühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑪ Mahlbehälter
- ⑫ Mühlendeckel

Verwendung Ihres Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ④ in den Messereinsatz ⑤ ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Klinken Sie den Messereinsatz ⑤ in den Sockel ⑥ ein.

- 3 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:



- nicht verriegelte Position
 - verriegelte Position
- 4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
 - 5 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie fest sitzt.
 - 6 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt.
 - 7 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit.

● Das Gerät funktioniert nur mit korrekt aufgesetztem Mixer.

- 8 Schließen Sie das Gerät an das Netz an und wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).
- Zur Auswahl der Geschwindigkeit - von 1 (niedrig) bis 5 (hoch) - drehen Sie den Geschwindigkeitsregler. Stellen Sie am Ende des Mischvorgangs den Regler zurück auf „0“, bevor Sie den Mixbecher abnehmen.
- (P) Puls – betreibt den Motor des Geräts stoßweise. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

Tipps

- Zum Verarbeiten trockenerer Zutaten - ggf. klein scheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Es wird davon abgeraten, Gewürze zu verarbeiten, da diese die Kunststoffteile beschädigen können.

- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Die Einfüllkappe entfernen. Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Einfüllöffnung dazugießen.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips, müssen evtl. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten geschabt werden. Lässt sich die Mischung zu schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben.

Verwendung Ihrer Mühle (wenn im Lieferumfang)

- 1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter (maximal bis zur Hälfte).
- 2 Legen Sie den Dichtungsring ④ in den Messereinsatz ⑤ ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 3 Klinken Sie den Messereinsatz ⑤ in den Sockel ⑥ ein.
- 4 Drehen Sie die Mühlen-Messereinheit um. Führen Sie sie mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein ⑪. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 5 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit.
- 6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (siehe Empfehlungstabelle).
- 7 Nach dem Mahlen können Sie die Messereinheit durch den Mühlendeckel ersetzen ⑫.

| Empfehlungstabelle | | | |
|---|--|------------------------|---------------------------|
| Geschwindigkeit | Verwendung/Füllgut | Höchstmenge | Empf. Betriebszeit |
| 1 - 3 | Aufschäumen von Milch | 1 Liter | 10 Sek. |
| | Dünne Mischungen, z. B. flüssiger Teig und Milchshakes | 1 Liter | 30 Sek. |
| 4 - 5 | Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés | 1,6 Liter | 15-60 Sek. |
| | Suppen mit Brühe als Grundlage | 1,2 Liter | 30 sek |
| | Suppen mit Milch | 1 Liter | |
| <p>Wir empfehlen, heiße Flüssigkeiten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Wenn Sie jedoch heiße Flüssigkeiten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise für das Mixen heißer Zutaten.</p> | | | |
| | Mayonnaise | 3 Eier + 450 ml Öl | 60 Sek. |
| | Smoothies (Mixgetränke mit Obst) Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten einfüllen (einschließlich Joghurt, Milch und Fruchtsäfte). Anschließend Eis oder gefrorene Zutaten zugeben (einschließlich gefrorene Früchte, Eis oder Eiscreme). | 1 Liter Flüssigkeit | 30-60 Sek. |
| 5 | Mühle – für Kräuter, | 10 g | 10 Sek. |
| | Nüsse, Kaffeebohnen, Babynahrung und püriertes Obst | 100g | 30 Sek. |
| | Rohes Rindersteak | 100g | 5 Sek. |
| | Würfel von 2½ cm | | |
| (P) Puls | Betreibt den Motor im Start/Stopp-Modus. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird. | | |
| | Zerkleinern von Eis – Pulsfunktion stoßweise verwenden, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. | 6 Würfel 120 g | 30 Sek. |

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Mixbecher entleeren, bevor Sie ihn vom Messereinsatz abschrauben.
- Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren ⑦.

Messereinheit

- 1 Den Mixer- oder Mühlensockel vom Mixbecher/Mahlbehälter abschrauben. Dann den Messereinsatz entfernen, indem Sie ihn von unten herausdrücken.

- **Vorsicht beim Herausnehmen des Messereinsatzes aus dem Sockel.**

- 2 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
- 3 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.

- 4 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

Andere Teile

Von Hand spülen und abtrocknen.

Kundendienst und Service

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

Für Hilfe hinsichtlich:

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



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

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

Italiano

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

Usare il frullatore per minestre, bevande, paté, maionese, pan grattato, per sminuzzare biscotti, tritare noci e ghiaccio. Usare il macinino (se in dotazione) per tritare erbe, noci, chicchi di caffè e per fare puree.

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

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

sicurezza



IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER FRULLARE CIBI CALDI

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

Occorre sempre seguire queste precauzioni:

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

sicurezza generale

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- **Non inserire mai l'unità delle lame sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Usare il frullatore sempre con il coperchio e il tappo di riempimento installati.
- Usare la caraffa solo con l'unità delle lame in dotazione.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Nel rimuovere il frullatore o il macinatutto dal corpo motore:
 - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
 - non svitare accidentalmente la caraffa o la vaschetta del macinatutto dall'unità delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell'apparecchio, indicata nel grafico sulle velocità consigliate.
- A garanzia della durata del frullatore, non azionarlo continuamente per oltre 60 secondi (o per oltre 30 secondi nel caso del macinatutto).
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- L'uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

prima di collegare alla presa elettrica

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

legenda


frullatore

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ caraffa
- ④ anello di tenuta
- ⑤ gruppo lame
- ⑥ base
- ⑦ avvolgicavo
- ⑧ velocità + controllo a impulsi
- ⑨ corpo motore
- ⑩ prese d'aria

macinatutto (se fornito)

- ⑪ recipiente del macinatutto
- ⑫ coperchio del macinatutto

utilizzo del frullatore

- 1 Inserire l'anello di tenuta ④ sull'unità della lama ⑤, avendo cura che la tenuta sia ben posizionata nell'area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Agganciare l'unità delle lame ⑤ nella base dell'apparecchio ⑥.
- 3 Avvitare il gruppo lame sulla caraffa, controllando di stringerlo a fondo. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:
 - posizione sbloccata
 - posizione bloccata
- 4 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 5 Montare il tappo di riempimento sul coperchio e spingere per fissare.

- 6 Mettere il coperchio spingendolo verso il basso, fino a quando risulta ben saldo in posizione.
- 7 Collocare il frullatore sull'unità motore.
- **Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.**
- 8 Collegare e selezionare una velocità (si rimanda alla tabella delle velocità consigliate).
- Selezionare una velocità da 1 (bassa) a 5 (alta) ruotando il selettore della velocità. Al termine della lavorazione degli ingredienti, risposare il selettore della temperatura su "0" prima di estrarlo.
- (P) Impulsi – il motore funziona in modo intermittente. Questa impostazione rimane in funzione fino a quando il selettore viene tenuto nella posizione corrispondente.

consigli

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

come usare il macinatutto (se fornito)

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta, riempiendola per non più di metà.
- 2 Inserire l'anello di tenuta ④ sull'unità della lama ⑤, avendo cura che la tenuta sia ben posizionata nell'area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 3 Agganciare l'unità delle lame ⑤ nella base dell'apparecchio ⑥.
- 4 Capovolgere l'unità delle lame del macinatutto. Abbassarla nella vaschetta ⑩, tenendo le lame rivolte verso il basso. Ruotarla in senso orario per bloccarla in posizione.
- 5 Collocare il macinatutto sul corpo motore.
- 6 Selezionare una velocità o utilizzare il tasto pulse (impulso) (si rimanda alla tabella delle velocità consigliate).
- 7 Dopo aver macinato gli ingredienti è possibile sostituire l'unità delle lame con il coperchio del macinatutto ⑫.

| scheda delle velocità consigliate | | | |
|--|---|-------------------------|------------------------------------|
| Velocità | Tipo di utilizzo/cibo | Quantità max. | consigliata tempo operativo |
| 1 - 3 | Frullati al latte | 1 litro | 10 s |
| | Miscele leggere come impasti e frullati | 1 litro | 30 s |
| 4 - 5 | Liquidi freddi Drink e cocktail Miscele più dense, es. paté | 1,6 litri | 15-60 s |
| | Zuppe a base di brodo | 1,2 litri | 30 s |
| | Zucche con latte | 1 litro | |
| <p>Si consiglia di lasciare raffreddare i liquidi caldi prima di frullare. Tuttavia, se si desidera procedere alla lavorazione di liquidi caldi, si prega di leggere le istruzioni per frullare cibi caldi.</p> | | | |
| | Maionese | 3 uova + 450 ml olio | 60 s |
| | Frullati Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta) Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio o gelato) | 1 litro di liquido | 30-60 s |
| 5 | Macinino – usare per Erbe, | 10g | 10 s |
| | Noci, chicchi di caffè, cibo per neonati e puree di frutta | 100g | 30 s |
| | Carni crude | 100g | 5 s |
| | Bistecca di manzo – a dadini di 2,5cm | | |
| (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. | | |
| | Per tritare il ghiaccio, premere il tasto impulsi fino ad ottenere la consistenza desiderata. | 6 cubetti 120g | 30 s |

cura e pulizia

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

corpo motore

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

unità delle lame

- 1 Svitare il frullatore o la base del macinatutto dalla caraffa/recipiente. Ora estrarre la lama spingendola dalla parte sottostante.
- **Fare attenzione nello staccare l'unità della lama dalla base.**
- 2 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
 - 3 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**
 - 4 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.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

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



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

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

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

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

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

Português

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

Utilize a sua misturadora para sopas, bebidas, patês, maionese, para ralar pão, biscoitos, nozes e gelo. Utilize o seu moinho (se fornecido) para triturar ervas, nozes, grãos de café e purés.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança



IMPORTANTE: INSTRUÇÕES PARA MISTURAS QUENTES

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

Deve seguir as seguintes precauções:

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

segurança geral

- Desligue no interruptor e da tomada:
 - Antes de colocar ou retirar peças
 - Quando não estiver a ser utilizado;
 - Antes de limpar.
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo misturador ou a taça do moinho colocado.**
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Utilize sempre a misturadora com a tampa e a tampa de enchimento encaixadas.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mandê-o verificar ou reparar: consulte “cuidado e assistência ao cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Quando remover o liquidificador ou moinho da corrente eléctrica:
 - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
 - Não desaperte, acidentalmente, o copo ou frasco do moinho do conjunto da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada na tabela de velocidades recomendada.
- Para garantir uma longa vida ao seu misturador, não o coloque em funcionamento durante mais de 60 segundos ou 30 segundos no caso do moinho.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Utilize sempre o misturador numa superfície nivelada e estável.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.
- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

antes de ligar à corrente

- 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.

chave

misturador

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ copo
- ④ anel vedante
- ⑤ unidade das lâminas
- ⑥ base
- ⑦ arrumação do cabo
- ⑧ comando de velocidade + impulso
- ⑨ corpo motore
- ⑩ respiradores

moinho (se fornecido)

- ⑪ jarro do moinho
- ⑫ tampa do moinho

para usar o seu misturador

- 1 Coloque o anel de selagem ④ na unidade das lâminas ⑤ - assegurando-se que o anel de selagem está correctamente colocado.
- **Irá ocorrer vazamento caso a o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Ajuste a unidade da lâmina ⑤ na base ⑥.

- 3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo – assegurando-se que está totalmente preso. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:

 - posição de abrir

 - posição de fechar

- 4 Introduza os ingredientes no copo.
- 5 Coloque a tampa de enchimento na tampa e empurre para baixo para prender.
- 6 Instale a tampa, carregando-a até se encontrar segura.
- 7 Coloque o copo misturador na unidade motriz.

● O aparelho não funcionará se o misturador não se encontrar bem montado.

- 8 Ligue à corrente eléctrica e seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas).
- Seleccione a velocidade 1 (baixa) até 5 (Alta) rodando o controlo de velocidade. No fim da mistura volte a colocar o controlo de velocidade na posição “0” antes de retirar o copo misturador.
- (P) Botão de Impulso – faz o motor funcionar numa acção de iniciar/parar. O botão de impulso funcionará enquanto o mantiver nessa posição.

sugestões

- Para misturar ingredientes secos – corte em pedaços, remova a tampa de enchimento, e de seguida com a máquina em funcionamento introduza os pedaços um a um. Mantenha a sua mão sobre a abertura. Para obter melhores resultados, esvazie com regularidade.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.

- Quando estiver a fazer maionese, coloque todos os ingrediente, com excepção do azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Depois, com o aparelho em funcionamento adicione o azeite através da tampa de enchimento continuando em funcionamento.
- As misturas grossas como sejam os patês e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais líquido.

para usar o seu moinho (se fornecido)

- 1 Deite os ingredientes no jarro. Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel de selagem ④ na unidade das lâminas ⑤ - assegurando-se que o anel de selagem está correctamente colocado.
- **Irá ocorrer vazamento caso a o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 3 Ajuste a unidade da lâmina ⑤ na base ⑥.
- 4 Vire todo o dispositivo da lâmina do moinho ao contrário. Coloque-o dentro do jarro ⑪ com as lâminas para baixo. Gire no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
- 5 Coloque o moinho na unidade motriz.
- 6 Seleccione uma velocidade ou use o controlo de impulso (consulte o quadro de velocidades recomendadas).
- 7 Depois de moer, pode substituir o dispositivo de lâmina pela tampa do moinho ⑫.

| tabela das velocidades recomendadas | | | |
|--|---|---------------------------------|--------------------------------------|
| velocidade | utilização/alimentos | quantidade máx. | tempo de operação recomendado |
| 1 - 3 | Produzir espuma de leite | 1 litro | 10 seg. |
| | Misturas leves, ex.: bater ou batidos de leite | 1 litro | 30 seg. |
| 4 - 5 | Líquidos frios Bebidas e cocktails Misturas espessas, por exemplo patês | 1,6 litros | 15-60 seg. |
| | Sopas simples | 1,2 litros | 30 seg. |
| | Sopas com leite | 1 litro | |
| | Recomendamos que deixe arrefecer os líquidos quentes antes de misturar. Contudo se desejar processar líquidos quentes, consulte por favor as Instruções de Segurança para Misturas Quentes. | | |
| | Maionese | 3 ovos + 450 ml de azeite | 60 seg. |
| | Batidos de fruta Coloque a fruta fresca e os ingredientes líquidos primeiro (incluem iogurte, leite e sumos de fruta) Depois acrescente gelo ou ingredientes congelados (incluem fruta congelada, gelo ou gelado) | 1 litro de líquido | 30-60 seg. |
| 5 | Moinho - utilize para triturar Ervas, | 10g | 10 seg. |
| | Nozes, grãos de café, comida para bebé e fazer purés de fruta. | 100g | 30 seg. |
| | Carne de vaca crua corte em cubos de 2,5cm | 100g | 5 seg. |
| (P) impulso | Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição. | | |
| | Tritador de gelo – opere o botão em pequenos arranques até que a trituração tenha a consistência desejada. | 6 cubos 120g | 30 seg. |

cuidados e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- Não submersa a unidade da lâmina na água.
- Pode lavar o tabuleiro na sua máquina de lavar louça.

base

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

montagem da lâmina

- 1 Desaparafuse da base do misturador ou do moinho do copo/jarro. E depois remova o dispositivo da lâmina empurrando para cima pela parte de baixo.
- **Deverá ter cuidado ao remover a unidade da lâmina da base.**
- 2 Retire e lave o anel vedante.
 - 3 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**
 - 4 Deixe secar voltado para baixo.
- **outras peças**
Lave à mão e seque.

assistência e cuidados do cliente

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

Caso necessite de assistência para:

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



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

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

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

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

Español

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

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo. Use el molinillo (en caso de que se facilite) para moler hierbas aromáticas, frutos secos, granos de café y purés.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

seguridad



IMPORTANTE: INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR INGREDIENTES CALIENTES

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

Hay que observar las siguientes precauciones:

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

seguridad general

- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la mezcladora o la jarra del molinillo estén colocados.**
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa y el tapón de llenado colocados en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: "servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Al quitar la mezcladora o molinillo de la unidad de potencia:
 - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
 - Tenga cuidado de no desenroscar el vaso o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas accidentalmente.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de velocidades recomendadas.
- Para garantizar una vida larga a su mezcladora, no la haga funcionar durante más de 60 seguidos, o 30 segundos seguidos como máximo si utiliza el molinillo.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No utilice la mezcladora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pudiera entrar en contacto con una aparato caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

antes de enchufar el aparato

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

descripción del aparato

mezcladora

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ vaso
- ④ anillo de cierre
- ⑤ unidad de cuchillas
- ⑥ base
- ⑦ guardacable
- ⑧ control de velocidad + acción intermitente
- ⑨ unidad de potencia
- ⑩ salidas de vapor

molinillo (si se incluye)

- ⑪ jarra del molinillo
- ⑫ tapa del molinillo

para utilizar su mezcladora

- 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 Ajuste la unidad de corte ⑤ en la base ⑥.
- 3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso – asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

- 4 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 5 Acople el tapón de llenado a la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.
- 6 Ajuste la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien sujeta.
- 7 Coloque la mezcladora en la unidad de potencia.

● El aparato no funcionará si la mezcladora no está correctamente acoplada.

- 8 Enchufe y seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas).
- Seleccione las velocidades 1 (baja) a 5 (alta) girando el control de velocidad. Al final del proceso de mezclado, gire el control de velocidad a "0" antes de retirar la mezcladora.
- El botón intermitente (P) – hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.

consejos

- Para picar ingredientes secos, trocéelos, extraiga el tapón de llenado y, con la máquina en funcionamiento, vaya introduciendo los trozos uno a uno. Ponga la mano sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.

- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en funcionamiento, añada el aceite poco a poco a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; raspe los lados con una espátula y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.

para utilizar su molinillo (en caso de que se facilite)

- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra, sin llenarla más de la mitad.
- 2 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.**
- 3 Ajuste la unidad de corte ⑤ en la base ⑥.
- 4 Gire el conjunto de cuchillas del molinillo boca abajo. Bájelo e introdúzcalo en la jarra ⑪, con las cuchillas hacia abajo. Gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia.
- 6 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (consulte la tabla de velocidades recomendadas).
- 7 Después de moler, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa del molinillo ⑫.

| tabla de velocidades recomendadas | | | |
|--|---|-----------------------------------|---|
| velocidad | uso/alimentos | cantidad máx. | tiempo de funcionamiento recomendado |
| 1 - 3 | Leche espumosa | 1 litro | 10 s |
| | Mezclas ligeras, p. ej., pasta para rebozar y batidos | 1 litro | 30 s |
| 4 - 5 | Líquidos fríos Bebidas y cócteles Mezclas espesas, por ejemplo, patés | 1,6 litros | 15-60 s |
| | Sopas a base de caldo | 1,2 litros | 30 s |
| | Sopas preparadas con leche | 1 litro | |
| | Recomendamos dejar enfriar los líquidos calientes antes de proceder al mezclado. Sin embargo, si desea procesar líquidos calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes. | | |
| | Mayonesa | 3 huevos + 450 ml de aceite | 60 s |
| | Bebidas "Smoothie" Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas) A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado) | 1 litro de líquido | 30-60 s |
| 5 | Molinillo: utilizar sólo para Hierbas aromáticas, | 10 g | 10 s |
| | Frutos secos, granos de café, comida para bebés y purés de fruta | 100 g | 30 s |
| | Carne cruda Bistec – cortado en dados de 2½ cm | 100 g | 5 s |
| (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 120 g | 30 s |

cuidado y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la unidad de cuchillas.
- No sumerja la unidad de cuchillas en agua.
- El vaso se puede lavar en el lavavajillas.

unidad de potencia

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

conjunto de cuchillas

- 1 Desenrosque la mezcladora o la base del molinillo del vaso/jarra. A continuación, retire la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.

- **Tenga cuidado al retirar la unidad de cuchillas de la base.**

- 2 Retire y limpie el anillo de cierre.
- 3 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo.

No sumerja la unidad de cuchillas en agua.

- 4 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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



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

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

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

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Brug blenderen til at lave supper, drikke, patéer, mayonnaise, rasp, kagerasp, hakke nødder og knuse is. Brug kværnen (hvor en sådan medfølger) til at kværne urter, nødder, kaffebønner og pureer.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

sikkerhed



VIGTIGT: BLENDEANVISNINGER FOR VARME INGREDIENSER

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

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

generel sikkerhed

- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af
 - når apparatet ikke anvendes;
 - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset eller glasset til kværnen er monteret.**
- Tag altid stikket ud af apparatet før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at røre knivens skarpe dele under rengøring.
- Blenderen må kun køre, hvis låget og midterproppen sidder på plads.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden der medfølger.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Når blender eller kværn fjernes fra motorenheden:
 - vent til knivene er standset helt
 - skrue ikke utilsigtet glasset eller kværnglasset knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede hastighedsdiagram.
- For at sikre din blenders levetid, må du ikke lade den køre i mere end 60 sekunder eller kværnen mere end 30 sekunder af gangen.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmende apparater.
- Misbrug af din blender kan føre til personskade.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

før 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 forlignelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

forklaring

blender

- ① midterprop
- ② låg
- ③ blenderglas
- ④ tætningsring
- ⑤ knivenhed
- ⑥ sokkel
- ⑦ ledningsopbevaring
- ⑧ hastigheds- og impuls kontrol
- ⑨ motorenhed
- ⑩ lameller

kværn (hvis den medfølger)

- ⑪ kværnens glas
- ⑫ kværnens låg

sådan anvendes blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ④ ind i knivenheden ⑤ – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i fordybningen.
- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 2 Fastgør knivenheden ⑤ på basen ⑥.
- 3 Knivenheden skrues på blenderglasset – sørg for at knivenheden er skruet helt fast. Se illustrationen på undersiden af knivenheden:

 - oplåst indstilling

 - låst indstilling

- 4 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 5 Skru midterproppen i låget, og skub ned så det sidder fast.
- 6 Montér låget ved at presse ned indtil det er fastgjort.
- 7 Anbring blenderen på motorenheden.

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

- 8 Sæt stikket i og vælg en hastighed (se tabellen over anbefalede hastigheder).

- Vælg hastighed 1 (lav) til 5 (høj) ved at dreje hastighedskontrollen. Når du er færdig med at blende, sættes hastighedskontrollen tilbage til "0" før blenderen fjernes.
- (P) Puls – anvender motoren i en start-/stopfunktion. Puls vil være i gang så længe som den holdes i den position.

tips

- Sådan blender du tørre ingredienser – skær ingredienserne i stykker, fjern midterproppen, herefter kommes stykkerne ned en efter en alt imens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. For at opnå det bedste resultat skal glasset tømmes regelmæssigt.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Ved tilberedning af mayonnaisen skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Fjern midterproppen. Herefter, mens blenderen er i funktion, tilføres olien langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.

sådan bruger du kværnen (hvis medleveret)

- 1 Kom ingredienserne i glasset.
Fyld det aldrig mere end halvt op.
- 2 Sæt tætningsringen ④ ind i knivenheden ⑤ – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i fordybningen.
- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 3 Fastgør knivenheden ⑤ på basen ⑥.
- 4 Vend kværnens knivenhed på hovedet. Sænk den ned i glasset ⑪ med knivene nedad. Drej med uret for at låse.
- 5 Placér kværnen på motorenheden.
- 6 Vælg en hastighed eller brug impuls-knappen (se tabellen over anbefalede hastigheder).
- 7 Når du er færdig med at kværne kan du sætte kværnens låg på i stedet for knivenheden ⑫.

| skema over anbefalede hastigheder | | | |
|--|---|------------------------|----------------------------------|
| hastighed | brug/madvarer | kvantum maks. | anbefalede operating time |
| 1 - 3 | Skummende mælk | 1 liter | 10 sek. |
| | Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, | 1 liter | 30 sek. |
| 4 - 5 | Kolde væsker Drinks og cocktails Tykke blandinger dvs. patéer | 1,6 liter | 15-60 sek. |
| | Bouillon-baseret suppe | 1,2 liter | 30 sek. |
| | Suppe indeholdende mælk | 1 liter | |
| | Vi anbefaler, at du lader den varme væske køle af, før du blander den. Hvis du alligevel ønsker at blende varme væsker, bedes du læse Blendeanvisninger for varme ingredienser. | | |
| | Mayonnaise | 3 æg + 450 ml olie | 60 sek. |
| | 'Smoothie' drikke Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælkog frugtjuice) Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frossen frugt, is eller flødeis) | 1 liter væske | 30-60 sek. |
| 5 | Kværn – anvendes til urter, | 10 g | 10 sek. |
| | nødder, kaffebønner, babymad og frugtpuré | 100 g | 30 sek. |
| | Råt kød | 100 g | 5 sek. |
| | Bøf –skåret i tern på 2½ cm | | |
| (P) impuls | Får motoren til at virke med en start/stop-funktion. Pulseringen fortsætter så længe knappen holdes i denne stilling. | | |
| | Isknusning – brug impulsfunktionen i korte træk indtil isen er knust til den ønskede konsistens. | 6 isterninger 120 g | 30 sek. |

pleje og rengøring

- Sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad før rengøring.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Nedsænk aldrig knivenheden i vand.
- Blenderglasset kan lægges i opvaskemaskine.

motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑦.

knivenhed

- 1 Skru blenderens eller kværnens sokkel af blenderglasset/kværlnglasset. Fjern derefter knivenheden ved at skubbe opad nedenfra.

- **Der bør udvises forsigtighed når knivenheden fjernes fra bund.**

- 2 Tag tætningsringen af og vask den.
- 3 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- 4 Vendes på hovedet til tørring.

andre dele

Vask i hånden og tør med et viskestykke.

service og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp med:

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



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

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

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Använd mixern till soppor, drycker, patéer och majonnäs, för att göra brödsmlur och kaksmulor samt för att hacka nötter och krossa is. Använd kvarnen (om en sådan medföljer) för att mala örter, nötter, kaffeböner och puréer.

innan du använder din Kenwood-apparat

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

säkerhet



VIKTIGT: INSTRUKTIONER FÖR MIXNING AV VARM VÄTSKA

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

Följande säkerhetsåtgärder måste vidtas:

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

allmänt om säkerhet

- Stäng av den och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - när den inte används:
 - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att 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 eggjar vid rengöring.
- Mixern får endast användas när locket och påfyllningstratten har monterats.
- Använd endast bågaren med bladenheten isatt.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- 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 bågaren eller kvarnkärlet från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder. Kvarnen bör inte köras längre än 30 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 mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
 - Använd alltid mixern på en säker, torr, jämn yta.
 - Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av het gas eller elspis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
 - Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.
 - Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känslighet. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
 - Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
 - Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
 - Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.
- ### **innan du sätter i stickkontakten**
- 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.

förklaring till bilder

mixern

- ① lock för påfyllningshåll
- ② bägarlock
- ③ bägare
- ④ tättningsring
- ⑤ bladenhet
- ⑥ sockel
- ⑦ sladdförvaring
- ⑧ hastighets- + pulskontroll
- ⑨ kraftdel
- ⑩ ventiler

kvarn (medföljer eventuellt inte)

- ⑪ behållare kvarn
- ⑫ lock till kvarn

för att använda din mixer

- 1 Placera tättningsringen ④ på knivsatsen ⑤ och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.

● **Läckage kan uppstå om tättningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

- 2 Montera knivsatsen ⑤ i basen ⑥.
- 3 Skruva fast knivsatsen på bägaren. Kontrollera att knivsatsen är helt åtdragen. Följ grafiken på knivsatsens undersida enligt följande:

 - olåst läge

 - låst läge

- 4 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 5 Montera påfyllningstratten på locket och tryck ned för att låsa fast den.
- 6 Sätt på locket genom att trycka ned tills det sitter säkert.
- 7 Placera mixern på drivenheten.

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

- 8 Sätt i stickkontakten och välj en hastighet (titta på diagrammet för rekommenderad hastighet).

- Välj hastighet 1 (låg) till 5 (hög) genom att vrida hastighetsreglaget. Stoppa apparaten genom att vrida tillbaka hastighetsreglaget till läget "0" innan du tar loss mixern.
- (P) Puls – motorn körs i pulser där den startas och stoppas. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.

tips

- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.
- Vi rekommenderar inte att kryddor bereds eftersom de kan skada plastdelarna.
- När du gör majonnäs ska du placera alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. 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.

använda kvarnen (om sådan medföljer)

- 1 Lägg ingredienserna i burken.
Fyll den inte mer än till hälften.
- 2 Placera tätningsseringen ④ på knivsatsen ⑤ och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.
- **Läckage kan uppstå om tätningsseringen skadas eller sätts på felaktigt.**
- 3 Montera knivsatsen ⑤ i basen ⑥.
- 4 Vänd kvarnens knivsats upp och ned. Sänk ned den i behållaren ⑪ med knivarna nedåt. Vrid medurs för att låsa den.
- 5 Placera kvarnen på drivenheten.
- 6 Välj en hastighet eller använd pulskontrollen (titta på diagrammet för rekommenderad hastighet).
- 7 När du har malt klart kan du byta ut knivsatsen mot kvarnlocket ⑫.

| tabell för rekommenderad hastighet | | | |
|--|--|------------------------|-------------------------------------|
| Hastighet | användning/livsmedel | mängd max. | rekommenderad användningstid |
| 1 - 3 | Skumma mjölk | 1 liter | 10 s |
| | Lösa blandningar, t.ex. smet och milkshake | 1 liter | 30 s |
| 4 - 5 | Kalla vätskor Drinkar och cocktails Tjockare blandningar som t.ex. patéer | 1,6 liter | 15-60 s |
| | Buljongbaserade soppor | 1,2 liter | 30 s |
| | Soppor med mjölk | 1 liter | |
| <p>Vi rekommenderar att varm vätska får svalna innan du mixar.</p> <p>Om du vill mixa varm vätska ska du läsa säkerhetsinstruktionerna för mixning av varma vätskor.</p> | | | |
| | Majonnäs | 3 ägg + 450 ml olja | 60 s |
| | Smoothie-drycker Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer) Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass) | 1 liter vätska | 30-60 s |
| 5 | Kvarn – använd för örter, | 10 g | 10 s |
| | nötter, kaffeböner, barnmat och fruktpuré | 100 g | 30 s |
| | Rått kött | 100 g | 5 s |
| | biffsteg – skuren i 2½ cm kuber | | |
| (P) puls | Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget. | | |
| | Iskrossning – använd pulsen i korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens. | 6 iskuber 120 g | 30 s |

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.
- Bågaren kan diskas i diskmaskinen.

kraftdelen

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

bladenhet

- 1 Skruva loss mixern eller kvarnens basdel från bågaren/burken. Avlägsna sedan knivsatsen genom att trycka på den underifrån.
- **Var försiktig när du avlägsnar knivsatsen från basdelen.**
- 2 Ta bort och rengör tätningsringen.
- 3 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen.
Doppa inte bladenheten i vatten.
- 4 Låt torka upp och ned.
andra delar
Diska för hand och torka torrt.

service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



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

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

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

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Bruk hurtigmikseren til supper, drikke, pateer, majones, brødsmler, kjekssmler, hakking av nøtter og knusing av is. Bruk kvernen (hvis den medfølger) til å kverne urter, nøtter, kaffebønner og pureer.

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Vask delene: se "stell og rengjøring".

sikkerhet



VIKTIG: INSTRUKSJONER FOR MIKSING AV VARME INGREDIENSER

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

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

generell sikkerhet

- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler
 - når den ikke er i bruk
 - før rengjøring
- **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset eller kvernglasset sitter på.**
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Bruk hurtigmikseren bare når lokket og fyllhetten er på plass.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersatt eller reparert: se "service og kundetjeneste".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Når du tar hurtigmikseren eller kvernen av strømmenheten:
 - vent til kniven slutter helt å rotere,
 - ikke skru mikserglasset eller kvernglasset av knivenheten ved en feiltakelse.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt hastighet.
- For å sikre at hurtigmikseren varer lenge skal den ikke kjøres lenger enn i 60 sekunder, eller kvernen lenger enn 30 sekunder.
- Smoothie-opskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- Feil bruk av blenderen kan føre til skader.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

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.

delar



hurtigmikser

- ① påfyllingslokk
- ② lokk
- ③ mikserglass
- ④ tetningsring
- ⑤ knivenhet
- ⑥ understell
- ⑦ plass til ledning
- ⑧ hastighet + pulskontroll
- ⑨ motordel
- ⑩ luftehull

kvern (hvis levert)

- ⑪ glass til kvernen
- ⑫ kvernlokk

bruke hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ④ i knivenheten ⑤ og pass på at tetningen sitter riktig i sporet.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Klem knivenheten ⑤ ned på understellet ⑥.
- 3 Skru knivenheten på glasset – mens du passer på at knivenheten strammes godt. Se grafikken på undersiden av bladenheten som følger:
 - ulåst posisjon
 - låst posisjon
- 4 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 5 Fest fyllhetten på lokket og dytt ned for å sikre.
- 6 Sett på lokket ved å trykke det godt ned.
- 7 Plasser blenderen på strømenheten.
- **Hurtigmikseren virker ikke dersom den er feil påsatt.**
- 8 Koble til og velg en hastighet (se tabell over anbefalt hastighet).
- Velg hastighet 1 (lav) til 5 (høy) ved å vri på hastighetskontrollen. På slutten av miksingen slås hastighetskontrollen på "0" før du tar av mikseren.

- (P) Pulsfunksjon – driver motoren i en start/stoppaksjon. Pulsfunksjonen virker så lenge den holdes nede.

Tips

- Tørre ingredienser – skjær i biter, fjern påfyllingslokket, slå på maskinen og mens den går slippes bitene ned en etter en. Hold hånden over åpningen. For best resultater skal du tømme glasset regelmessig.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du lager majones, skal alle ingrediensene unntatt oljen has i hurtigmikseren. Fjern påfyllingslokket. Mens mikseren går skal du så tilsette oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.

slik brukes kvernen

(hvis levert)

- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
- 2 Sett tetningsringen ④ i knivenheten ⑤ og pass på at tetningen sitter riktig i sporet.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**
- 3 Klem knivenheten ⑤ ned på understellet ⑥.
- 4 Snu kvernens knivenhet opp ned. Senk den ned i glasset ⑪ med kniven ned. Vri i klokkeretningen for å låse.
- 5 Sett kvernen på strømenheten.
- 6 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (se i tabellen over anbefalt hastighet).
- 7 Etter maling kan du skifte ut knivenheten med kvernlokket ⑫.

tabell over anbefalte hastigheter

| hastighet | Bruk/matvarer | mengde maks. | anbefalt driftstid |
|-------------------------|--|------------------------|---------------------------|
| 1 - 3 | Skumme melk | 1 liter | 10 s |
| | Lette blandinger som rører og milkshaker | 1 liter | 30 s |
| 4 - 5 | Kald væske Drinker og cocktailer Tykkere blandinger, f.eks. pateer | 1,6 liter | 15-60 s |
| | Buljongbaserte supper | 1,2 liter | 30 s |
| | Supper med melk | 1 liter | |
| | <p>Vi anbefaler at varm væske får kjøle seg ned før blanding. Men dersom du ønsker å behandle varm væske leser du sikkerhetsinstruksjonene for blanding av varm væske.</p> | | |
| | Majones | 3 egg + 450 ml olje | 60 s |
| | "Smoothie"-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft) Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller is krem) | 1 liter væske | 30-60 s |
| 5 | Kvern – bruk til urter, | 10 g | 10 s |
| | nøtter, kaffebønner, babymat og fruktpureer | 100 g | 30 s |
| | Rått kjøtt | 100 g | 5 s |
| | Oksekjøtt - 2,5 cm terninger | | |
| (P) pulsfunksjon | Betjener motoren i start/stopp-aksjon. Krafttrinnet brukes når du trenger ekstra kraft og virker så lenge hurtigmikseren er stilt på denne hastigheten | | |
| | Isknusing – bruk pulsfunksjonen i korte støt til du har fått ønsket konsistens. | 6 terninger 120 g | 30 s |

rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Ikke legg knivenheten i vann.
- Begeret kan vaskes i oppvaskmaskin.

motordel

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

knivenhet

- 1 Skru hurtigmikseren eller kvernunderstellet fra mikserglasset/glasset. Fjern så knivenheten ved å skyve opp fra undersiden.

- **Vær forsiktig når du tar knivenheten av understellet.**

- 2 Fjern og vask tetningsringen.
- 3 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
- 4 La den stå og tørke opp ned.

andre deler

Vask for hånd og tørk dem.

service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



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

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

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

Tehosekoittimen avulla voit valmistaa keittoja, juomia, pateita, majoneesia tai korppujauhoja. Lisäksi voit hienontaa pähkinöitä ja murskata jäätä. Jos toimitukseen sisältyy mylly, voit sen avulla hienontaa yrttejä, jauhaa pähkinöitä tai kahvinpajuja ja valmistaa soseita.

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

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

turvallisuus



TÄRKEÄÄ: KUUMAT AINEET JA TEHOSEKOITIN

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

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

yleinen turvallisuus

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista
 - kun laite ei ole käytössä:
 - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Jos irrotat tehosekoittimen tai myllyn moottoriosasta
 - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
 - älä vahingossa irrota kannua tai jauhamisastiaa teräyksiköstä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä mainittua suurinta nopeustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Voit varmistaa tehosekoittimen pitkän käyttöiän käyttämällä sitä enintään 60 sekuntia kerrallaan. Käytä myllyä korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjännä 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 ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

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

selite



tehosekoitin

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

jauhamisastia (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑪ myllyn astia
- ⑫ myllyn kansi

tehosekoittimen käyttö

- 1 Sovita tiivisterengas ④ teräyksikköön ⑤. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Kiinnitä teräyksikkö ⑤ alustaan ⑥.
- 3 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.
 avattu asento
 lukittu asento
- 4 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.

- 5 Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.
- 6 Aseta kansi paikoilleen painamalla se kiinni.
- 7 Aseta tehosekoitin moottoriosan päälle.
- **Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.**
- 8 Työnä pistoke pistorasiaan ja valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuosituksista ulukossa).
- Valitse nopeus alueelta 1–5 (hidas–nopea) kääntämällä nopeudenvalitsinta. Sekoittamisen päätteeksi palauta nopeudenvalitsin kohtaan 0 ennen tehosekoittimen irrottamista.
- (P) Sykäys: moottori käynnistyy ja pysähtyy toistuvasti. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.

vihjeitä

- Voit lisätä kuivia aineosia pilkkomalla ne, poistamalla täyttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan koneen käydessä. Pidä käsi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaiden tulosten saavuttamiseksi:
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljyä hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.

myllyn käyttäminen

(jos sisältyy toimitukseen)

- 1 Laita ainekset hienonnusastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
 - 2 Sovita tiivisterengas ④ teräyksikköön ⑤. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 3 Kiinnitä teräyksikkö ⑤ alustaan ⑥.
 - 4 Käännä mylly teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin ⑪. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
 - 5 Aseta mylly moottoriosan päälle.
 - 6 Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuositusaulukossa) tai käytä sykäyssäädintä.
 - 7 Jauhamisen jälkeen voit vaihtaa teräasetelman tilalle myllyn kannen ⑫.

| suositeltavat nopeudet | | | |
|--|--|--------------------------|------------------------------|
| nopeus | käyttö/ruoka-aine | suurin määrä | suositeltu käyttöaika |
| 1 - 3 | Maidon vaahdottaminen | 1 litra | 10 s |
| | Juoksevat seokset, kuten taikinat ja pirtelöt | 1 litra | 30 s |
| 4 - 5 | Kylmät nesteet Juomat ja juomasekoitukset Paksut seokset, esimerkiksi pateetaikinat | 1,6 litraa | 15-60 s |
| | Liemipohjaiset keitot | 1,2 litra | 30 s |
| | Maitoa sisältävät keitot | 1 litra | |
| On suositeltavaa antaa kuuman nesteen jäähtyä ennen sekoittamista. Jos haluat esimerkiksi soseuttaa kuumia nesteitä, lue ohjeet Kuumat nesteet ja tehosekoitin -kohdasta. | | | |
| | Majoneesi | 3 muna + 450 ml öljyä | 60 s |
| | Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämeheit). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat). | 1 litra nestettä | 30-60 s |
| 5 | Mylly: Yrtit, | 10 g | 10 s |
| | pähkinät, kahvinpavut, lastenruoka, hedelmäsoseet | 100 g | 30 s |
| | Kypsentämätön naudanpaisti leikattuna 2,5 cm:n kuutioiksi | 100 g | 5 s |
| (P) pitoasento | Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen. Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa. | | |
| | Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista. | 6 jääpalaa 120 g | 30 s |

hoitaminen ja puhdistaminen

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Älä koskaan upota teräyksikköä veteen.
- Voit pestä maljan myös astianpesukoneessa.

runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑦ takana.

teräyksikkö

- 1 Irrota tehosekoitin tai mylly astiasta. Irrota teräasetelma nostamalla sitä altapäin.
- **Irrottaessa teräyksikköä jalustasta on oltava varovainen.**
- 2 Irrota ja pese tiivisterengas.
 - 3 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
 - 4 Jätä kuivumaan ylösalaisin.
- muut osat**
Pese käsin ja kuivaa sitten.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

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



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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın. Değirmeninizi (eğer sağlanmışsa) baharatları, fındıkları, kahve çekirdekleri ve püreleri öğütmek için kullanın.

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik



ÖNEMLİ: SICAK KARIŞTIRMA TALİMATLARI

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

Aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır:

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

genel güvenlik

- Aşağıdaki durumlarda cihazı kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya değirmen şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Blenderi sadece kapak ve doldurma kapağı yerine takılıyken çalıştırın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deđirmeyiniz.
- Hiç bir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
- Hiç bir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkartırken
 - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
 - hazne veya öğütücü şişesini bıçak tertibatından yanlışlıkla ayırmayın.
- Blenderi boşken çalıştırmayın
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını asla karıştırmayın.
- Blenderınızın uzun ömürlü olması için 60 saniyeden uzun süre çalıştırmayın ve öğütücüyü 30 saniyeden uzun süre çalıştırmayın.

- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Blenderi içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra blenderin içini boşaltınız.
- Blenderi her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete deđebileceđi yere koymayın.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılış hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiđi konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduđu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldıđı ya da bu talimatlara uyulmadıđı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Maksimum deđer en büyük yükü çeken eklentiye bađlıdır. Diđer eklentiler daha az güç çekebilir.

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 yönetmeliđi no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

blender

- ① doldurma kapağı
 - ② sūrahi kapağı
 - ③ kavanoz
 - ④ conta halkası
 - ⑤ bıçak birimi
 - ⑥ taban
 - ⑦ kordon sarma yuvası
 - ⑧ hız + puls kontrolü
 - ⑨ güç birimi
 - ⑩ havalandırma delikleri
- öğütücü (eğer sağlanmışsa)**
- ⑪ öğütücü şişesi
 - ⑫ öğütücü kapağı

blenderinizin kullanımı

- 1 Sızdırmazlık halkasını ④ bıçak ünitesine ⑤ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak ünitesini ⑤ tabanın içine ⑥ klipsleyin.
- 3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
 - kilit açık pozisyon
 - kilitli pozisyon
- 4 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 5 Doldurma kapağını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
- 6 Yerine tam oturuncaya kadar bastırarak kapağı takın.
- 7 Blender'ı güç ünitesine takın.
- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 8 Fişe takın ve bir hız seçin (önerilen hız tablosuna başvurun).

- Hız kontrolünü döndürerek 1 (düşük) ile 5 (Yüksek) arasında bir hız seçin. Karıştırmanın sonunda, blender'ı çıkartmadan evvel hız kontrolünü "0" a geri döndürün.
- (P)Darbe – başlat/durdur işleminde motoru yönetir. Puls, bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

öğütücü

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

öğütücünüzün kullanımı (eğer sağlanmışsa)

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Sızdırmazlık halkasını ④ bıçak ünitesine ⑤ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 3 Bıçak ünitesini ⑤ tabanın içine ⑥ klipsleyin.
- 4 Öğütücü bıçak tertibatını ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde şişeye doğru indirin ⑪. Kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 5 Öğütücüyü güç ünitesine takın.
- 6 Bir hız seçin veya puls kontrolünü kullanın (önerilen hız tablosuna bakın).
- 7 Öğütmenin ardından bıçak tertibatını öğütücü kapağı ile değiştirebilirsiniz ⑫.

| tavsiye edilen hız tablosu | | | |
|-----------------------------------|--|--------------------------|--------------------------------|
| hız | kullanım/yemek çeşitleri | miktar maks. | önerilen çalışma süresi |
| 1 - 3 | Köpürtülmüş süt | 1 litre | 10 s |
| | Hafif karışımlar örn. Pasta hamurları ve milkshake'ler | 1 litre | 30 s |
| 4 - 5 | Soğuk içecekler İçecekler ve kokteyller Yoğun karışımlar örn. pateler | 1,6 litre | 15-60 s |
| | Et suyuna çorbalar | 1,2 litre | 30 s |
| | Süt ile yapılan çorbalar | 1 litre | |
| | Sıcak sıvıların karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz. Bununla birlikte sıcak sıvıları işlemek isterseniz Sıcak Karıştırma Güvenlik Talimatlarına bakın. | | |
| | Mayonez | 3 yumurta + 450ml yağ | 60 s |
| | Koyu içecekler İlk olarak taze meyve ve sıvı malzemeyi (yoğurt, süt, meyve suyu gibi) koyun. Sonra buz ya da donmuş malzemeleri (donmuş meyve, buz ya da dondurma gibi) ekleyin. | 1 litre sıvı | 30-60 s |
| 5 | Öğütücü – Bitkiler için kullanın, Çerezler, kahve çekirdekleri ve meyve püreleri | 10g | 10 s |
| | Pişirilmemiş Biftek – 2½ cm | 100g | 30 s |
| | küpler halinde kesilmiş | 100g | 5 s |
| (P) titreşim | Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Düğmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz puls konumunda kalacaktır. | | |
| | Buz kırma – istediğiniz kıvamda kırılana kadar kısa aralıklarla puls modunda çalıştırın. | 6 küp 120g | 30 s |

bakım ve temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Kabı karıştırma ünitesinden ayırmadan önce boşaltın.
- Bıçak ünitesini suya sokmayın.
- Kase bulaşık makinesinde yıkanabilir.

güç birimi

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

bıçak tertibatı

- 1 Blender veya öğütücü tabanını haznenin üzerinden sökün. Daha sonra bıçak ünitesini alttan bastırarak sökün.
- **Bıçak ünitesini tabandan çıkarırken dikkat edilmelidir.**
- 2 Kilit halkasını ayırıp yıkayın
- 3 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
- 4 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir. Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Mixer můžete používat k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky z pečiva a sucharů, sekání ořechů a drcení ledu. Mlýnek (pokud je součástí) můžete používat na mletí bylinek, ořechů, kávových zrn a přípravu pyrů.

před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnost

DŮLEŽITÉ: POKYNY PRO MIXOVÁNÍ HORKÉHO OBSAHU

Abyste minimalizovali možnost opaření při mixování horkého obsahu, nepřibližujte k víku ruce a jiné části těla s nechráněnou kůží, abyste zabránili možnému popálení.

Je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření:

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

- **obecné bezpečnostní zásady**
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů
 - Když přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby nebo nádoby na mletí.**
- Přístroj vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem nádoby a víčkem plnicího hrdla.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.
- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servisní a zákaznické služby“
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídatná zařízení.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Při odstraňování mixéru nebo mlýnku z pohonné jednotky:
 - počkejte, dokud se nože zcela nezastaví
 - dbejte, abyste náhodou neodšroubovali nádobu na sekání nebo mletí od nožového nástavce.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství ingrediencí, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí.
- Abyste zajistili dlouhou životnost mixéru, nikdy jej nepřetržitě nepoužívejte déle než 60 vteřin a mlýnek déle než 30 vteřin.
- Příprava ovocných mléčných koktejlů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu. Musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Mixér používejte na bezpečném, rovném a suchém povrchu.
- Přístroj nikdy nepokládejte na nebo blízko plynového nebo elektrického hořáku nebo na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Před zapojením

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

popis

Mixér

- ① víčko plnicího hrdla
 - ② víko
 - ③ mixovací nádoba
 - ④ těsnění
 - ⑤ nožová jednotka
 - ⑥ základna
 - ⑦ kabelový prostor
 - ⑧ regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
 - ⑨ napájecí jednotka
 - ⑩ otvory
- mlýnek (je-li dodán)**
- ⑪ nádoba mlýnku
 - ⑫ víko nádoby na mletí

použití mixéru

- 1 Osadte těsnící kroužek ④ na nožovou jednotku mixéru ⑤ a ujistěte se, že těsnění správně zapadá do rysek.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Upněte nožovou jednotku ⑤ do základny ⑥.
- 3 Našroubujte sestavenou nožovou jednotku na mixovací nádobu a ujistěte se, že je nožová jednotka řádně utažena. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožů:

 - odemčená pozice

 - uzamčená pozice

- 4 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 5 Do víka nádoby nasadte víčko plnicího hrdla a zatlačením upevněte.
- 6 Zatlačte víko dolů do zajištěné polohy.
- 7 Nasadte mixér na napájecí jednotku.
- **Přístroj nebude fungovat, pokud je mixér špatně nasazený.**
- 8 Zapojte do napájení a zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).
- Zvolte rychlost od 1 (minimální) do 5 (maximální) pomocí otočného regulátoru. Po skončení mixování otočte regulátorem do polohy „0“ a teprve poté mixer vyjměte.
- (P) impulsní tlačítko – spustí motor v režimu střídavého běhu a zastavení. Impulsní režim potrvá tak dlouho, dokud držíte tlačítka stisknuté.

poznámky

- Mixování suchých ingrediencí: nakrájejte je na kousky, sundejte víčko plnicího hrdla a při spuštěném stroji vhadzujte kousky jeden po druhém dovnitř. Nestrkejte dovnitř ruce. Lepších výsledků dosáhnete, když budete nádobu pravidelně vyprazdňovat.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Sundejte víčko plnicího hrdla. Potom při zapnutém přístroji přidávejte olej pomalu přes otvor ve víku.
- Husté směsi, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.

použití mlýnku (pokud je součástí příslušenství)

- 1 Vložte ingredience do nádoby. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Osadte těsnicí kroužek ④ na nožovou jednotku mixéru ⑤ a ujistěte se, že těsnění správně zapadá do rysek.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 3 Upněte nožovou jednotku ⑤ do základny ⑥.
- 4 obraťte takto sestavenou jednotku vzhůru nohama. Vložte do nádoby na mletí ⑪, břity směřují směrem dolů. Zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 5 Osadte mlýnek na pohonnou jednotku.
- 6 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní nastavení (viz tabulka doporučených rychlostí).
- 7 Po dokončení mletí můžete na nádobu opět nasadit víčko po vyjmutí nožové jednotky ⑫.

| tabulka doporučených rychlostí | | | |
|---------------------------------------|--|--------------------------|--------------------------------|
| Rychlost | využití/druh potravin | max. množství | doporučená doba použití |
| 1 - 3 | Napěněné mléko | 1 litr | 10 s. |
| | Jemné mixování , např. lité těsto a mléčné koktejly | 1 litr | 30 s. |
| 4 - 5 | Studené tekutiny Nápoje a koktejly Husté směsi jako např. paštiky | 1,6 litru | 15-60 s. |
| | Polévky z vývarů | 1,2 litru | 30 s. |
| | Polévky s použitím mléka | 1 litr | |
| | Doporučujeme, abyste horké tekutiny před mixováním nechali vychladnout. Pokud ale chcete horké tekutiny mixovat, přečtěte si bezpečnostní pokyny pro mixování horkého obsahu. | | |
| | Majonéza | 3 vejce + 450ml oleje | 60 s. |
| | Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy) Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu) | 1 litr tekutiny | 30-60 s. |
| 5 | Mlýnek – používejte na bylinky, | 10g | 10 s. |
| | ořechy, kávová zrna, dětskou výživu a ovocná pyré | 100g | 30 s. |
| | Syrový hovězí steak – rozkrájený do kostek 2,5cm | 100g | 5 s. |
| (P) pulzní funkce | Řídí motor v režimu start/stop. Pulzní režim bude platný, dokud je držěn v této poloze. | | |
| | Drcení ledu - pomocí krátkých impulzů led rozdrťte do požadovaného stavu. | 6 kostek 120g | 30 s. |

Péče a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej z elektrické zásuvky a demontujte.
- Před odšroubováním od jednotky s noži vyprázdněte nádobu.
- Nožový nástavec neponožujte do vody.
- Nádobu lze mýt v myčce na nádobí.

pohonná jednotka

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

nožový nástavec

- 1 Odšroubujte základnu mixeru nebo mlýnku z pracovní nádoby/jiné nádoby. Potom sejměte sekací jednotku s noži zatlačením zespoda nahoru.
- **Při vyjímání nožového dílu buďte opatrní.**
- 2 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.
 - 3 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou.
- Neponožujte je do vody.**
- 4 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

Ostatní díly

Omyjte je rukou a osušte.

Servis a údržba

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

Pokud potřebujete pomoc:

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



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

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

Magyar

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

A turmixgépét használhatja levesek, italok, pástétomok, majonéz, morzsa, biszkvit készítéséhez, diódarálásra és jég aprítására is. A darálóját (ha tartozék) használhatja növényfélék, dió, kávé darálására és pürésítésre.

a Kenwood-készülék használata előtt

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

első a biztonság



FONTOS: FORRÓ HOZZÁVALÓK TURMIXOLÁSA

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

Tartsa be a következő óvintézkedéseket:

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

általános óvintézkedések

- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
 - használat után;
 - tisztítás előtt.
- **Soha ne tegye a késes egységet a tápegységbe úgy, hogy nem teszi a helyére a mixer tartóedényét vagy a daráló tartóját.**
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- Mindig óvatosan bánjon a forgókés-egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját.
- Kizárólag a forgókés-egységekhez készült keverőpoharat használja.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Amikor a turmixolót vagy a darálót lecsavarja a meghajtó egységről:
 - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
 - ügyeljen arra, nehogy véletlenül letekerje a keverőpoharat vagy a daráló edényét a forgókés-egységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl az ajánlott turmixolási sebességeket tartalmazó táblázatban szereplő maximális kapacitást.
- A készülék élettartamának megóvása érdekében ne működtesse a turmixgépet folyamatosan 60 másodpercnél, a darálót pedig 30 másodpercnél hosszabb időtartamig.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- A turmixgépet mindig biztonságos körülmények között, száraz, sík felületen működtesse.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.

- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

csatlakoztatás előtt



- 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 rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

a készülék részei

turmixgép

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ keverőpohár
- ④ tömítő gyűrű
- ⑤ daráló kés
- ⑥ forgókés alapja
- ⑦ vezetéktároló
- ⑧ sebesség- + impulzusszabályozó
- ⑨ meghajtó egység
- ⑩ nyílások
- ⑪ darálóedény
- ⑫ daráló fedél

a turmixgép használata

- 1 Tegye a ④ tömítő gyűrűt az ⑤ késes egységre – ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt részre kerüljön.
- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 Erősítse rá a forgókést ⑤ az aljzatra ⑥.
- 3 Csavarja be a késes szerelvényt a tartóedénybe – ügyelve rá, hogy a késes szerelvény szorosan a helyén legyen. A késegység alján látható ábrák jelentése:
 -  - nyitott állás
 -  - zárt állás
- 4 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.
- 5 Helyezze a kiömlőnyílás kupakját a fedélbe, és lenyomva rögzítse.
- 6 Lefelé nyomva rögzítse a fedelet a készülékre.
- 7 Ezután helyezze a turmixgépet a meghajtóegységre.
- **A motor nem indul el, ha a készülék turmixoló része nem illeszkedik megfelelően a meghajtó egységhez.**
- 8 Csatlakoztassa a hálózathoz, majd válassza ki a sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát).
- Válasszon az 1 (alacsony) – 5 (magas) sebességskálán a sebességszabályozó elforgatásával. A keverés végén állítsa vissza a sebességszabályozót "0"-ra a mixer leszerelése előtt.
- (P) Pulse – a motort működteti start/stop eljárással. A pulse mód addig működik, amíg lenyomva tartja.

turmixgép

- Száraz összetevők turmixolásakor – darabolja fel a hozzávalókat, vegye le a betöltőnyílás fedelét, majd tegye a darabokat egyenként a működő készülékbe. A kezét tartsa a nyílás felett. A hatékony turmixoláshoz 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 távolítania az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot.

- 6 Válasszon sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát), vagy használja a rövid üzem gombot.
- 7 Darálás után visszateheti a késes szerelvényt a daráló fedelével együtt ⑫.

a daráló használata

(amennyiben a tartozékok közt szerepel)

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig töltsen meg.
- 2 Tegye a ④ tömítő gyűrűt az ⑤ késes egységre – ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt részre kerüljön.
- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 3 Erősítse rá a forgókést ⑤ az aljzatra ⑥.
- 4 Fordítsa fejjel lefelé a daráló késes egységét. Engedje le a tartóra ⑪, a késekkel lefelé. Fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, hogy lezárja.
- 5 Tegye a darálót a tápegységre.

| javasolt sebességfokozatok | | | |
|-----------------------------------|--|--------------------------|------------------------------|
| sebességfokozat | feldolgozandó étel | max. mennyiség | ajánlott működési idő |
| 1 - 3 | Tej habosítása | 1 liter | 10 mp |
| | Könnyű turmixok, pl. híg tészta és tejturmixok | 1 liter | 30 mp |
| 4 - 5 | Hideg folyadékok Italok és a koktélok Sűrűbb keverékek, például pástétomok | 1,6 liter | 15-60 mp |
| | Húsléből készült levesek | 1,2 liter | 30 mp |
| | Tejes levesek | 1 liter | |
| | Javasoljuk, hogy a forró folyadékokat a keverés előtt hagyja lehűlni. Forró folyadékok feldolgozása előtt olvassa el A forró hozzávalók turmixolásának biztonsági utasításai részt. | | |
| | Majonéz | 3 tojás + 450 ml olaj | 60 mp |
| | Gyümölcsurmixok 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). | 1 liter folyadék | 30-60 mp |
| 5 | Daráló – a következőkhöz | | |
| | Növényfélék, | 10g | 10 mp |
| | Dió, kávé, bébiétel és gyümölcsöré | 100g | 30 mp |
| | Nyers marhahús Szeletelve - 2½ cm kockára vágva | 100g | 5 mp |
| (P) Rövid üzem | A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz: A rezgés-pozíció gyors energiabiztosításhoz alkalmas, és addig működik, amíg ebben a helyzetben tartják a kapcsolót. | | |
| | Jégaprításhoz – működtesse a rövid üzem funkciót rövid időre bekapcsolva azt, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot. | 6 jégkocka 120g | 30 mp |

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Mindig ürítse ki a turmixoló edényt mielőtt lecsavarja a forgókésről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
- Ne merítse vízbe a forgókés-egységet.
- Az edény mosogatógépben is elmosható.

géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑦.

forgókés-egység

- 1 Csavarozza ki a mixert vagy a turmixgép tömítő gyűrűjét a keverőpohárból/a daráló edényéből. Akkor vegye le a forgókés-egységet az aljáról felemelve.
- **Óvatosan távolítsa el a forgókés egységet a talprésről.**
- 2 A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.
- 3 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**
- 4 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

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



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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív

hulladékgyűjtő helyeken vagy az

ilyen szolgáltatást biztosító

kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási

készülékek szelektív

hulladékkezelése lehetővé teszi a

nem megfelelő

hulladékkezelésből adódó

esetleges, a környezetet és az

egészséget veszélyeztető negatív

hatások megelőzését és a

készülék alkotóanyagainak

újrahasznosítását, melynek révén

jelentős energia- és

forrásmegtakarítás érhető el. A

terméken áthúzott kerek kuka

szimbólum emlékeztet az

elektromos háztartási készülékek

szelektív hulladékkezelésének

szükségességére.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Blendera można używać do przygotowywania zup, napojów, pasztetów, majonezu, bułki tartej, do kruszenia ciastek, a także do siekania orzechów i kruszenia lodu. Młynka (jeśli został załączony w zestawie) można używać do mielenia ziół, orzechów, kawy oraz do przygotowywania przecierów.

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo obsługi



UWAGA: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MIKSOWANIA GORĄCYCH SKŁADNIKÓW

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

Należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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

- Przed rozpoczęciem miksowania należy **zawsze** sprawdzić, czy otwory odpowietrzające w zakrywce wlewu nie są zatkane (zob. rys. 10).
- Zakładając pokrywę na dzbanek należy zawsze sprawdzić, czy brzegi pokrywy i dzbanka są czyste i suche – zapewnia to szczelne zamknięcie, zapobiegając wylewaniu się składników.

ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
 - gdy urządzenie nie jest w użyciu
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik młynka.**
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera używać wyłącznie z założoną pokrywą i zakrywką wlewu.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Włączanego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender lub młynek z podstawy zasilającej:
 - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
 - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka lub pojemnika młynka od zespołu ostrzy.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Długi okres użytkowania urządzenia można osiągnąć nie używając blendera przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy, a młynka – 30 sekund.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Do pracy urządzenie umieścić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- Blendera nie wolno stawiać na ani w pobliżu gorącego palnika elektrycznego lub gazowego lub w miejscu, w którym mógłby się stykać z nagrzanym urządzeniem.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.

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

przed podłączeniem do sieci



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

oznaczenia

blender

- ① zakrywka wlewu
 - ② pokrywa
 - ③ dzbanek
 - ④ pierścień uszczelniający
 - ⑤ zespół ostrzy
 - ⑥ podstawa
 - ⑦ miejsce na przewód sieciowy
 - ⑧ regulator prędkości i trybu pracy przerywanej
 - ⑨ podstawa zasilająca
 - ⑩ otwory odpowietrzające
- Młynek (jeżeli załączony w zestawie)**
- ⑪ pojemnik młynka
 - ⑫ pokrywka młynka

obsługa blendera

- 1 W zespole ostrzy ④ umieścić pierścień uszczelniający ⑤, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Zamocować zespół ostrzy ⑤ w podstawie ⑥.
- 3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, mocno dokręcając. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
 -  - pozycja „odblokowane”
 -  - pozycja „zablokowane”
- 4 W dzbanku umieścić składniki.
- 5 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.
- 6 Zamocować pokrywę, naciskając, aż zostanie stabilnie osadzona.
- 7 Blender umieścić na podstawie zasilającej.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**

- 8 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego i wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).
- Wybrać prędkość od 1 (obroty niskie) do 5 (obroty wysokie), przekręcając regulator prędkości. Po zakończeniu miksowania, a przed zdjęciem blendera z podstawy zasilającej przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „0”.
- (P) –tryb pracy przerywanej. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

wskazówki

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

użytkowanie młynka (jeżeli został załączony w zestawie)

- 1 Składniki umieścić w pojemniku młynka. Pojemnik napelnić najwyżej do połowy.
- 2 W zespole ostrzy ④ umieścić pierścień uszczelniający ⑤, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 3 Zamocować zespół ostrzy ⑤ w podstawie ⑥.
- 4 Odwrócić przymocowany do podstawy zespół ostrzy młynka do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi ⑪, włożyć do młynka. Aby go zablokować, przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej.
- 6 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (zob. tabela zalecanych prędkości).
- 7 Po zakończeniu mielenia można wyjąć ostrza i zamknąć pojemnik młynka załączoną w zestawie pokrywką ⑫.

| tabela zalecanych prędkości | | | |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|---------------------|
| prędkość | zastosowanie/rodzaj składników | ilość maksymalnie | zalecany czas pracy |
| 1 - 3 | Spienianie mleka | 1 l | 10 s |
| | Składniki o rzadkiej konsystencji, np. ciasto naleśnikowe, koktajle mleczne | 1 l | 30 s |
| 4 - 5 | Zimne składniki płynne Napoje i koktajle Składniki o gęstszej konsystencji, np. pasztety | 1,6 l | 15-60 s |
| | Zupy na wywarze | 1,2 l | 30 s |
| | Zupy na bazie mleka | 1 l | |
| | <p>Zalecamy ostudzenie gorących składników płynnych przed ich miksowaniem. Jeżeli jednak znajdzie potrzeba zmiksowania składników gorących, prosimy zastosować się do instrukcji zawartych w części pt. „Wskazówki dotyczące miksowania gorących składników”.</p> | | |
| | Majonez | 3 jaj/a + 450 ml oleju | 60 s |
| | Gęste napoje typu smoothie W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody). | 1 l składników płynnych | 30-60 s |
| 5 | Młynek – do mielenia ziół, | 10 g | 10 s |
| | orzechów, kawy, potraw dla niemowląt i przecierów owocowych | 100 g | 30 s |
| | Stek wołowy – pokrojony w kostkę wielkości 2½ cm | 100 g | 5 s |
| (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 trybu pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję. | 6 kostki | 30 s |

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blender należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować urządzenie.
- Przed odkręceniem i zdjęciem dzbanka z ostrzy należy go opróżnić.
- Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.
- Dzbanek można myć w zmywarce do naczyń.

podstawa zasilająca

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

zespół ostrzy

- 1 Odkręcić blender lub podstawę młynka od dzbanka/pojemnika młynka, a następnie wyjąć zespół ostrzy, wypychając go od spodu.
- **Wyjmując zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.**
- 2 Zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
 - 3 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.**
 - 4 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.

serwis i punkty obsługi klienta

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

Pomocy w zakresie:

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



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

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

С помощью блендера вы можете приготовить супы, напитки, паштеты, майонез и панировочные сухари, а также измельчить печенье, орехи или лед. Вы также можете использовать мельницу (если она имеется) для измельчения зелени, орехов, кофейных зерен, а также для приготовления пюре.

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности



ВАЖНО: ИНСТРУКЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ ГОРЯЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

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

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

Общие меры безопасности

- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей
 - когда не пользуетесь прибором
 - перед очисткой
- **Никогда не подсоединяйте лезвие к блоку электродвигателя, не установив предварительно стакан для блендера или чашу для измельчителя.**
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания перед тем, как поместить кухонную утварь или руки в чашу блендера.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Не включайте блендер, если не установлена крышка и колпачок заливочного отверстия.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Обязательно позаботьтесь о том, чтобы его проверили или отремонтировали: см. «Обслуживание и уход».
- Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При снятии блендера или измельчителя с приводного блока
 - дождитесь полной остановки ножей
 - случайно не отверните чашу блендера или емкость измельчителя с режущей насадки.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Не смешивайте больше, чем максимальная масса, указанная в таблице рекомендуемых скоростей.
- Для обеспечения длительного срока службы блендера не включайте его дольше, чем на 60 сек., а измельчитель – дольше, чем на 30 сек.
- Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.
- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения ингредиентов. Блендер следует опорожнять до и после использования.
- При использовании блендер должен стоять на сухой ровной плоскости.
- Никогда не ставьте прибор на включенную газовую горелку или горячую электроплитку или же вблизи них, а также не допускайте касания горячих предметов.
- Неправильное использование блендера может привести к травмам.

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

перед подключением к сети электропитания


- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Основные компоненты

Блендер

- ① колпачок заливного отверстия
 - ② крышка
 - ③ чаша
 - ④ уплотнительное кольцо
 - ⑤ нож
 - ⑥ основание
 - ⑦ отсек для шнура питания
 - ⑧ регулятор скорости + кратковременное включение
 - ⑨ отсек для шнура питания
 - ⑩ вентиляционные клапаны
- измельчитель (если прилагается)**
- ⑪ емкость измельчителя
 - ⑫ крышка измельчителя

Как пользоваться блендером

- 1 Подсоедините уплотнительное кольцо ④ к ножевому блоку ⑤, правильно расположив кольцо в пазах.
- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**
- 2 Закрепите ножевой блок ⑤ на основании ⑥.
 - 3 Надежно затяните блок лезвий и прикрутите его к чаше. См. рисунки на оборотной стороне ножевого блока:
 -  разблокировано
 -  заблокировано
 - 4 Поместите ингредиенты в чашу.
 - 5 Установите колпачок заливочного отверстия на крышку и надавите для фиксации.

- 6 Зафиксируйте крышку, надавив на нее до полной посадки на место.
- 7 Установите блендер на блок электродвигателя.
- **Прибор не будет работать при неправильной загрузке.**
- 8 Подключите прибор к сети и выберите скорость (см. таблицу рекомендованных скоростей).
- Установите значение скорости от 1 (низкая) до 5 (высокая), повернув регулятор скорости. Завершив смешивание продуктов, и прежде, чем снимать блендер, верните регулятор скорости в положение «0».
- (P) Импульсный режим – управляет электродвигателем в режиме «старт/стоп». В импульсном режиме двигатель работает до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.

Советы

- Для смешивания сухих ингредиентов – порежьте продукт на кусочки, снимите крышку фильтра, затем, включив прибор, заложите кусочки продукта по одному.
- Прикрывайте отверстие рукой. Для обеспечения лучшего результата своевременно разгружайте чашу. Не рекомендуется смешивать в приборе специи, так как они могут повредить пластмассовые части.
- При приготовлении майонеза поместите в блендер все ингредиенты, кроме растительного масла. Снимите крышку фильтра, затем включите прибор и через отверстие в крышке понемногу добавляйте масло.

- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.

Использование измельчителя (если входит в комплект)

- 1 Поместите ингредиенты в чашу. Не заполняйте чашу больше чем наполовину.
- 2 Подсоедините уплотнительное кольцо ④ к ножевому блоку ⑤, правильно расположив кольцо в пазе.
- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**
- 3 Закрепите ножевой блок ⑤ на основании ⑥.
- 4 Переверните блок лезвий измельчителя вверх дном. Опустите его в чашу ⑪, лезвиями вниз. Поверните по часовой стрелке для закрепления.
- 5 Установите измельчитель на блок электродвигателя.
- 6 Выберите скорость или импульсный режим (см. таблицу рекомендованных скоростей).
- 7 После помола вы можете установить крышку измельчителя вместо блока лезвий ⑫.

| Таблица рекомендуемых скоростей | | | | |
|--|---|-----------------------|--|--|
| скорость | применение и виды продуктов | макс. кол-во | рекомендованное время обработки | |
| 1 - 3 | Приготовление молочной пены | 1 литр | 10 сек | |
| | Негустые смеси, например, жидкое тесто и молочные коктейли | 1 литр | 30 сек | |
| 4 - 5 | Холодные жидкости Напитки и коктейли Густые смеси, например, паштеты | 1,6 литра | 15-60 сек | |
| | Суповые полуфабрикаты | 1,2 литр | 30 сек | |
| | Молочные супы | 1 литр | | |
| | Рекомендуется охладить горячие жидкости перед началом смешивания. Но если вам необходимо перемешать горячие жидкости, прочитайте внимательно инструкции по обработке горячих жидкостей в блендере. | | | |
| | Майонез | 3 яйца + 450 мл масла | 60 сек | |
| | Напитки с однородной консистенцией Сначала положите свежие фрукты и жидкие ингредиенты (например, йогурт, молоко и фруктовые соки) После этого добавьте лед или замороженные ингредиенты (например, замороженные фрукты, лед или мороженое) | 1 литр жидкости | 30-60 сек | |
| 5 | Измельчитель – используется для помола трав, орехов, кофейных зерен, детского питания и фруктового пюре | 10 g | 10 сек | |
| | Сырое мясо – разрежьте на кубики по 2,5 см. | 100 g 100 g | 30 сек 5 сек | |
| | | | | |
| (P) Импульсный режим | Электродвигатель работает в режиме «пуск/стоп». Электродвигатель будет работать, пока рычаг удерживается в этом положении. | | | |
| | Измельчение льда – используйте пульсирующий режим для короткого прерывистого воздействия до измельчения льда до нужной консистенции. | 6 кубиков | 30 сек программа время выполнения | |

Уход и очистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Прежде чем отвернуть чашу от ножевого блока, опорожните ее.
- Не погружайте режущий блок в воду.
- Поддон можно мыть в посудомоечной машине.

Блок электродвигателя

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

режущий блок

- 1 Открутите блендер или основу измельчителя от стакана блендера/чаши измельчителя. Затем отсоедините ножевой блок, выталкивая его снизу вверх.
- **При снятии блока ножей с основания нужно проявлять осторожность.**
- 2 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 3 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- 4 Переверните их и оставьте сушиться.

Прочие детали

Вымойте вручную и просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

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



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

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Ελληνικά

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

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να φτιάξετε σούπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα, να τρίψετε φρυγανιές και μπισκότα, να ψιλοκόψετε ξηρούς καρπούς και να θρυμματίσετε πάγο. Χρησιμοποιήστε το μύλο (εάν παρέχεται) για να αλέσετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ και πουρέ.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΚΑΥΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ/ΥΛΙΚΩΝ

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

Πρέπει να λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

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

- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι γρίλιες στο πώμα μεζούρα είναι ανοικτές πριν από **την** εργασία ανάμειξης [βλ. διάγραμμα 10].
- Όταν τοποθετείτε το καπάκι στο κύπελλο, να βεβαιώνετε πάντα ότι το καπάκι και το χείλος του κυπέλλου είναι καθαρά και στεγνά, ώστε να επιτυγχάνεται η άριστη στεγανότητα και να προλαμβάνονται οι διαρροές.

γενική ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή:
 - πριν από τον καθαρισμό
- **Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη βασική μονάδα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο του μύλου.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να λειτουργείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στη θέση τους.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή το μύλο από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
 - μην ξεβιδώσετε κατά λάθος την κανάτα ή το δοχείο μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα υλικών από τη μέγιστη που αναφέρεται στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, μην το αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Όσον αφορά το μύλο, μην τον αφήνετε να λειτουργεί περισσότερο από 30 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 χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.

- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ

- ① πώμα μεζούρα
 - ② καπάκι
 - ③ κύπελλο
 - ④ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
 - ⑤ μονάδα λεπίδας
 - ⑥ βάση
 - ⑦ χώρος αποθήκευσης καλωδίου
 - ⑧ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
 - ⑨ μονάδα κινητήρα
 - ⑩ γρίλιες
- μύλος (εάν παρέχεται)**
- ⑪ δοχείο μύλου
 - ⑫ καπάκι μύλου

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ④ στη μονάδα των λεπίδων ⑤ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**
- 2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδας ⑤ στη βάση ⑥.
- 3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στην κανάτα – εξασφαλίζοντας ότι η διάταξη λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:
 - ☐ θέση «ξεκλειδωτή»
 - ☑ θέση «κλειδωμένη»
- 4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.

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

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

7 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα κινητήρα.

● **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

8 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων).

● Επιλέξτε την ταχύτητα 1 (χαμηλή) έως την ταχύτητα 5 (υψηλή) γυρνώντας το χειριστήριο ταχύτητας. Στο τέλος της ανάμειξης, επαναφέρετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «0», προτού αφαιρέσετε το μπλέντερ.

● Πατώντας το κουμπί της παλμικής κίνησης (P), ο κινητήρας λειτουργεί διακεκομμένα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω βρίσκεται στη θέση αυτή.

πρακτικές συμβουλές

● Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.

● Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.

● Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.

● Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.

πώς χρησιμοποιείται ο μύλος (εάν παρέχεται)

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.

2 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ④ στη μονάδα των λεπίδων ⑤ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.

● **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

3 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδας ⑤ στη βάση ⑥.

4 Αναποδογυρίστε τη διάταξη λεπίδων του μύλου. Τοποθετήστε τη μέσα στο βάζο ⑪, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω. Στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει.

5 Τοποθετήστε το μύλο στη βασική μονάδα.

6 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού (ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων).

7 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδων με το καπάκι του μύλου ⑫.

| πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων | | | | |
|---------------------------------------|--|----------------------|--|--|
| ταχύτητα | χρήση/τροφές | μέγ. ποσότητα | συνιστώμενος χρόνος λειτουργίας | |
| 1 - 3 | Αφρόγαλα | 1 λίτρα | 10 δευτερόλεπτα | |
| | Αραιά μείγματα, π.χ. κουρκούτι και μιλκσέικ | 1 λίτρα | 30 δευτερόλεπτα | |
| 4 - 5 | Κρύα υγρά Ποτά και κοκτέιλ Πιο παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ | 1,6 λίτρα | 15-60 δευτερόλεπτα | |
| | Σούπες κονσομέ | 1,2 λίτρα | 30 δευτερόλεπτα | |
| | Σούπες που περιέχουν γάλα | 1 λίτρα | | |
| | Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υγρά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη. Ωστόσο, εάν θέλετε να επεξεργαστείτε καυτά υγρά, διαβάστε τις Οδηγίες ασφαλείας για την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών. | | | |
| | Μαγιονέζα | 3 αβγά + 450 ml λάδι | 60 δευτερόλεπτα | |
| | 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) | 1 λίτρα υγρού | 30-60 δευτερόλεπτα | |
| 5 | Μύλος – χρησιμοποιείτε τον για μρωδικά, ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ, βρεφικές τροφές και πολτούς φρούτων | 10 γρ 100 γρ | 10 δευτερόλεπτα 30 δευτερόλεπτα | |
| | Ωμό μοσχαρίσιο κρέας σε κυβάκια 2½ εκ. | 100 γρ | 5 δευτερόλεπτα | |
| | | | | |
| (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 – χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού για σύντομη ανάμειξη υλικών στη μέγιστη ταχύτητα μέχρις ότου ο πάγος θρυμματιστεί στο βαθμό που θέλετε. | 6 παγάκια 120 γρ | 30 δευτερόλεπτα | |

φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν να το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων στο νερό.
- Το κύπελλο μπορεί στο πλυντήριο πιάτων.

μονάδα κινητήρα

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

διάταξη λεπίδων

- 1 Ξεβιδώστε το μπλέντερ ή τη βάση του μύλου από το κύπελλο/δοχείο. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδας πιέζοντάς την από κάτω προς τα πάνω.
- **Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα με τις λεπίδες από τη βάση.**
- 2 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 3 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
- 4 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
 - τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
 - επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του,
το προϊόν δεν πρέπει να
απορρίπτεται

με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά
κέντρα διαφοροποιημένης
συλλογής απορριμμάτων που
ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή
στους φορείς που παρέχουν
αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή
απόρριψη μιας οικιακής
ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει
την αποφυγή πιθανών αρνητικών
συνεπειών για το περιβάλλον και
την υγεία από την ακατάλληλη
απόρριψη και επιτρέπει την
ανακύκλωση των υλικών από τα
οποία αποτελείται

ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική
εξοικονόμηση ενέργειας και
πόρων. Για την επισήμανση της
υποχρεωτικής χωριστής
απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών
συσκευών, το προϊόν φέρει το
σήμα του διαγραμμένου
τροχοφόρου κάδου
απορριμμάτων.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Tento mixér možno používať na prípravu polievok, nápojov, nátierok a majonézy a na sekanie a drvenie suchého pečiva, keksov, jadrových plodov a ľadu. Mlynček (ak je dodaný) možno používať na mletie bylín, jadrových plodov, kávových zŕn a pyrė.

pred použitím zariadenia Kenwood

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

bezpečnosť



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE: INŠTRUKCIE TÝKAJÚCE SA MIXOVANIA HORÚCICH ZLOŽIEK

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

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

všeobecná bezpečnosť

- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
- **Nožovú jednotku nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaných nádob mixéra alebo mlynčeka.**
- Zariadenie vždy vytiahnite zo zásuvky, predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra mixovacej nádoby.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s reznými hranami nožov.
- Tento mixér púšťajte len so založeným vekom a založenou plniacou zátkou.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosť pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: pozri informácie o servise a o starostlivosti o zákazníkov
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky alebo príslušenstvo.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Keď skladáte mixér alebo mlynček z pohonnej jednotky:
 - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
 - nepripustíte nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby od nožovej zostavy alebo od mlynčeka.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita, uvedená v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra ho nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu, než 60 sekúnd, alebo mlynček na dobu dlhšiu, než 30 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Mixér používajte vždy len na pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové, alebo elektrické variče, ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.
- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické, alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

pred zapojením do siete

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

popis súčastí

mixér

- ① plniaca zátka
- ② večo
- ③ nádoba mixéra
- ④ tesniaci krúžok
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ podstavec
- ⑦ priestor na uloženie šnúry
- ⑧ ovládač rýchlosti a impulzov
- ⑨ pohonná jednotka
- ⑩ výrezy

mlynček (ak je dodaný)

- ⑪ nádoba mlynčka
- ⑫ večo mlynčka

používanie mixéra

- 1 Upevnite tesniaci krúžok ④ do nožovej jednotky ⑤ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
- 2 Upevnite nožovú jednotku ⑤ do podstavca ⑥.
- 3 Priskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – zaistíte, aby bola nožová zostava úplne utiahnutá. Pozri nasledujúce grafické symboly na spodnej strane nožovej jednotky:

 odistená poloha

 zaistená poloha

- 4 Vložte vaše ingrediencie do nádoby.
- 5 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby ste ju zaistili.
- 6 Založte večo stlačením nadol, kým sa nezaistí.
- 7 Mixér založte na pohonnú jednotku.
- **Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.**
- 8 Zapojte do elektrickej siete a zvolte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).

- Otočením ovládača rýchlosti vyberte rýchlosť 1 (nízka) až 5 (vysoká). Na konci mixovania vráťte ovládač rýchlosti na „0“ skôr ako mixér demontujete.
- (P) Pulse (Impulz) – spúšťa/zastavuje motor. Impulz bude pracovať, pokiaľ bude udržiavaný v polohe.

odporúčania a pokyny

- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a podobne, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.

používanie mlynčeka

(pokiaľ je dodaný)

- 1 Vložte vaše ingrediencie do nádoby. Nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.
- 2 Upevnite tesniaci krúžok ④ do nožovej jednotky ⑤ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
- 3 Upevnite nožovú jednotku ⑤ do podstavca ⑥.
- 4 Zostavu mlynčeka obráťte hore nohami. Spustite ju do nádoby nožmi nadol ⑪. Zatvorte ju otočením v smere hodinových ručičiek.
- 5 Umiestnite mlynček na pohonnú jednotku.
- 6 Zvoľte rýchlosť alebo zapnite pulzný chod (pozrite si tabuľku odporúčaných rýchlostí).
- 7 Po zomletí môžete nožovú zostavu nahradiť vekom mlynčeka ⑫.

| tabuľka odporúčaných rýchlostí | | | |
|---------------------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|
| rýchlosť | použitie/ druhy ingrediencií | max. množstvo | odporúčaná dĺžka spracovania |
| 1 - 3 | Šľahané mlieko | 1 litrov | 10 s |
| | Ľahké zmesi, napríklad liate cesto a mliečne kokteily | 1 litrov | 30 s |
| 4 - 5 | Studené tekutiny Nápoje a kokteily Hustejšie zmesi, ako napríklad paštéty | 1,6 litra | 15-60 s |
| | Polievky z vývaru | 1,2 litra | 30 s |
| | Polievky s mliekom | 1 litrov | |
| | Odporúčame vám, aby ste horúce tekutiny nechali pred ich mixovaním ochladieť. No ak sa napriek tomu rozhodnete spracovávať v tomto mixéri horúce tekutiny, prečítajte si inštrukcie týkajúce sa mixovania horúcich zložiek. | | |
| | Majonéza | 3 vajec + 450ml oleja | 60 s |
| | Miešané ovocné nápoje Najskôr vložte čerstvé ovocie a tekuté ingrediencie (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných džúsov). Potom pridajte ľad, alebo mrazené ingrediencie (vrátane mrazeného ovocia, ľadu, alebo zmrzliny) | 1 litrov tekutiny | 30-60 s |
| 5 | Mlynček – používa sa na mletie bylín, | 10g | 10 s |
| | jadrových plodov, kávových zŕn, detských potravín a ovocných pyré | 100g | 30 s |
| | Biftek zo surového mäsa – nakrájaný na 2½ cm kocky | 100g | 5 s |
| (P) impulzy | Motor používate v režime štart/stop. Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe. | | |
| | Drvenie ľadu – mixér pracuje v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu | 6 kociek 120g | 30 s |

ošetrovanie a čistenie

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

pohonná jednotka

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

nožová zostava

- 1 Odskrutkujte podstavec mixéra alebo mlynčeka z mixovacej nádoby / nádoby. Potom odstráňte nožovú jednotku zatlačením na jej spodnú časť smerom nahor.
 - **Dávajte pozor pri skladaní nožovej jednotky z podstavca.**
 - 2 Vyberte a poumývajte tesniaci krúžok.
 - 3 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- 4 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.

servis a starostlivosť o zákazníkov

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

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

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



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

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

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

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки з печива, подрібнення горіхів та льоду. Використовуйте подрібнювач (якщо він входить до комплекту) для помелу трав, горіхів, кавових зерен, а також для приготування пюре.

Перед першим використанням приладу Kenwood

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

заходи безпеки



УВАГА: ІНСТРУКЦІЇ СТОСОВНО ЗМІШУВАННЯ ГАРЯЧИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

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

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

загальні заходи безпеки

- Завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без стакану блендера або чаші подрібнювача.**
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджені прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «сервісне обслуговування».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- 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 відкрити чашу/ чашу подрібнювача від ножового блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Щоби продовжити термін дії приладу, не користуйтеся блендером більше 60 секунд, а подрібнювачем - більше 30 секунд.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.
- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.

- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

перед підключенням до мережі електропостачання

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

ПОКАЖЧИК

блендер

- ① ковпачок заливального отвору
 - ② кришка
 - ③ чаша
 - ④ ущільнювальне кільце
 - ⑤ ніж
 - ⑥ основа
 - ⑦ відсік для зберігання шнура
 - ⑧ регулятор швидкості + імпульсний режим
 - ⑨ блок електроприводу
 - ⑩ клапани
- подрібнювач (якщо входить до комплекту)**
- ⑪ чаша подрібнювача
 - ⑫ кришка подрібнювача

як користуватися блендером

- 1 Установіть ущільнювальне кільце ④ до ножового блоку ⑤ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Зафіксуйте ножовий блок ⑤ у нижній частині корпусу ⑥.
- 3 Встановіть ножовий блок до чаші, та переконайтеся в тому, що він надійно зафіксований. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:
 - 🔓 розблоковано
 - 🔒 заблоковано
- 4 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 5 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та настирність для фіксації.
- 6 Установіть кришку, натискаючи на неї, поки вона не займе свого місця.
- 7 Установіть блендер на блок електродвигуна.
- 8 Підключіть прилад до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість (дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).
- Оберіть швидкість від 1 (низька) до 5 (висока), повернувши регулятор швидкості. Завершивши змішування, поверніть регулятор швидкості а положення «0» перед тим, як знімати блендер.
- (P) Імпульсний режим – електродвигун працює в режимі «старт/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.

Корисні поради

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

Як користуватися подрібнювачем (якщо входить до комплекту)

- 1 Покладіть інгредієнти до чаші. Чаша повинна бути наполовину заповненою.
- 2 Установіть ущільнювальне кільце ④ до ножового блоку ⑤ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 3 Зафіксуйте ножовий блок ⑤ у нижній частині корпусу ⑥.
- 4 Переверніть ножовий блок подрібнювача догори дном. Опустіть його до чаші, лезами вниз ⑩. Поверніть проти годинникової стрілки, щоби зафіксувати.
- 5 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна.
- 6 Оберіть потрібну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).
- 7 Після подрібнювання ножовий блок можна замінити кришкою для зберігання ⑫.

| таблиця рекомендованих швидкостей | | | | |
|--|--|---------------------------|-----------------------------------|--|
| швидкість | застосування/ види продуктів | макс. кількість | рекомендований час обробки | |
| 1 - 3 | Приготування молочної піни | 1 літр | 10 с | |
| | Подрібнювач – призначений для помелу трав, горіхів, кавових зерен, дитячого харчування та фруктових пюре | 1 літр | 30 с | |
| 4 - 5 | Холодні рідини Напої та коктейлі Супи та напої Густі суміші, наприклад, паштет | 1,6 літра | 15-60 с | |
| | Супові напівфабрикати | 1,2 літра | 30 с | |
| | Молочні супи | 1 літр | | |
| | Рекомендується охолоджувати гарячі рідини перед початком змішування. Але якщо ви бажаєте обробити гарячі рідини, уважно прочитайте інструкції стосовно перемішування гарячих рідин у блендері. | | | |
| | Майонез | 3 яєць + 450мл олії | 60 с | |
| 5 | 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). | 1 літр рідини | 30-60 с | |
| | Подрібнювач – призначений для помелу трав, горіхів, кавових зерен, дитячого харчування та фруктових пюре Свіже м'ясо – наріжте кубиками по 2,5 см. | 10г 100г 100г | 10 с 30 с 5 с | |
| (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 120г | 30 с | |

догляд та чищення

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть від мережі електропостачання та розберіть.
- Спочатку випорожніть чашу, а потім відкрутіть її від ножового блоку.
- Не опускайте ножовий блок у воду.
- У посудомийній машині дозволяється мити чашу.

блок електродвигуна

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

ножовий блок

- 1 Відкрутіть основу блендера чи подрібнювача від чаші/склянки. Потім зніміть ножовий блок, підштовхуючи його догори.
- **Будьте обережні, знімаючи ножовий блок із його основи.**
- 2 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
- 3 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 4 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
Якщо вам необхідна консультація з приводу:
 - використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
 - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ
СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО
ІЗ 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.

- ④ ادا کرنا اور اس کی وضاحت کرنا۔
- اس کی وضاحت کرنا اور اس کی وضاحت کرنا۔
 - اس کی وضاحت کرنا اور اس کی وضاحت کرنا۔
 - اس کی وضاحت کرنا اور اس کی وضاحت کرنا۔

تعداد اور شرح

- شرح: ۱۵۰
- شرح: ۱۰۰
- شرح: ۸۰
- شرح: ۵۰
- شرح: ۴۰
- شرح: ۳۰
- شرح: ۲۰
- شرح: ۱۰

تعداد اور شرح

- تعداد اور شرح
- ۱۔
 - ۲۔
 - ۳۔
 - ۴۔
 - ۵۔
 - ۶۔
 - ۷۔
 - ۸۔
 - ۹۔
 - ۱۰۔
 - ۱۱۔
 - ۱۲۔
 - ۱۳۔
 - ۱۴۔
 - ۱۵۔
 - ۱۶۔
 - ۱۷۔
 - ۱۸۔
 - ۱۹۔
 - ۲۰۔
 - ۲۱۔
 - ۲۲۔
 - ۲۳۔
 - ۲۴۔
 - ۲۵۔
 - ۲۶۔
 - ۲۷۔
 - ۲۸۔
 - ۲۹۔
 - ۳۰۔

| | | | |
|---------------|----|----|----|
| تعداد اور شرح | ۱۰ | ۱۰ | ۱۰ |
| | ۸ | ۸ | ۸ |
| تعداد اور شرح | ۶ | ۶ | ۶ |
| | ۵ | ۵ | ۵ |
| تعداد اور شرح | ۴ | ۴ | ۴ |
| | ۳ | ۳ | ۳ |
| تعداد اور شرح | ۲ | ۲ | ۲ |
| | ۱ | ۱ | ۱ |
| تعداد اور شرح | ۱ | ۱ | ۱ |
| | ۱ | ۱ | ۱ |
| تعداد اور شرح | ۱ | ۱ | ۱ |
| | ۱ | ۱ | ۱ |
| تعداد اور شرح | ۱ | ۱ | ۱ |
| | ۱ | ۱ | ۱ |
| تعداد اور شرح | ۱ | ۱ | ۱ |
| | ۱ | ۱ | ۱ |
| تعداد اور شرح | ۱ | ۱ | ۱ |
| | ۱ | ۱ | ۱ |



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE