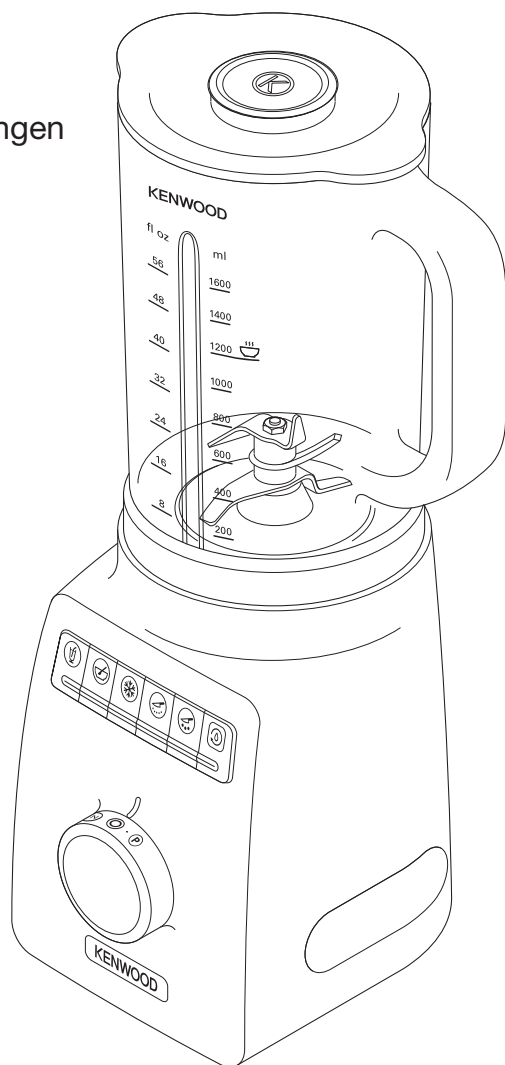


# KENWOOD

## Type BLM80

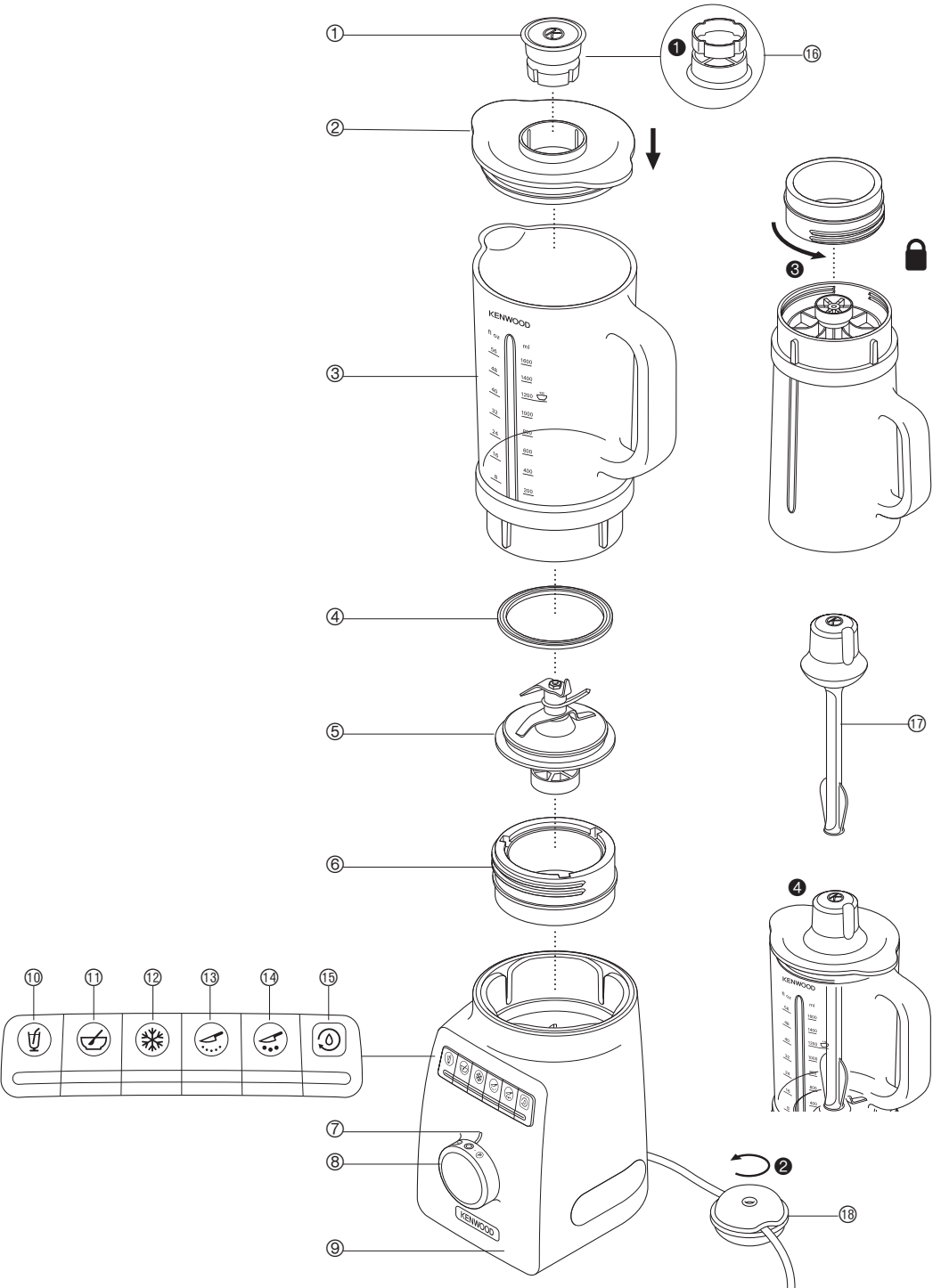
instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



BLEND-~~X~~  
PRO

<b>English</b>	<b>2 - 9</b>
<b>Nederlands</b>	<b>10 - 19</b>
<b>Français</b>	<b>20 - 29</b>
<b>Deutsch</b>	<b>30 - 39</b>
<b>Italiano</b>	<b>40 - 48</b>
<b>Português</b>	<b>49 - 58</b>
<b>Español</b>	<b>59 - 68</b>
<b>Dansk</b>	<b>69 - 77</b>
<b>Svenska</b>	<b>78 - 85</b>
<b>Norsk</b>	<b>86 - 93</b>
<b>Suomi</b>	<b>94 - 102</b>
<b>Türkçe</b>	<b>103 - 111</b>
<b>Česky</b>	<b>112 - 120</b>
<b>Magyar</b>	<b>121 - 129</b>
<b>Polski</b>	<b>130 - 139</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>140 - 149</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>150 - 159</b>
<b>Українська</b>	<b>160 - 169</b>
<b>عربي</b>	<b>١٧٧ - ١٧٠</b>





Your Blend-X PRO blender has 6 pre-set programmes available for all core blending tasks plus the flexibility of variable speed and pulse for total control. Each programme has been set to provide the perfect consistency every time, whether its puréeing ingredients for soups, crushing ice for cocktails, blending breakfast smoothies, grinding coffee or preparing salsa.

**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 ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap ①.**
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml / 5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** use the pre-set “Soup” program ① for blending hot liquids and **NEVER** use 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.

## 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 fitted.**
- **Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device ⑪ before using the blender.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- The blender lid must be fitted when using the stir stick in the goblet.
- Only use the stir stick ⑫ for processing cold ingredients. **DO NOT** use when processing hot liquids.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.

- When removing the blender from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - don't accidentally unscrew the goblet 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 3 minutes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.
- Misuse of your blender can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

## before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your handmixer.
- 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

- ① filler cap
- ② lid
- ③ goblet
- ④ sealing ring
- ⑤ blade unit
- ⑥ blade base
- ⑦ Power On indicator
- ⑧ speed + pulse control
- ⑨ power unit
- ⑩ drinks programme button
- ⑪ soups programme button
- ⑫ ice crush programme button
- ⑬ fine chop programme button
- ⑭ coarse chop programme button
- ⑮ rinse programme button
- ⑯ vents
- ⑰ stir stick
- ⑱ cord storage device

## 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. Then fit the blade unit into the goblet ③.

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

- 2 Screw the blade base ⑥ onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened. Refer to the graphics on the side of the blade base as follows:

 - unlocked position

 - locked position

- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
- 5 Fit the lid by pushing down until secure.
- 6 Place the blender onto the power unit.

### ● Ensure the cord is fully unwound from the cord storage device before using the blender.

### ● The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.

- 7 Plug in and the Power On indicator ⑦ will light up.

Note: The Power On indicator will flash if the goblet is not fitted to the power unit. Select a speed (refer to the recommended speed chart).

- 8 Choose one of the following options:

- Programme buttons:- Turn the speed control to the 'On' position and all the buttons will light up. Press the required programme button and the lights on the other buttons will go out and the programme will start. The blender will switch off automatically at the end of the programme time. If you wish to stop before the programme time has elapsed, press the selected programme button again.
- Manually selected a speed by turning the speed control until the required speed is reached. At the end of blending return the speed control to "O" before removing the blender.
- **Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the 'O' position.**
- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

### Refer to the troubleshooting section if you experience any problems with the operation of the blender.





## to use the stir stick

- 1 Fit the lid to the goblet and remove the filler cap. DO NOT use the stir stick in the goblet without the lid fitted.
- 2 Insert the stir stick ④ and move it round the goblet slowly whilst the motor is operating.
- 3 Use the stir stick to help move ingredients around the goblet and prevent clogging during processing.



### 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.
- 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 and use the stir stick supplied.

### Recommended Usage Chart (Programme buttons)

Programme Button		Usage/Food Items	Max. Recommended Quantity	Programme Time
	Drinks	Cold Liquids Drinks & Cocktails	Max 1.6 litres	60 secs
		Milkshakes and milk based drinks	Max 1.2 litres	
		Smoothies 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	
	Soups	Stock based soups 1.2 litre	1.2 litres	30 secs
		Soups using milk 1 litre	1 litre	
		<b>DO NOT</b> use the stir stick when processing hot liquids. <b>We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.</b>		
	Ice Crush	Ice crushing - Automatic pulsing action. A change in speed will be noted - this is normal. Freeze fruit juice in ice trays for Slushie type drinks	300g (14 ice cubes)	30 secs
		Sorbet recipes 40g sugar 250g Frozen fruit 1 egg white Use the stir stick	350g	30 secs X 2
		Instant Ice Cream 100g sugar 300g Frozen mixed berries 150g whipping cream Use the stir stick	600g	30 secs X 2
	Fine Chop	Use for chopping nuts, breadcrumbs and similar dry ingredients. Grinding Coffee Beans and Spices.		30 secs
		Coffee Beans	200g	For best results manually stop the program when you have achieved the desired result.
		Almonds	200g	
		Spices such as black peppercorns, cardamon seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds. <b>Hints</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 200g at a time.</li> <li>• Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.</li> <li>• To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.</li> </ul>	200g	



Recommended Usage Chart (Programme buttons)				
Programme Button		Usage/Food Items	Max. Recommended Quantity	Programme Time
	Coarse Chop	Raw vegetables (such as onion, leeks, carrots, celery)	250g	10 secs
		Salsa 200g onion cut into quarters 1 red chilli cut in half ½ red pepper few coriander leaves 1 plum tomato	350g	10 secs
	Rinse	Use to rinse the goblet before taking apart for cleaning. For best results always take the blender apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling.	500mls warm water Max	30 secs

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.



Recommended Usage Chart (Manual Control)			
Usage/Food items	Recommended Qty	Speed	Time
Mayonnaise	Max 3 egg mix	Max	60 secs
Caesar Dressing	Max 200g	Mid	70 secs
Vegetable Purees /Baby Food	300g	Min - Mid	60 secs
Fruit Purees	200g - 500g	Max	30 secs
Batter mixes	Max 1 litre	Max	15 secs
Uncooked meat (Lean Beef, Pork and Lamb) Lean Beef cut into 2 cm cubes	150g	Max	5 secs

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.

## 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.
- Wind excess cord  into the cord storage device .

### blade assembly

- 1 Unscrew the base from the goblet by turning in a clockwise direction. Refer to the graphics on the side of the base.

 - unlocked position

 - locked position

- 2 Then lift out the blade unit.

- **Care should be taken when removing the blade unit from the base.**

- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 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. DO NOT DISHWASH.**
- 5 Leave to dry upside down.

### other parts

Wash by hand, then dry.

## service and customer care

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

**If you experience any problems with the operation of the blender, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

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.

## troubleshooting guide

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The Blender will not operate.	No Power/Power On Light not illuminated. Goblet removed from power unit without turning the speed control to "O". Blender not assembled correctly.	Check blender plugged in.  The power unit will not operate until the speed control is turned to "on" and a speed is reselected.  Check blade unit is fully tightened to the goblet.
Power on light flashing rapidly.	The lights will flash under the following circumstances:- The power unit is plugged in but the goblet is not fitted to the power unit. The goblet is removed from the power unit without turning the speed control to "O".	Fit the goblet.  The power unit will not operate until the speed control is turned to "O" and a speed is reselected.
Power On Light flashing slowly.	The blender has been left plugged in for more than 15 minutes and has gone into standby mode.	Turn the speed control on and then off or press a program button to reset.
Blender not operating but Power On and programme button lights on.	Goblet fitted and speed control turned to "on" but speed or programme not selected.	Either select a speed manually or press one of the programme buttons.
Programme lights flashing	The lights will flash under the following circumstances:- The power unit is plugged in but the goblet is not fitted to the power unit. The goblet is removed from the power unit without turning the speed control to "O".	Fit the goblet.  Turn the speed control to "O" and reselected a speed.
Programme buttons not operating	Programme buttons will not operate unless the speed control is turned to the "on" position first.	Turn the speed control to "on" and select the required programme.
Blender leaking from blade assembly.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender stops or slows during processing.	Overload protection operated. Blender overloaded or overheated during operation.  Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug for 5 seconds. Then plug back in. If blender does not operate then leave to cool for 15 minutes before plugging back in.  Refer to the speed chart for maximum capacities to process.
If none of the above solve the problem see "Service & Customer Care".		

# Nederlands

## **Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit**

Uw Blend-X PRO-blender heeft 6 voorgeprogrammeerde programma's beschikbaar voor alle essentiële mengfuncties plus de flexibiliteit van een variabele snelheid en pulseren voor volledige beheersing. Ieder programma is ingesteld om telkens weer de perfecte consistentie te geven, of u het nu gaat om het pureren van ingrediënten voor een soep, verbrijzelen van ijsblokjes voor cocktails, mengen van een ontbijtsmoothie, koffiemalen of bereiden van salsa.

### **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 onbeschermde huid uit de buurt van het deksel houden om eventuele brandwonden te voorkomen.

De volgende voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen:

- **VOORZICHTIG: het mengen van zeer hete ingrediënten kan tot gevolg hebben dat hete vloeistof en stoom plotseling uit het deksel of de vuldop worden gedreven ①.**
- **We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt.**
- Overschrijd bij de verwerking van hete vloeistoffen, zoals soepen, **NOOIT** de capaciteit van 1200 ml (gebruik de maatstreepjes op de beker).
- Gebruik **ALTIJD** het voorgeprogrammeerde Soep-programma ① om hete vloeistoffen te mengen en gebruik **NOOIT** de pulseerstand.
- 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 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.

## veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
  - als u het apparaat niet gebruikt
  - vóór het reinigen.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender is bevestigd.**
- **Zorg dat het snoer volledig afgewikkeld is van de snoeropslag ⑪ voordat u de blender gebruikt.**
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Het deksel moet op de blender zijn geplaatst wanneer u de roerstaaf in de beker gebruikt.
- Gebruik alleen de roerstaaf ⑫ voor het verwerken van koude ingrediënten. Gebruik hem **NIET** voor het verwerken van hete ingrediënten.

- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender alleen in als het deksel op zijn plaats zit.
- Gebruik de beker uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- **VERBRANDINGSGEVAAR:** laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de blender van het motorblok:
  - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
  - de beker niet per ongeluk van de messeneenheid losschroeft.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
- Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 3 minuten gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa zijn geworden; breek de massa op vóór u hem aan de beker toevoegt.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Verwerk geen harde specerijen zoals nootmuskaat of geelwortel; deze kunnen het mes beschadigen.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.

- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- **Belangrijk** – De rand rond de beker is tijdens de vervaardiging gemonteerd; probeer niet om deze rand te verwijderen.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

#### **voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

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

#### legenda

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ kom
- ④ afdichtring
- ⑤ messeneenheid
- ⑥ mesbasis
- ⑦ lampje voor Ingeschakeld
- ⑧ snelheid + pulseerknop
- ⑨ motorblok
- ⑩ programmatoets voor dranken
- ⑪ programmatoets voor soepen
- ⑫ programmatoets voor ijsverbrijzelen
- ⑬ programmatoets voor fijn hakken
- ⑭ programmatoets voor grof hakken
- ⑮ programmatoets voor spoelen
- ⑯ luchtopeningen
- ⑰ roerstaaf
- ⑱ snoeropslag

## gebruik van de blender

1 Zet de afsluitring ④ in de messeneenheid ⑤ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst. Zet de messeneenheid in de beker ③.

● **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Schroef de mesbasis ⑥ op de beker – zorg dat de messeneenheid goed is vastgedraaid. Zie de symbolen aan de zijkant van de mesbasis, als volgt:

 - onvergrendelde positie

 - vergrendelde positie

3 Plaats de ingrediënten in de kan.

4 Zet de vuldop in het deksel en duw hem naar beneden om hem vast te zetten.

5 Duw op het deksel tot het goed vast zit.

6 Zet de blender op het motorblok.

● **Zorg dat het snoer volledig afgewikkeld is van de snoeropslag voordat u de blender gebruikt.**

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

7 Steek de stekker in het stopcontact en het lampje voor Ingeschakeld ⑦ gaat branden.

N.B. Het lampje voor Ingeschakeld gaat knipperen als de beker niet op het motorblok staat. Selecteer een snelheid (zie de tabel met aanbevolen snelheden).

8 Kies één van de volgende opties:

● **Programmatoetsen:** - Zet de snelheidsknop in de Aan-stand en alle toetsen gaan branden. Druk op de gewenste programmatoets en de lampjes op de andere toetsen gaan uit en het programma begint. De blender schakelt automatisch uit aan het eind van de programmaduur. Als u het apparaat wilt stoppen voordat de programmaduur is verstreken, drukt u nogmaals op de geselecteerde programmaknop.

● Selecteer handmatig een snelheid door de snelheidsknop te draaien tot de gewenste snelheid is bereikt. Draai de snelheidsknop na afloop naar 'O' voordat u de blender verwijdert.

● **Verwijder de beker pas als de messen niet langer draaien en de snelheidsknop zich in de stand 'O' bevindt.**

● (P) Pulseerknop - de motor werkt in start/stop-modus. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

**Raadpleeg het gedeelte Problemen oplossen als u problemen hebt met de werking van de blender.**

## gebruik van de roerstaaf

1 Zet het deksel op de beker en verwijder de vuldop. Gebruik de roerstaaf NIET in de beker als de deksel niet op de blender zit.

2 Steek de roerstaaf in de blender ④ en beweeg hem langzaam rond de beker terwijl de motor is ingeschakeld.

3 Gebruik de roerstaaf om de ingrediënten de beker rond te bewegen en vastzitten tijdens de verwerking te voorkomen.

### 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.




● Bij het bereiden van mayonaise, alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender plaatsen. Verwijder de vuldop. Voeg de olie vervolgens langzaam door het gat in het deksel aan het draaiende apparaat toe.

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



**Tabel voor aanbevolen gebruik (programmatoetsen)**

Programmatoets		Gebruik/voedingsmiddelen	Max aanbevolen hoeveelheid	Programma-duur
	Dranken	Koude vloeistoffen Dranken & cocktails	Max 1,6 liter	60 sec
		Milkshakes en zuiveldranken	Max 1,2 liter	
		Smoothies Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de kan (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen). Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs)	1 liter vloeistof	
	Soepen	Soep op bouillonbasis 1,2 liter	1,2 liter	30 sec
		Soep met melk 1 liter	1 liter	
		Gebruik de roerstaaf <b>NIET</b> voor het verwerken van hete vloeistoffen. <b>We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt. Als u hete ingrediënten toch wilt verwerken, dient u de veiligheidsinstructies voor het mengen van hete ingrediënten te lezen.</b>		
	Verbrijzelen van ijsblokjes	Ijsverbrijzelen - Automatisch pulseren. U merkt dat het apparaat van snelheid verandert – dit is normaal. Bevries vruchtensap in ijslades voor slushie-achtige dranken	300 g (14 ijsblokjes)	30 sec
		Sorbetrecepten 40 g suiker 250 g bevroren fruit 1 eiwit Gebruik de roerstaaf	350 g	30 sec X 2
		Instant ijs 100 g suiker 300 g bevroren gemengde bessen 150 g slagroom Gebruik de roerstaaf	600 g	30 sec X 2
	Fijn hakken	Voor het hakken van noten, broodkruim en soortgelijke droge ingrediënten. Malen van koffiebonen en specerijen.		30 sec
		Koffiebonen	200 g	
		Amandelen	200 g	
		Specerijen zoals zwarte peperkorrels, kardemomzaden, komijnzaden, korianderzaden, venkelzaden.	200 g	
				Voor het besteresultaat stopt u het programma handmatig wanneer u het gewenste resultaat hebt bereikt.

<b>Tabel voor aanbevolen gebruik (programmatoetsen)</b>				
<b>Programmatoets</b>		<b>Gebruik/voedingsmiddelen</b>	<b>Max aanbevolen hoeveelheid</b>	<b>Programma-duur</b>
	Fijn hakken	<b>Hints</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we u aan niet meer dan 200 g tegelijk te verwerken.</li> <li>Hele specerijen houden hun aromatische stoffen veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het best een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard blijft.</li> <li>Om de maximale hoeveelheid aroma en essentiële oliën te laten vrijkomen, kunt u de specerijen het best roosteren voordat u ze maalt.</li> </ul>	200 g	Voor het besteresultaat stopt u het programma handmatig wanneer u het gewenste resultaat hebt bereikt.
	Grof hakken	Rauwe groenten (zoals ui, prei, wortel, selderij)	250 g	10 sec
		Salsa 200 g ui in vieren gesneden 1 rode chili doormidden gesneden ½ rode peper enkele korianderblaadjes 1 pruimtomaat	350 g	10 sec
	Spoelen	Te gebruiken om de beker te spoelen voordat u hem uit elkaar neemt om te worden gereinigd. Voor het beste resultaat neemt u de blender altijd uit elkaar voordat u hem reinigt en droogt hem goed af voordat u hem weer in elkaar zet.	Max 500 ml warm water	30 sec

De vermelde verwerkingstijden dienen uitsluitend als richtlijn en zijn afhankelijk van het precieze recept, de ingrediënten die worden verwerkt en de persoonlijke voorkeur. Stop de verwerking wanneer het gewenste resultaat is bereikt.

<b>Tabel voor aanbevolen gebruik (handmatige bediening)</b>			
<b>Gebruik/voedingsmiddelen</b>	<b>Aanbevolen hoeveelheid</b>	<b>Snelheid</b>	<b>Duur</b>
Mayonaise	Mengsel van max 3 eieren	Max	60 sec
Caesar dressing	Max 200 g	Mid	70 sec
Groentepuree/babyvoedsel	300 g	Min - Mid	60 sec
Vruchtenpuree	200 g – 500 g	Max	30 sec
Beslagmix	Max 1 liter	Max	15 sec
Ongekookt vlees (mager rund-, varkens- en lamsvlees) Magere rundvlees in blokjes van 2 cm	150 g	Max	5 sec

De vermelde verwerkingstijden dienen uitsluitend als richtlijn en zijn afhankelijk van het precieze recept, de ingrediënten die worden verwerkt en de persoonlijke voorkeur. Stop de verwerking wanneer het gewenste resultaat is bereikt.

## 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 de beker ook in uw vaatwasmachine wassen.

### motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Dompel de motoreenheid niet in water onder.
- Wikkel overtollig snoer ② in de snoeropslag ⑩.

### messeneenheid

- 1 Schroef de basis los van de beker door rechtsom te draaien. Zie de symbolen aan de zijkant van de basis.



- onvergrendelde positie



- vergrendelde positie

- 2 Til de messeneenheid er vervolgens uit.

- **Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid van de basis verwijdt.**

- 3 Verwijder en maak de afdichtingsring schoon.
- 4 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. NIET IN DE AFWASMACHINE REINIGEN.**

- 5 Ondersteboven laten drogen.

### overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

## onderhoud en klantenservice

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

**Als u problemen hebt met het gebruik van de blender, dient u de probleemoplossingsgids te raadplegen voordat u om hulp belt.**

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.

## probleemoplossingsgids

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De blender werkt niet	Geen stroom/lampje voor Ingeschakeld brandt niet. Beker van motorblok verwijderd zonder de snelheidsknop op 'O' te zetten.  Blender niet goed gemonteerd.	Controleer of de stekker van de blender in het stopcontact zit. De motor werkt pas als de snelheidsknop op Aan is gezet en u een snelheid hebt geselecteerd.  Controleer of de messeneenheid geheel is vastgedraaid op de beker.
Lampje voor Ingeschakeld knippert snel.	De lampjes gaan onder de volgende omstandigheden knipperen:- Het motorblok is op het stopcontact aangesloten, maar de beker is niet op het motorblok geplaatst. De beker is van het motorblok verwijderd zonder de snelheidsknop op 'O' te zetten.	Zet de beker op het apparaat.  De motor werkt pas als de snelheidsknop op 'O' is gezet en u een snelheid hebt geselecteerd.
Lampje voor Ingeschakeld knippert langzaam.	De blender is langer dan 15 minuten ingeschakeld en is overgeschakeld naar de standby-modus.	Schakel de snelheidstoets in en vervolgens uit of druk op een programmatoets om terug te stellen.
Blender werkt niet, maar de lampjes voor Ingeschakeld en programmaknop branden.	Beker op apparaat geplaatst en snelheidsknop ingeschakeld, maar geen snelheid of programma geselecteerd.	Selecteer handmatig een snelheid of druk op een van de programmatoetsen.
Programmialampjes knipperen	De lampjes knipperen onder de volgende omstandigheden:- Het motorblok is op het stopcontact aangesloten, maar de beker is niet op het motorblok geplaatst. De beker is van het motorblok verwijderd zonder de snelheidsknop op 'O' te zetten.	Zet de beker op het apparaat.  Draai de snelheidsknop naar 'O' en selecteer opnieuw een snelheid.
Programmatoetsen werken niet	Programmatoetsen werken pas als de snelheidsknop naar de Aan-stand is gedraaid.	Draai de snelheidsknop naar Aan en selecteer de gewenste snelheid.
Blender lekt bij de messeneenheid.	Sluitring ontbreekt. Sluitring niet goed aangebracht. Sluitring beschadigd.	Controleer of de sluitring goed is aangebracht en niet beschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.
Afsluitring van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.	De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking.	Schroef de beker los en controleer of de afsluitring op de messeneenheid is gezet. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.

## probleemoplossingsgids

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Blender stopt of vertraagt tijdens de verwerking.	Beveiliging tegen overbelasting ingeschakeld. Blender overbelast of oververhit tijdens de werking.  Maximum capaciteit overschreden.	Schakel het apparaat uit en trek de stekker 5 seconden uit het stopcontact. Steek de stekker vervolgens weer in het stopcontact. Als de blender niet werkt, laat u hem 15 minuten afkoelen voordat u hem weer aansluit.  Raadpleeg de snelheidstabel voor de maximale hoeveelheden die kunnen worden verwerkt.
Als geen van bovenstaande oplossingen het probleem verhelpen, raadpleegt u Onderhoud en klantenservice.		

# Français

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

Votre blender Blend-X PRO dispose de 6 programmes de présélection disponibles permettant de réaliser tous types de mélange, tout en offrant la possibilité d'adapter la vitesse et d'utiliser la fonction pulse pour une maîtrise totale. Chaque programme a été conçu pour que vous puissiez obtenir la consistance souhaitée à chaque fois, que ce soit pour transformer des ingrédients en purée pour faire des soupes, de piler de la glace pour réaliser des cocktails, de mélanger des smoothies pour le petit-déjeuner, ou de mouliner du café ou de préparer des sauces.

### **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 :

- **MISE EN GARDE : Le fait de mélanger des ingrédients très chauds peut donner lieu à l'échappement forcé soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage ①.**
- **Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer.**
- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le pichet).
- **UTILISEZ** toujours le programme pré-réglé " Soupe " ⑪ pour mélanger des liquides chauds ; n'utilisez **JAMAIS** la commande pulse pour mélanger des liquides chauds.

- 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 blender, 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 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

- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments ;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- **Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur le bloc moteur tant que le gobelet du blender n'est pas installé.**
- **Veillez à ce que le cordon soit totalement sorti de son espace de rangement ⑱ avant d'utiliser le blender.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.

- Le couvercle du blender doit être installé lorsque vous utilisez l'agitateur dans le gobelet.
- Utilisez uniquement l'agitateur ⑰ pour traiter les ingrédients froids. **NE N'UTILISEZ PAS** lorsque vous traitez des liquides chauds.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faites fonctionner le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- **RISQUE DE BRÛLURE** : laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le blender ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - évitez de dévisser accidentellement le gobelet de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau des vitesses recommandées.
- Pour conserver la durée de vie de votre blender, ne le faites pas fonctionner plus de 3 minutes.
- 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.



- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne mixez pas des épices dures telles que de la noix de muscade ou des tubercules car cela pourrait endommager la lame.
- N'utilisez pas le blender comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après son utilisation.
- Utilisez toujours le blender sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- **Important** – Le carter de la base du récipient en verre est assemblé en cours de fabrication et il ne faut en aucun cas essayer de le retirer.
- Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de l'appareil concerné en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

## avant de brancher

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

## légende

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ gobelet
- ④ bague d'étanchéité
- ⑤ unité porte-lames
- ⑥ support de lames
- ⑦ indicateur d'allumage
- ⑧ commande de vitesse + fonction pulse
- ⑨ bloc moteur
- ⑩ bouton du programme spécial boissons
- ⑪ bouton du programme spécial soupes
- ⑫ bouton du programme spécial glace pilée
- ⑬ bouton du programme hacher finement
- ⑭ bouton du programme hacher grossièrement
- ⑮ bouton du programme rinçage
- ⑯ aérations
- ⑰ agitateur
- ⑱ espace de rangement du cordon

## utilisation de votre blender

1 Installez le joint ④ sur le bloc lames ⑤ – en vous assurant est que le joint est correctement placé dans le sillon. Puis installez l'unité porte-lames sur le gobelet ③.

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

2 Vissez le support de lames ⑥ sur le gobelet - en veillant à ce que le bloc de lames soit complètement fixé. Reportez-vous aux graphiques sur le côté du support de lames comme suit :

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

- 3 Mettez vos ingrédients dans le bol.
- 4 Insérez le bouton de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le mettre fermement en place.
- 5 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

6 Insérez le blender sur le bloc d'alimentation.

- **Veillez à ce que le cordon soit totalement sorti de son espace de rangement avant d'utiliser le blender.**

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement installé.**

7 Branchez l'appareil : le témoin d'allumage s'allume ⑦. Remarque : le témoin d'allumage clignote si le gobelet n'est pas fixé sur le bloc moteur.


Sélectionnez une vitesse (reportez-vous au tableau des vitesses recommandées).

8 Choisissez l'une des options suivantes :

- Boutons des programmes :- tournez la commande de vitesse sur la position "O" : tous les boutons s'éclairent. Appuyez sur le bouton du programme souhaité : les témoins lumineux des autres boutons s'éteignent et le programme débute. Le blender s'éteindra automatiquement une fois le programme terminé. Si vous souhaitez arrêter le programme avant la fin, appuyez une nouvelle fois sur le bouton du programme concerné.
- Sélectionnez manuellement une vitesse en tournant la commande de vitesse jusqu'à obtention de la vitesse souhaitée. À la fin de l'opération, repositionnez la commande de vitesse sur "O" avant de retirer le blender.
- **Ne retirez pas le gobelet tant que les lames ne sont pas à l'arrêt complet et que la commande de vitesse n'est pas sur la position "O".**
- (P) Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction "pulse" est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.

**Reportez-vous au chapitre sur les opérations de dépannage si vous rencontrez des problèmes concernant le fonctionnement du blender.**

## pour utiliser l'agitateur

- 1 Mettez en place le couvercle sur le gobelet et retirez le bouchon de remplissage. NE LAISSEZ PAS l'agitateur dans le gobelet si le couvercle n'est pas installé.
- 2 Insérez l'agitateur et  faites-le tourner lentement dans le gobelet tandis que le moteur fonctionne.
- 3 Utilisez l'agitateur pour déplacer les ingrédients dans le gobelet et éviter ainsi toute obstruction pendant l'opération.




### 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.

- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le blender. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, l'appareil étant en marche, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtes et les sauces à tremper, peuvent nécessiter d'être raclés vers le bas. Si la préparation est difficile à mélanger, ajoutez plus de liquide et utilisez l'agitateur fourni.

**Tableau des utilisations recommandées (Boutons des programmes)**

Boutons des programmes		Utilisation / Aliments	Quantité maximale recommandée	Durée du programme
	Boissons	Liquides froids Boissons & Cocktails	1,6 litres max.	60 secondes
		Milkshakes et boissons à base de lait	1,2 litres max.	
		Smoothies 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	
	Soupes	Soupes à base de bouillon 1,2 litre	1,2 litre	30 secondes
		Soupes à base de lait 1 litre	1 litre	
<p><b>N'UTILISEZ PAS</b> l'agitateur lorsque vous travaillez des liquides chauds.  <b>Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer.</b>  <b>Toutefois, si vous devez mixer des ingrédients chauds, veuillez lire au préalable les instructions de sécurité précisant comment mixer des ingrédients chauds.</b></p>				
	Glace pilée	Pour piler de la glace - Par pulsation automatique. Un changement dans la vitesse se produit, chose normale. Mettez au réfrigérateur des bacs à glaçons de jus de fruit frais pour réaliser des boissons de type Slushie	300 g (14 cubes de glace)	30 secondes
		Recettes pour réaliser des sorbets 40 g de sucre 250 g de fruits congelés 1 blanc d'oeuf Utilisez l'agitateur	350 g	30 secondes X 2
		Crème glacée instantanée 100 g de sucre 300 g de baies mélangées congelées 150 g de crème fouettée Utilisez l'agitateur	600 g	30 secondes X 2

<b>Tableau des utilisations recommandées (Boutons des programmes)</b>				
<b>Boutons des programmes</b>		<b>Utilisation / Aliments</b>	<b>Quantité maximale recommandée</b>	<b>Durée du programme</b>
	Hacher finement	Utilisez pour hacher des noix, faire de la chapelure et d'autres ingrédients similaires. Pour moudre des grains de café et des épices.		30 secondes
		Grains de café	200 g	Pour de meilleurs résultats, arrêtez manuellement dès l'instant où vous obtenez les résultats escomptés.
		Amandes	200 g	
		Épices telles que grains de poivre noir, graines de cardamome, graines de cumin, graines de coriandre, graines de fenouil. <b>Conseils</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour une performance optimale lorsque vous traitez des épices, nous vous recommandons de ne traiter que 200 g à la fois.</li> <li>• Les épices brutes conservant leur saveur plus longtemps que les épices moulues, il est préférable de ne moudre qu'une petite quantité à la fois.</li> <li>• Pour profiter de leur saveur optimale et des huiles essentielles, il est préférable de griller les épices brutes avant de les moudre.</li> </ul>	200 g	
	Pour hacher grossièrement	Légumes crus (tels que les oignons, les poireaux, le céleri ou les carottes)	250 g	10 secondes
		Sauce 200 g d'oignon coupés en quarts 1 piment rouge découpé en deux ½ poivron rouge quelques brins de coriandre 1 tomate italienne	350 g	10 secondes
	Rincez	Utilisez pour rincer le gobelet avant de le sortir pour le nettoyage. Pour de meilleurs résultats, prenez toujours le blender à part pour le nettoyer et séchez-le minutieusement avant de le remonter.	500 ml max. d'eau chaude	30 secondes

Les durées de traitement mentionnées sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la recette mise en pratique, des ingrédients utilisés et des préférences personnelles. Arrêtez l'appareil dès l'instant où vous obtenez les résultats escomptés.



<b>Tableau des utilisations recommandées (commande manuelle)</b>			
<b>Utilisation / Aliments</b>	<b>Quantité maximale recommandée</b>	<b>Vitesse</b>	<b>Durée</b>
Mayonnaise	3 œufs max.	Max	60 secondes
Sauce Caesar	200 g max.	Moyenne	70 secondes
Purées de légumes / aliments pour bébé	300 g	Min.- Moyenne	60 secondes
Purées de fruit	200 g - 500 g	Max	30 secondes
Mélanges de pâtes à frire	1 litre max.	Max	15 secondes
Viande crue (bœuf extra-maigre, porc et agneau) Bœuf extra-maigre découpé en cubes de 2 cm	150 g	Max	5 secondes

Les durées de traitement mentionnées sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la recette mise en pratique, des ingrédients utilisés et des préférences personnelles. Arrêtez l'appareil dès l'instant où vous obtenez les résultats escomptés.

## nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le bol 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 du cordon .

### **ensemble porte-lames**

- 1 Dévissez la base du gobelet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Reportez-vous aux dessins sur le côté de la base.

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

- 2 Puis retirez l'unité porte-lames.

- **Prenez des précautions lorsque vous retirez l'ensemble porte-lames du socle.**

- 3 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.

- 4 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. NE PASSEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE.**

- 5 Laissez sécher à l'envers.

### **autres pièces**

Lavez à la main, puis séchez.

## service après-vente

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

**Si vous rencontrez des problèmes concernant le fonctionnement du blender, nous vous invitons à consulter le guide de dépannage avant d'appeler le service d'assistance.**

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.

## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le blender ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation / le témoin lumineux d'alimentation ne s'éclaire pas.  Le gobelet a été retiré du bloc moteur alors que la commande de vitesse n'est pas tournée sur "O".  Le blender n'est pas monté correctement.	Vérifiez le branchement du blender.  Le bloc moteur ne peut pas fonctionner tant que le bouton de vitesse est sur "on" et qu'une vitesse n'est pas sélectionnée de nouveau.  Vérifiez que l'unité porte-lames est bien fixée sur le gobelet.
Le témoin lumineux d'alimentation clignote rapidement.	Les témoins clignotent dans les circonstances suivantes :-  Le bloc moteur est branché mais le gobelet n'est pas fixé sur le bloc moteur.  Le gobelet est retiré du bloc moteur alors que la commande de vitesse n'est pas tournée sur "O".	Installez le gobelet.  Le bloc moteur ne fonctionnera que si la commande de vitesse est réglée sur "O" et qu'une vitesse est de nouveau sélectionnée.
Le témoin lumineux d'alimentation clignote lentement.	Le blender a été laissé branché plus de 15 minutes et est passé sur mode pause.	Tournez la commande de vitesse sur marche puis sur arrêt, et appuyez sur un bouton de programme pour réinitialiser.

## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le blender ne fonctionne pas mais l'alimentation est branchée et les témoins des programmes sont allumés.	Le gobelet est installé et la commande vitesse est tournée sur "on" mais il n'y a pas de vitesse ou de programme sélectionné(e).	Sélectionnez une vitesse manuellement ou appuyez sur l'un des boutons des programmes.
Les témoins des programmes clignotent	Les témoins clignotent dans les circonstances suivantes :- Le bloc moteur est branché mais le gobelet n'est pas installé dessus. Le gobelet est retiré du bloc moteur sans que toutefois la commande de vitesse soit sur "O".	Installez le gobelet.  Tournez la commande de vitesse sur "O" et sélectionnez de nouveau une vitesse.
Les boutons des programmes ne fonctionnent pas	Les boutons des programmes ne fonctionnent pas tant que la commande de vitesse n'est pas réglée en premier sur la position "on".	Tournez la commande de vitesse sur "on" et sélectionnez le programme souhaité.
Le blender fuit depuis son montage.	Le joint est manquant. Le joint est mal installé. Le joint est endommagé.	Vérifiez la position du joint et s'il est endommagé ou non. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "service après-vente".
Le joint du blender est manquant depuis qu'il a été retiré de son emballage.	Le joint est emballé pré-monté sur le bloc porte-lames.	Dévissez le gobelet et vérifiez la présence du joint sur le bloc porte-lames. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "service après-vente".
Le blender s'arrête ou ralentit au cours de son fonctionnement.	La protection anti-surcharge s'est enclenchée. Le blender a connu une surcharge ou une surchauffe lors de son fonctionnement.  La capacité maximale a été dépassée.	Éteignez et débranchez pendant 5 secondes. Puis rebranchez. Si le blender ne fonctionne pas, laissez-le alors refroidir pendant 15 minutes avant de le rebrancher.  Reportez-vous au tableau des vitesses pour connaître les capacités maximales pouvant être traitées.
Si aucune des solutions présentées ci-dessus ne fonctionne, reportez-vous dès lors au chapitre "service après-vente".		

# Deutsch

## Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihr Blend-X PRO Mixer bietet 6 voreingestellte Programme für alle grundlegenden Mixaufgaben sowie variable Geschwindigkeit und Pulsfunktion für komplette Kontrolle. Alle Programme wurden speziell entwickelt, um jedes Mal perfekte Ergebnisse zu liefern – ob beim Pürieren von Suppen, Zerkleinern von Eis, Mixen von Smoothies, Mahlen von Kaffeebohnen oder Zubereiten von Salsa.

### **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 Zutaten kann es passieren, dass an Deckel oder Einfüllkappe ① plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf austritt.**
- **Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen.**
- **NIEMALS** mehr als 1200 ml heiße Flüssigkeit wie z. B. Suppen verarbeiten (siehe Markierungen auf dem Mixbecher).
- **IMMER** das voreingestellte Programm für Suppe ① zum Verarbeiten von heißen Flüssigkeiten verwenden, **NIEMALS** die Pulsfunktion.
- 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 ⑩.
- Beim Aufsetzen des Deckels auf den Mixbecher immer sicherstellen, dass die Ränder von Deckel und Mixbecher sauber und trocken sind, um eine sichere Dichtung zu gewährleisten.

## Sicherheit

- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
  - vor dem Reinigen.
- **Die Messereinheit niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit schrauben.**
- **Vor Gebrauch des Mixers sicherstellen, dass das Kabel komplett von der Kabelaufwicklung ⑱ abgewickelt ist.**
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Bei Verwendung des Rührstabs im Mixbecher muss der Deckel aufgesetzt sein.
- Den Rührstab ⑰ nur zum Verarbeiten kalter Zutaten verwenden. **NIEMALS** zum Verarbeiten heißer Flüssigkeiten verwenden.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.

- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixers von der Antriebseinheit:
  - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind.
  - nicht versehentlich den Mixbecher 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 Mixers zu gewährleisten, sollte er nie länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Keine harten Gewürze wie Muskatnuss oder Kurkumawurzel verarbeiten, da diese das Messer beschädigen könnten.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche verwenden.
- Das Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden aufstellen, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.

- **Wichtig** - Die Einfassung unten am Becher wird schon bei der Herstellung angebracht und darf nicht entfernt werden.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.



#### **Vor dem Netzanschluss**

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

#### **Schlüssel**

- ① Einfüllkappe
- ② Deckel
- ③ Mixbecher
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messereinsatz
- ⑥ Messereinheit
- ⑦ Betriebsanzeige
- ⑧ Geschwindigkeits- und Pulsregler
- ⑨ Antriebseinheit
- ⑩ Programmtaste für Getränke
- ⑪ Programmtaste für Suppen
- ⑫ Programmtaste für Eiszerkleinern
- ⑬ Programmtaste für feines Mahlen
- ⑭ Programmtaste für grobes Mahlen
- ⑮ Programmtaste zum Spülen
- ⑯ Entlüftungsschlitze
- ⑰ Rührstab
- ⑱ Kabelaufwicklung

#### **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. Setzen Sie dann den Messereinsatz in den Becher ③.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Schrauben Sie die Messereinheit ⑥ in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt. Richten Sie sich nach den Abbildungen seitlich an der Messereinheit:
  -  - nicht verriegelte Position
  -  - verriegelte Position
- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie fest sitzt.
- 5 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt.
- 6 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit.
- **Vor Gebrauch des Mixers sicherstellen, dass das Kabel komplett von der Kabelaufwicklung abgewickelt ist.**
- **Das Gerät funktioniert nur mit korrekt aufgesetztem Mixer.**
- 7 Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Die Betriebsanzeige ⑦ leuchtet auf.

Hinweis: Die Betriebsanzeige blinkt, wenn der Mixbecher nicht auf der Antriebseinheit angebracht ist. Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

- 8 Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
  - Programmtasten: Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „On“. Alle Tasten leuchten auf. Drücken Sie die gewünschte Programmtaste. Die restlichen Programmtasten erlöschen und das Programm beginnt. Am Ende der Programmzeit schaltet sich der Mixer automatisch aus. Wenn Sie das Gerät vorher stoppen möchten, drücken Sie erneut die ausgewählte Programmtaste.
  - Zum manuellen Einstellen der Geschwindigkeit drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist. Stellen Sie am Ende des Vorgangs den Regler zurück auf „0“, bevor Sie den Mixbecher abnehmen.
  - **Becher erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen und der Geschwindigkeitsregler auf „0“ gestellt wurde.**
  - (P) Puls – betreibt den Motor des Geräts stoßweise. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.





**Im Falle von Problemen mit dem Mixer ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate.**



## Verwendung des Rührstabs

- 1 Setzen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe fest auf den Becher. NICHT den Rührstab im Mixer ohne aufgesetzten Deckel verwenden.
- 2 Führen Sie den Rührstab **4** ein und bewegen Sie ihn bei laufendem Motor langsam im Mixbecher herum.
- 3 Verwenden Sie den Rührstab, um Zutaten im Mixbecher umzurühren und zu verhindern, dass beim Verarbeiten Klümpchen entstehen.

### Tipps

- Zum Verarbeiten trockener Zutaten - ggf. kleinscheiden, Einfüllkappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Ihre Hand über die Öffnung halten. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- 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 nur schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben und den mitgelieferten Rührstab verwenden.

Empfehlungstabelle (Programmtasten)				
Programmtaste		Verwendung/Füllgut	Empf. Höchstmenge	Programmzeit
	Getränke	Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails	Max. 1,6 Liter	60 Sek.
		Milkshakes und Milchmix-getränke	Max. 1,2 Liter	
		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	
	Suppen	Suppen mit Brühe als Grundlage 1,2 Liter	1,2 Liter	30 Sek.
		Suppen mit Milch 1 Liter	1 Liter	
<b>NIEMALS</b> den Rührstab für heiße Flüssigkeiten verwenden. <b>Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen.</b> <b>Wenn Sie jedoch heiße Zutaten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise für das Mixen von heißem Füllgut.</b>				
	Eis zerkleinern	Zerkleinern von Eis – Automatischer Pulsbetrieb. Das Gerät wird seine Geschwindigkeit ändern – das ist normal. Zum Zubereiten von Slush-Getränken Fruchtsaft in Eisabletts gefrieren lassen.	300 g (14 Eiswürfel)	30 Sek.
		Sorbet-Rezepte 40 g Zucker 250 g gefrorene Früchte 1 Eiweiß Den Rührstab verwenden.	350 g	30 Sek. x 2
		Eiscreme in Sekunden 100 g Zucker 300 g gefrorene Beeren (gemischt) 150 g Schlagsahne Den Rührstab verwenden	600 g	30 Sek. x 2
	Feines Mahlen	Für Nüsse, trockenes Brot und ähnliche trockene Zutaten. Kaffeebohnen und Gewürze.		30 Sek.
		Kaffeebohnen	200 g	Für die besten Ergebnisse den Mixer manuell stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt ist.
		Mandeln	200 g	
		Gewürze – z. B. schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander-, Fenchelsamen. <b>Tipps</b> • Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen maximal 200 g pro Mahlvorgang verarbeiten. • Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.	200 g	

<b>Empfehlungstabelle (Programmtasten)</b>				
<b>Programm-taste</b>		<b>Verwendung/Füllgut</b>	<b>Empf. Höchstmenge</b>	<b>Programm-zeit</b>
	Feines Mahlen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, sollten Sie sie vor dem Mahlen rösten.</li> </ul>	200 g	Für die besten Ergebnisse den Mixer manuell stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt ist.
	Grobes Mahlen	Rohes Gemüse (z. B. Zwiebeln, Lauch, Karotten, Sellerie)	250 g	10 Sek.
		Salsa 200 g Zwiebeln, geviertelt 1 rote Chilischote, halbiert ½ rote Paprika einige Koriander-blätter 1 Eiertomate	350 g	10 Sek.
	Spülen	Zum Spülen des Mixbechers vor dem Zerlegen und Reinigen. Für die besten Ergebnisse den Mixer zum Reinigen immer zerlegen, anschließend gründlich abtrocknen und wieder zusammen-setzen.	Max. 500 ml warmes Wasser	30 Sek.

Verarbeitungszeiten sind lediglich Richtwerte und sind abhängig vom jeweiligen Rezept, den verwendeten Zutaten und persönlichen Vorlieben. Verarbeitung stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt ist.



<b>Empfehlungstabelle (manueller Betrieb)</b>			
<b>Verwendung/Füllgut</b>	<b>Empfohlene Menge</b>	<b>Geschw.</b>	<b>Zeit</b>
Mayonnaise	Mischung mit max. 3 Eiern	Max	60 Sek.
Caesar-Dressing	Max. 200 g	Mittel	70 Sek.
Gemüsepürees/ Babynahrung	300 g	Min. - Mittel	60 Sek.
Püriertes Obst	200 g – 500 g	Max	30 Sek.
Flüssige Teige	Max. 1 Liter	Max	15 Sek.
Rohes Fleisch (Mageres Rind, Schwein oder Lamm) Mageres Rind in 2 cm große Würfel geschnitten	150 g	Max	5 Sek.

Verarbeitungszeiten sind lediglich Richtwerte und sind abhängig vom jeweiligen Rezept, den verwendeten Zutaten und persönlichen Vorlieben. Verarbeitung stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

## 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  in die Kabelaufwicklung  wickeln.

### Messereinheit

- 1 Den Sockel vom Becher abschrauben, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Richten Sie sich nach den Abbildungen seitlich am Sockel.

 - nicht verriegelte Position

 - verriegelte Position

- 2 Dann den Messereinsatz herausnehmen.

### • Vorsicht beim Herausnehmen des Messereinsatzes aus dem Sockel.

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

### **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen. NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN.**

- 5 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

### Andere Teile

Von Hand spülen und abtrocknen.

## Kundendienst und Service

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

### **Sollten Sie irgendwelche Probleme mit Ihrem Mixer haben, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie um technische Hilfe bitten.**

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.

## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Der Mixer funktioniert nicht.	Kein Strom/ Betriebsanzeige leuchtet nicht. Becher wurde von Antriebseinheit entfernt, ohne Geschwindigkeitsregler vorher auf „0“ zu stellen.  Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt.	Prüfen, ob Stecker des Geräts eingesteckt ist. Die Antriebseinheit läuft erst wieder an, wenn der Regler auf „0“ gestellt und eine neue Geschwindigkeit gewählt wurde. Prüfen, ob der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist.
Betriebsanzeige blinkt schnell	Die Anzeigen blinken unter folgenden Umständen: Die Antriebseinheit ist zwar eingeschaltet, doch der Mixbecher wurde nicht aufgesetzt. Der Becher wurde von Antriebseinheit entfernt, ohne den Geschwindigkeitsregler vorher auf „0“ zu stellen.	Den Becher aufsetzen.  Die Antriebseinheit läuft erst wieder an, wenn der Regler auf „0“ gestellt und eine neue Geschwindigkeit gewählt wurde.
Betriebsanzeige blinkt langsam	Der Mixer war länger als 15 Minuten ohne Verwendung ans Netz angeschlossen und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Zum Zurücksetzen den Geschwindigkeitsregler ein- und wieder ausschalten oder eine Programmtaste drücken.
Mixer funktioniert nicht, aber Betriebsanzeige und Programmtasten leuchten.	Becher aufgesetzt und Geschwindigkeitsregler eingeschaltet, aber keine Geschwindigkeit bzw. kein Programm gewählt.	Entweder manuell eine Geschwindigkeit wählen oder eine der Programmtasten drücken.
Programmtasten blinken	Die Anzeigen blinken unter folgenden Umständen: Die Antriebseinheit ist zwar eingeschaltet, doch der Mixbecher wurde nicht aufgesetzt. Der Becher wurde von Antriebseinheit entfernt, ohne den Geschwindigkeitsregler vorher auf „0“ zu stellen.	Den Becher aufsetzen.  Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen und eine Geschwindigkeit wählen.
Programmtasten funktionieren nicht	Programmtasten funktionieren nur, wenn Geschwindigkeitsregler zuerst auf „On“ gestellt wird.	Den Geschwindigkeitsregler auf „On“ stellen und dann das gewünschte Programm wählen.
Bei Mixer tritt an der Messereinheit Flüssigkeit aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingelegt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.



## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Mixer hält während des Arbeitsvorgangs an oder wird langsamer	Überlastungsschutz wurde ausgelöst. Mixer ist überlastet oder im Betrieb zu heiß geworden.  Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten, Stecker ziehen und 5 Sekunden warten. Mixer wieder ans Netz anschließen. Wenn Mixer trotzdem nicht funktioniert, 15 Minuten abkühlen lassen und dann wieder ans Netz anschließen.  Die Höchstmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben.
Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.		

# Italiano

**Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**

Il frullatore Blend-X PRO è dotato di 6 programmi per le operazioni base e dispone inoltre della flessibilità di velocità variabili e di impostazione impulso a intermittenza, per un controllo completo. Ogni programma è in grado di fornire una consistenza perfetta ogni volta, che si tratti di preparare passati per minestre, tritare ghiaccio per cocktail, preparare smoothie per la colazione, macinare chicchi di caffè o preparare salse.

## **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:

- **AVVERTENZA: Lavorando ingredienti estremamente caldi potrebbero fuoriuscire liquidi molto caldi e vapore dal coperchio o dal tappo riempitore ①.**
- **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.**
- **MAI** superare la capacità di 1200ml/5 tazze nel frullare liquidi caldi come minestre (si rimanda alle indicazioni sulla caraffa).
- Utilizzare **SEMPRE** il programma "Minestra" ① per lavorare liquidi caldi, **MAI** l'impostazione 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 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

- 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.**
- **Assicurarsi che il cavo sia stato completamente estratto dall'arrotolatore ⑪ prima di utilizzare il frullatore.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Il coperchio del frullatore deve essere montato prima di utilizzare il mescolatore dentro la caraffa.
- Utilizzare il mescolatore ⑫ solo per lavorare ingredienti freddi. **NON** utilizzarlo per lavorare liquidi caldi.

- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Usare il frullatore sempre con il coperchio montato.
- Usare la caraffa solo con 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.
- **RISCALDAMENTO:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Nel rimuovere il frullatore dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare inavvertitamente la caraffa dall'unità delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell'apparecchio, indicata nel grafico sulle velocità consigliate.
- Per prolungare la vita del frullatore, non utilizzarlo per più di 3 minuti consecutivi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a dei bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
- Non lavorare spezie dure come noce moscata o curcuma perché potrebbero danneggiare le lame.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.

- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- **Importante** – Il bordo alla base della caraffa viene installato in fase di produzione; non cercare mai di toglierlo.
- L'uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.
- L'uso degli apparecchi può essere consentito a persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, a patto che siano attentamente sorvegliate e istruite sull'uso degli apparecchi e comprendano i potenziali rischi.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.



#### prima di collegare 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

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ caraffa
- ④ anello di tenuta
- ⑤ gruppo lame
- ⑥ base del gruppo lame
- ⑦ Indicatore Acceso
- ⑧ velocità + controllo a impulsi
- ⑨ corpo motore
- ⑩ tasto programma bevande
- ⑪ tasto programma minestre
- ⑫ tasto programma tritaggiaccio
- ⑬ tasto programma tritatura fine
- ⑭ tasto programma tritatura grossa
- ⑮ tasto programma risciacquo
- ⑯ prese d'aria
- ⑰ mescolatore
- ⑱ arrotolatore per il cavo

#### 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. Poi montare il gruppo lame nella caraffa ③.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
- 2 Avvitare la base del gruppo lame ⑥ sulla caraffa, controllando di stringerla a fondo. Si rimanda all'immagine sulla base del gruppo lame:
  -  - posizione sbloccata
  -  - posizione bloccata
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Montare il tappo di riempimento sul coperchio e spingere per fissare.
- 5 Mettere il coperchio spingendolo verso il basso, fino a quando risulta ben saldo in posizione.
- 6 Collocare il frullatore sull'unità motore.
- **Assicurarsi di avere interamente estratto il cavo dall'arrotolatore prima di utilizzare il frullatore.**
- **Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.**

- 7 Collegare la presa, l'indicatore Acceso ⑦ si illuminerà. NB: L'indicatore Acceso lampeggia se la caraffa non è stata montata correttamente sul corpo motore. Selezionare una velocità (si rimanda alla tabella delle velocità raccomandate).
- 8 Selezionare una delle opzioni seguenti:
- Tasti programma:- Spostare la manopola di controllo della velocità sulla posizione 'On' e tutti i tasti si illumineranno. Premere il tasto programma desiderato, gli altri tasti si spegneranno e il programma selezionato si avvierà. Il frullatore si spegnerà automaticamente al termine del programma. Per interrompere il programma, premere nuovamente il tasto programma.
  - Selezionare manualmente una velocità ruotando la manopola del controllo velocità fino a raggiungere l'impostazione desiderata. Una volta terminata la lavorazione, riposizionare la manopola di controllo velocità sulla posizione "O" prima di rimuovere il frullatore.
  - **Non rimuovere il frullatore finché le lame non si sono completamente fermate e la manopola della velocità è nuovamente in posizione 'O'.**
  - (P) Impulsi – il motore funziona in modo intermittente. Questa impostazione rimane in funzione fino a quando il selettore viene tenuto nella posizione corrispondente.





**Per qualsiasi problema con l'utilizzo del frullatore, fare riferimento alla sezione Risoluzione problemi.**



## per utilizzare il mescolatore

- 1 Montare il coperchio sulla caraffa e rimuovere il tappo di riempimento. **NON** utilizzare il mescolatore nella caraffa senza aver prima montato il coperchio.
- 2 Inserire il mescolatore ④ e muoverlo lentamente all'interno della caraffa mentre il motore dell'apparecchio è in funzione.
- 3 Utilizzare il mescolatore per muovere gli ingredienti all'interno della caraffa ed evitare che rimangano intrappolati all'interno.

### **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.
- 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 densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido e utilizzare il mescolatore in dotazione.

<b>Scheda di utilizzo consigliato (tasti programma)</b>				
<b>Tasto programma</b>	<b>Utilizzo/Alimenti</b>	<b>Quantità massima consigliata</b>	<b>Durata del programma</b>	
	Bevande	Liquidi freddi Bevande & cocktail	1,6 litri massimo	60 secondi
		Frullati e bevande a base di latte	1,2 litri massimo	
		Smoothie 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	
	Minestre	Zuppe a base di brodo 1,2 litri	1,2 litri	30 secondi
		Zucche con latte 1 litro	1 litro	
		<b>NON</b> utilizzare il mescolatore per lavorare liquidi caldi. <b>Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.</b> <b>Tuttavia, qualora si desideri lavorare ingredienti caldi, si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza per la lavorazione di cibi caldi.</b>		
	Tritaghiaccio	Tritaghiaccio – Modalità impulso automatica. La velocità varia durante il programma, questo è normale. Congelare il succo di frutta in vaschette per il ghiaccio per preparare granite	300 grammi (14 cubetti di ghiaccio)	30 secondi
		Ricetta per sorbetto 40 grammi di zucchero 250 grammi di frutta surgelata 1 albume Utilizzare il mescolatore	350 grammi	30 secondi per 2 volte
		Gelato istantaneo 100 grammi di zucchero 300 grammi di frutti di bosco surgelati 150 grammi di panna da montare Utilizzare il mescolatore	600 grammi	30 secondi per 2 volte
	Tritatura fine	Per tritare frutta secca, pangrattato e ingredienti simili. Macinare caffè e spezie.		30 secondi
		Caffè in grani	200 grammi	Per risultati ottimali, interrompere il programma una volta raggiunto il risultato desiderato.
		Mandorle	200 grammi	
Spezie come pepe nero in grani, semi di cardamomo, cumino, coriandolo e finocchio. <b>Consigli</b> • Per risultati ottimali, si consiglia di non lavorare più di 200 grammi di spezie alla volta. • Le spezie intere conservano l'aroma più a lungo rispetto alle spezie tritate. Pertanto è consigliabile tritarne solo una piccola quantità alla volta. • Per rilasciare la massima quantità di aroma e oli essenziali, è consigliabile arrostitire le spezie intere prima di tritarle.	200 grammi			

Scheda di utilizzo consigliato (tasti programma)				
Tasto programma		Utilizzo/Alimenti	Quantità massima consigliata	Durata del programma
	Tritatura grossa	Verdure crude (come ad esempio, cipolle, porri, carote, sedano)	250 grammi	10 secondi
		Salsa 200 grammi di cipolle a dadini 1 peperoncino rosso tagliato a metà ½ peperone rosso Foglie di coriandolo 1 pomodoro da salsa	350 grammi	10 secondi
	Risciacquo	Utilizzare questo programma per sciacquare la caraffa prima di smontarla per pulirla. Per risultati ottimali smontare sempre il frullatore prima di pulirlo e asciugare con cura prima di rimontarlo.	500 ml di acqua calda massimo	30 secondi

I tempi di lavorazione sono puramente indicativi e variano a seconda della ricetta, degli ingredienti e del gusto personale. Interrompere la lavorazione una volta raggiunto il risultato desiderato.

Scheda di utilizzo consigliato (controllo manuale)				
Utilizzo/Alimenti	Quantità consigliata	Velocità	Tempo	
Maionese	3 uova massimo	Massima	60 secondi	
Salsa "caesar"	200 grammi massimo	Media	70 secondi	
Passati di verdura / omogeneizzati per bambini	300 grammi	Minima – Media	60 secondi	
Passati di frutta	200 – 500 grammi	Massima	30 secondi	
Pastelle	1 litro massimo	Massima	15 secondi	
Carne cruda (Manzo, maiale e agnello) Tagliare il manzo a cubetti di 2 cm	150 grammi	Massima	5 secondi	

I tempi di lavorazione sono puramente indicativi e variano a seconda della ricetta, degli ingredienti e del gusto personale. Interrompere la lavorazione una volta raggiunto il risultato desiderato.

## 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.
- Riavvolgere il cavo in eccesso ② all'interno dell'arrotolettore ⑱.

### unità delle lame

- 1 Svitare la base dalla caraffa girando in senso orario. Si rimanda all'immagine sul lato della base.

 - posizione sbloccata

 - posizione bloccata

- 2 Poi estrarre il gruppo lame.

### ● Fare attenzione nello staccare l'unità della lama dalla base.

- 3 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 4 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. NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE**
- 5 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

### altri componenti

Lavare a mano e poi asciugare.



## manutenzione e assistenza tecnica



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

**Per qualsiasi problema riguardante l'utilizzo del frullatore, consultare la Guida risoluzione problemi prima di contattare il servizio assistenza.**

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.

## Guida risoluzione problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il frullatore non funziona.	<p>Manca l'elettricità/L'indicatore Acceso non si illumina.</p> <p>La caraffa è stata rimossa dal corpo motore senza prima riposizionare la manopola della velocità su "O".</p> <p>Il frullatore non è stato montato correttamente.</p>	<p>Controllare che la presa del frullatore sia attaccata alla corrente.</p> <p>Il corpo motore funziona solo se la manopola della velocità è in posizione "on" e se è stata selezionata una velocità.</p> <p>Controllare che il gruppo delle lame sia correttamente fissato alla caraffa.</p>
L'indicatore Acceso lampeggia rapidamente.	<p>Gli indicatori lampeggiano nelle seguenti circostanze:-</p> <p>La presa del corpo motore è inserita, ma la caraffa non è stata montata sul corpo motore.</p> <p>La caraffa è stata rimossa dal corpo motore senza prima riposizionare la manopola della velocità su "O".</p>	<p>Montare la caraffa.</p> <p>Il corpo motore funziona solo se la manopola della velocità è posizionata su "O" e se è stata selezionata una velocità.</p>
L'indicatore Acceso lampeggia lentamente.	<p>Il frullatore è stato lasciato attaccato alla presa per più di 15 minuti ed è entrato in modalità standby.</p>	<p>Girare la manopola della velocità in posizione "on", poi "off", oppure premere un qualsiasi tasto programma per resettare.</p>

## Guida risoluzione problemi

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il frullatore non funziona, ma l'indicatore Acceso e I tasti programma sono illuminati.	La caraffa è montata e la manopola della velocità è in posizione "on", ma non è stata selezionata una velocità o un programma.	Selezionare manualmente una velocità, oppure premere uno dei tasti programma.
I tasti programma lampeggiano.	I tasti lampeggiano nelle seguenti circostanze:- Il corpo motore è attaccato alla corrente, ma la caraffa non è stata montata. La caraffa è stata smontata dal corpo motore senza prima posizionare la manopola della velocità su "O".	Montare la caraffa.  Posizionare la manopola della velocità su "O" e selezionare nuovamente la velocità.
I tasti programma non funzionano.	I tasti programma funzionano solo se la manopola della velocità è stata messa in posizione "on".	Posizionare la manopola della velocità su "on" e selezionare il programma desiderato.
C'è una fuoriuscita di liquido dal gruppo delle lame.	Manca la guarnizione. La guarnizione non è stata montata correttamente. La guarnizione è danneggiata	Controllare che la guarnizione sia stata montata correttamente e non sia danneggiata. Per avere una guarnizione di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".
La guarnizione del frullatore non è montata sul gruppo delle lame al momento dell'apertura della scatola.	La guarnizione è montata sul gruppo delle lame prima dell'imballaggio.	Smontare la caraffa e verificare che la guarnizione sia montata sul gruppo delle lame. Per avere una guarnizione di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica"
Il frullatore si ferma o rallenta durante la lavorazione.	È scattato il meccanismo di protezione da sovraccarico. Il frullatore è sovraccarico o si è surriscaldato durante la lavorazione.  La quantità di ingredienti supera la capacità massima.	Spegnere e staccare la spina per 5 secondi, poi reinserirla nella presa. Se il frullatore non riparte, lasciarlo raffreddare per 15 minuti prima di reinserire la spina.  Consultare la scheda delle velocità consigliate per verificare la capacità massima.
Se nessuna di queste operazioni risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica".		

# Português

## Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

O seu misturador Blend-X PRO possui 6 programas pré-programados para as misturas básicas com flexibilidade de velocidade variável e comando de impulso para um controlo total. Cada pré-programa foi configurado para poder obter sempre a consistência perfeita, seja quando passa ingredientes para sopa, ou esmaga gelo para cocktails, ou faz batidos para o pequeno-almoço, ou quando mói grãos de café, ou mesmo quando prepara molhos.

### **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 ingredientes muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam lançados subitamente para fora da tampa ou da tampa de enchimento ①.**
- **Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar.**
- **NUNCA** exceda 1.200ml / 5 chávenas de capacidade se processar líquidos quentes, tais como sopas (consulte as marcações existentes no copo).
- Utilize **SEMPRE** o pré-programa “Sopa” ①① quando mistura líquidos quentes e **NUNCA** use a regulação Impulso (P).
- 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 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

- 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 colocado.**
- **Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do armazém do cabo ⑱ antes de utilizar o misturador.**
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- A tampa do misturador tem de estar colocada quando usar o varão misturador no copo.
- Utilize apenas o varão misturador ⑰ para processar ingredientes frios. **Não** utilize quando processar líquidos quentes.

- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Utilize sempre o misturador com a tampa.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte “cuidado e assistência ao cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
  - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - Não desaperte, acidentalmente, o copo da montagem da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada na tabela de velocidades recomendada.
- Para assegurar uma longa vida ao seu misturador, não o faça funcionar mais de 3 minutos seguidos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Não processe especiarias duras como noz-moscada ou açafraão da Índia pois podem danificar a lâmina.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Utilize sempre o misturador numa superfície nivelada e estável.

- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.
- **Importante** – A base do jarro é ajustada durante o processo de fabrico e não deverá efectuar nenhuma tentativa para a sua remoção.
- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.



#### antes de ligar 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

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ copo
- ④ anel vedante
- ⑤ unidade das lâminas
- ⑥ base da lâmina
- ⑦ indicador de aparelho ligado
- ⑧ controlo de velocidade + impulso
- ⑨ unidade motriz
- ⑩ botão programado para bebidas
- ⑪ botão programado para sopas
- ⑫ botão programado para esmagar gelo
- ⑬ botão programado para picar fino
- ⑭ botão programado para picar grosseiro
- ⑮ botão programado para enxaguar
- ⑯ respiradores
- ⑰ varão misturador
- ⑱ armazém do cabo eléctrico

## 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. Insira depois a unidade de lâmina no copo ③.
- **Irá ocorrer vazamento caso a o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**
- 2 Aparafuse a base da lâmina ⑥ no copo – assegurando-se de que o dispositivo da lâmina está totalmente apertado. Consulte as imagens que se encontram do lado da base da lâmina, da seguinte forma:  
 - posição de abrir  

- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa de enchimento na tampa e empurre para baixo para prender.
- 5 Instale a tampa, carregando-a até se encontrar segura.
- 6 Coloque o copo misturador na unidade motriz.
- **Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do armazém do cabo antes de utilizar o misturador.**
- **O aparelho não funcionará se o misturador não se encontrar bem montado.**
- 7 Ligue à corrente eléctrica e o indicador de aparelho ligado ⑦ acende-se. Nota: O indicador de aparelho ligado pica se o copo não estiver colocado na unidade motiz. Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas).
- 8 Seleccione uma das seguintes opções:
  - Botões programados:- Rode o controlo de velocidade para a posição "ON" e todos os botões se iluminarão. Pressione o botão programado que deseja, a luz dos outros botões apaga-se e o programa escolhido começa. O misturador desliga-se automaticamente no fim do tempo do programa. Se desejar parar antes do tempo pré-definido pelo programa, pressione novamente o botão do programa seleccionado.
  - Manualmente seleccione uma velocidade rodando o controlo de velocidade até atingir a velocidade desejada. No fim do processo de mistura volte a colocar o controlo de velocidade na posição "O" antes de retirar o copo misturador.
  - **NÃO retire o copo até as lâminas terem parado totalmente de rodar e ter colocado o controlo de velocidade na posição "O".**

- (P) Botão de Impulso – faz o motor funcionar numa acção de iniciar/parar. O botão de impulso funcionará enquanto o mantiver nessa posição.

**Se tiver problemas em utilizar o misturador, consulte a secção de avarias.**





## para usar o varão misturador

- 1 Fixe a tampa no copo e retire a tampa de enchimento. NÃO utilize o varão misturador no copo sem a tampa colocada.
- 2 Insira o varão misturador ④ e mova-o devagar à volta do copo enquanto o motor está a trabalhar.
- 3 Utilize o varão misturador para mover os ingredientes dentro do copo e impedir a obstrução durante o processo.




### 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.
- 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.
- Misturas grossas, por exemplo com patês e mousses pode haver necessidade de rapar para baixo as paredes do copo Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido e utilize o varão misturador fornecido.

**Quadro de Utilização Recomendada (Botões Programados)**

<b>Botão Programado</b>		<b>Utilização/Alimentos</b>	<b>Máx. Quantidade Recomendada</b>	<b>Programa Tempo</b>
	Bebidas	Líquidos Frios Bebidas e Cocktails	Máx. 1,6 litros	60 seg.
		Batidos e bebidas à base de leite	Máx. 1,2 litros	
		Batidos 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	
	Sopas	Sopas simples 1,2 litros	1,2 litros	30 seg.
		Sopas com leite 1 litro	1 litro	
		<b>NÃO</b> utilize o varão misturador quando processar líquidos quentes. <b>Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar. Contudo se desejar processá-los quentes, consulte por favor as Instruções de Segurança para Misturas Quentes.</b>		
	Esmagar Gelo	Esmagar gelo - Acção de pulsar automática. Vai aperceber-se de uma mudança de velocidade – isto é normal. Congele no congelador sumo de fruta em cuvetes para bebidas tipo “Granizados”	300g (14 cubos de gelo)	30 seg.
		Receitas de sorvetes 40g de açúcar 250g de Frutos congelados 1 clara de ovo Utilize o varão misturador	350g	30 seg. X 2
		Gelado instantâneo 100g de açúcar 300g de mistura de bagas congeladas 150g de natas para bater Utilize o varão misturador	600g	30 seg. X 2
	Picar Fino	Utilize para picar nozes, pão ralado e ingredientes secos similares. Moer Grãos de Café e Especiarias.		30 seg.
		Grãos de Café	200g	Para obter melhores resultados, pare o programa logo que atingir os resultados desejados.
		Amêndoas	200g	
		Especiarias: Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho. <b>Dicas</b> • Para obter um desempenho mais otimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe mais de 200g de cada vez. • Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão. É portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.	200g	



<b>Quadro de Utilização Recomendada (Botões Programados)</b>				
<b>Botão Programado</b>		<b>Utilização/Alimentos</b>	<b>Máx. Quantidade Recomendada</b>	<b>Programa Tempo</b>
	Picar Fino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.</li> </ul>	200g	Para obter melhores resultados, pare o programa logo que atingir os resultados desejados.
	Picar Grosso	Vegetais crus (cebola, alho-francês, cenoura, aipo)	250g	10 seg.
		Molho 200g de cebola em cubos grandes 1 Piri-piri vermelho cortado ao meio. ½ pimenta vermelha algumas folhas de coentro 1 tomate chucha	350g	10 seg.
	Enxaguar	Utilize para enxaguar o copo antes de desmontar e lavar. Para obter melhores resultados, desmontar sempre o misturador antes de limpar e secar cuidadosamente antes de montar novamente.	500 ml de Água quente Máx.	30 seg.

Os tempos de processamento acima são apenas indicativos e variarão de acordo com a respectiva receita, os ingredientes utilizados e as preferências pessoais. Pare de processar quando atingir o resultado desejado.

<b>Quadro de Utilização Recomendada (Comando Manual)</b>			
<b>Utilização/Alimentos</b>	<b>Quantidade Recomendada</b>	<b>Velocidade</b>	<b>Tempo</b>
Maionese	Mistura com 3 ovos, máx.	Máx.	60 seg.
Molho Caesar	Máx. 200g	Médio	70 seg.
Puré de Vegetais / Comida de bebé	300g	Min. - Médio	60 seg.
Puré de Frutos	200g - 500g	Máx.	30 seg.
Misturas para bater	Máx. 1 litro	Máx.	15 seg.
Carne crua (carne magra, porco e cordeiro) Carne magra cortar em cubos de 2 cm	150g	Máx.	5 seg.

Os tempos de processamento acima são apenas indicativos e variarão de acordo com a respectiva receita, os ingredientes utilizados e as preferências pessoais. Pare de processar quando atingir o resultado desejado.

## 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.
- Enrole o cabo eléctrico em excesso ② no armazém do cabo ⑩.

### montagem da lâmina

- 1 Desaparafuse a base do copo rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio. Consulte as imagens que se encontram do lado da base.

 - posição de abrir

 - posição de fechar

- 2 Depois retire a unidade de lâmina.

- **Deverá ter cuidado ao remover a unidade da lâmina da base.**

- 3 Retire e lave o anel vedante.

- 4 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. NÃO LAVAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.**

- 5 Deixe secar voltado para baixo.

### outras peças

Lave à mão e seque.

## assistência e cuidados do cliente

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

**Se tiver qualquer problema em utilizar o seu misturador, antes de telefonar para a Assistência, consulte o Guia de Avarias.**

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.

## guia de avarias

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O misturador não funciona.	<p>Não tem corrente/a luz indicadora de aparelho ligado não acende.</p> <p>O copo foi retirado da unidade motriz sem ter colocado o controlo de velocidade na posição "O".</p> <p>O misturador não está montado correctamente.</p>	<p>Confirme que o misturador está ligado à tomada eléctrica.</p> <p>A unidade motriz não funcionará até que o botão de controlo esteja na posição "on" e seja novamente seleccionada uma velocidade.</p> <p>Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo.</p>
A Luz Indicadora de ligação pisca rapidamente.	<p>As luzes piscam de acordo com as seguintes situações:</p> <p>A unidade motriz está ligada à corrente eléctrica mas o copo não está colocado na unidade.</p> <p>O copo foi retirado da unidade motriz sem ter colocado o controlo de velocidade na posição "O".</p>	<p>Coloque o copo.</p> <p>A unidade motriz não funcionará até que o botão de controlo de velocidade esteja na posição "O" e seja novamente seleccionada uma velocidade.</p>
A Luz Indicadora de Ligação pisca devagar.	O misturador foi deixado ligado à tomada por mais de 15 minutos sem funcionar e passou para o modo "standby".	Rode o controlo de velocidade para a posição "on" e depois "off" ou pressione um botão programado para reiniciar.
O misturador não funciona mas a luz do Indicador de Ligação e a luz dos Botões Programados estão acesas.	O copo está colocado e o controlo de velocidade está na posição "on" mas não foi seleccionado um programa ou uma velocidade.	Selecione manualmente uma velocidade ou pressione um dos botões programados.
Os botões programados piscam.	<p>As luzes piscam de acordo com as seguintes situações:</p> <p>A unidade motriz está ligada à corrente eléctrica mas o copo não está colocado na unidade.</p> <p>O copo foi retirado da unidade motriz sem ter colocado o controlo de velocidade na posição "O".</p>	<p>Coloque o copo.</p> <p>Rode o controlo de velocidade para a posição "O" e selecione novamente uma velocidade.</p>
Os botões programados não funcionam.	Os botões programados não funcionam se o controlo de velocidade não for colocado primeiro na posição "on".	Rode o controlo de velocidade para a posição "on" e selecione o programa desejado.
O misturador verte pelo dispositivo da lâmina.	<p>Falta o selo vedante.</p> <p>O selo vedante está mal colocado.</p> <p>O selo vedante está danificado.</p>	Verifique que o selo vedante está correctamente colocado e não está danificado. Para obter a substituição do anel vedante, ver "serviço e cuidados ao cliente".
O selo vedante do misturador falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem.	O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.	Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas. Para obter a substituição do anel vedante, ver "serviço e cuidados ao cliente".

## guia de avarias

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O misturador pára ou trabalha mais devagar durante o funcionamento.	Funcionou a protecção de sobrecarga. O misturador está sobrecarregado ou sobreaqueceu durante o funcionamento.  Excedida a capacidade máxima.	Desligue e retire da tomada eléctrica durante 5 segundos. Depois volte a ligar à tomada. Se o misturador continuar a não funcionar deixe arrefecer durante 15 minutos antes de voltar a ligá-la.  Consulte o quadro de velocidades recomendadas para processar em capacidade máxima.
Se o acima mencionado não resolver o seu problema, ver “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente”.		

# Español

## **Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones**

Su mezcladora Blend-X PRO tiene 6 programas preestablecidos disponibles para todas las tareas de mezclado básico más la flexibilidad de la velocidad variable y la acción intermitente para un control total. Cada programa se ha configurado para proporcionar la consistencia perfecta cada vez, tanto si se trata de triturar ingredientes para sopas como picar hielo para cócteles, mezclar smoothies para desayunar, moler café o preparar

salsa.

### **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 ingredientes muy calientes puede hacer que algo de líquido caliente y de vapor se vean forzados a salir de repente por la tapa o el tapón de llenado ①.**
- **Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado.**
- **NUNCA** sobrepase la capacidad de 1200 ml / 5 tazas si procesa líquidos calientes como, por ejemplo, sopas (consulte las marcas en el vaso).
- Utilice **SIEMPRE** el programa preestablecido "Sopa" ① para mezclar líquidos calientes y no utilice **NUNCA** 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 quite 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 (16).
- 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

- 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 esté colocado.**
- **Compruebe que el cable esté totalmente desenrollado del dispositivo recogecables (18) antes de utilizar la mezcladora.**
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- La tapa de la mezcladora se debe colocar cuando se utilice la varilla para remover en el vaso.
- Utilice la varilla para remover (17) solamente para procesar ingredientes fríos. **NO** la utilice cuando procese líquidos calientes.

- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Antes de quitar la mezcladora de la unidad de potencia:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
  - Tenga cuidado de no desenroscar el vaso 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 3 minutos seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No procese especias duras como nuez moscada o raíz de cúrcuma ya que pueden dañar la cuchilla.
- No utilice la mezcladora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.

- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pudiera entrar en contacto con una aparato caliente.
- **Importante** – La falda en la base del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

#### antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la 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

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ vaso
- ④ anillo de cierre
- ⑤ unidad de cuchillas
- ⑥ base de las cuchillas
- ⑦ indicador de encendido
- ⑧ control de velocidad + acción intermitente
- ⑨ unidad de potencia
- ⑩ botón del programa para bebidas
- ⑪ botón del programa para sopas
- ⑫ botón del programa para picar hielo
- ⑬ botón del programa para picado fino
- ⑭ botón del programa para picado grueso
- ⑮ botón del programa para enjuagar
- ⑯ salidas de vapor
- ⑰ varilla para remover
- ⑱ dispositivo recogecables



## 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. Luego coloque la unidad de cuchillas dentro del vaso ③.

● **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Enrosque la base de las cuchillas ⑥ sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado. Consulte los gráficos en el lado de la base de las cuchillas del siguiente modo:



- posición de desbloqueo



- posición de bloqueo

3 Coloque los ingredientes en el vaso.

4 Acople el tapón de llenado a la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.

5 Ajuste la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien sujeta.

6 Coloque la mezcladora en la unidad de potencia.

● **Compruebe que el cable esté totalmente desenrollado del dispositivo recogecables antes de utilizar la mezcladora.**

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

7 Enchufe y el indicador de encendido ⑦ se encenderá. Nota: el indicador de encendido parpadeará si el vaso no está acoplado a la unidad de potencia. Seleccione una velocidad (consulte la tabla de velocidades recomendadas).

8 Elija una de las siguientes opciones:

● Botones de los programas: gire el control de velocidad a la posición de "Encendido" (On) y todos los botones se iluminarán. Apriete el botón del programa requerido y las luces de los demás botones se apagarán, y el programa empezará a funcionar. La mezcladora se desconectará automáticamente al final del tiempo del programa. Si desea parar antes de que haya transcurrido el tiempo del programa, pulse el botón del programa seleccionado otra vez.

● Seleccione una velocidad manualmente girando el control de velocidad hasta llegar a la velocidad requerida. Al final del proceso de mezclado, gire el control de velocidad a "O" antes de retirar la mezcladora.

● **No quite el vaso hasta que las cuchillas hayan dejado de girar y el control de velocidad esté en la posición "O".**

● 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.

**Si tiene algún problema con el funcionamiento de la mezcladora, consulte la sección de solución de problemas.**

## para usar la varilla para remover

1 Acople la tapa al vaso y quite el tapón de llenado. NO utilice la varilla para remover en el vaso sin que la tapa esté colocada.

2 Introduzca la varilla para remover ④ y muévala alrededor del vaso lentamente mientras el motor esté en marcha.

3 Utilice la varilla para ayudar a mover los ingredientes alrededor del vaso y evitar obstrucciones durante el procesamiento.





### 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.

● 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.

● Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido y utilice la varilla para remover que se facilita.

**Tabla de usos recomendados (botones de los programas)**

Botón del programa		Uso/alimentos	Cantidad máx. recomendada	Tiempo del programa
	Bebidas	Líquidos fríos Bebidas y cócteles	Máx. 1,6 litros	60 segundos
		Batidos y bebidas a base de leche	Máx. 1,2 litros	
		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	
	Sopas	Sopas a base de caldo 1,2 litros	1,2 litros	30 segundos
		Sopas preparadas con leche 1 litro	1 litro	
		<b>NO</b> utilice la varilla para remover cuando procese líquidos calientes. <b>Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado.</b> <b>Sin embargo, si desea procesar ingredientes calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes.</b>		
	Picar hielo	Picar hielo - Acción intermitente automática. Se observará un cambio en la velocidad – esto es normal. Congele zumo de fruta en cubiteras para las bebidas tipo granizado.	300 g (14 cubitos de hielo)	30 segundos
		Recetas de sorbetes 40 g de azúcar 250 g de fruta congelada 1 clara de huevo Utilice la varilla para remover	350 g	30 segundos X 2
		Helado instantáneo 100 g de azúcar 300 g de bayas mixtas congeladas 150 g de nata líquida para montar Utilice la varilla para remover	600 g	30 segundos X 2
	Picado fino	Usar para picar frutos secos, pan rallado e ingredientes secos similares. Moler granos de café y especias.		30 segundos
		Granos de café	200 g	Para obtener mejores resultados, detenga el programa manualmente cuando haya obtenido el resultado deseado.
		Almendras	200 g	
		Especias como granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo. <b>Consejos</b> • Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 200 g a la vez. • Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.	200 g	

<b>Tabla de usos recomendados (botones de los programas)</b>				
<b>Botón del programa</b>		<b>Uso/alimentos</b>	<b>Cantidad máx. recomendada</b>	<b>Tiempo del programa</b>
	Picado fino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.</li> </ul>	200 g	Para obtener mejores resultados, detenga el programa manualmente cuando haya obtenido el resultado deseado.
	Picado grueso	Hortalizas crudas (como cebolla, puerros, zanahorias, apio)	250 g	10 segundos
		Salsa 200 g de cebolla partida en cuatro trozos 1 chile rojo partido por la mitad ½ pimiento rojo Unas pocas hojas de cilantro 1 tomate pera	350 g	10 segundos
	Enjuagar	Usar para enjuagar el vaso antes de desmontarlo para la limpieza. Para obtener mejores resultados, desmonte siempre la mezcladora para limpiarla y séquela bien antes de volver a montarla.	500 ml de agua caliente Máx	30 segundos

Los tiempos de procesamiento indicados son solo una orientación y variarán dependiendo de la receta exacta que se utilice, de los ingredientes que se procesen y de las preferencias personales. Detenga el procesamiento cuando haya obtenido el resultado deseado.

<b>Tabla de usos recomendados (control manual)</b>			
<b>Uso/alimentos</b>	<b>Cant. recomendada</b>	<b>Velocidad</b>	<b>Tiempo</b>
Mayonesa	Mezcla de 3 huevos máx	Máx	60 segundos
Aliño César	Máx 200 g	Med	70 segundos
Purés de verduras /comida para bebés	300 g	Min - Med	60 segundos
Purés de fruta	200 g – 500 g	Máx	30 segundos
Mezclas para rebozado	Máx 1 litro	Máx	15 segundos
Carne cruda (ternera magra, cerdo y cordero) Ternera magra cortada en dados de 2 cm	150 g	Máx	5 segundos

Los tiempos de procesamiento indicados son solo una orientación y variarán dependiendo de la receta exacta que se utilice, de los ingredientes que se procesen y de las preferencias personales. Detenga el procesamiento cuando haya obtenido el resultado deseado.

## 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 ② en el dispositivo recogeables ⑩.

### conjunto de cuchillas

- 1 Desenrosque la base del vaso girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Consulte los gráficos en el lado de la base.

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo

- 2 A continuación, saque la unidad de cuchillas.

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

- 3 Retire y limpie el anillo de cierre.
- 4 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. NO LA LAVE EN EL LAVAVAJILLAS.**
- 5 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

### otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

## servicio técnico y atención al cliente

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

**Si tiene problemas con el funcionamiento de la mezcladora, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

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.

## guía de solución de problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
La mezcladora no funciona.	<p>No hay corriente eléctrica/la luz de encendido no se enciende.</p> <p>El vaso se ha quitado de la unidad de potencia sin girar el control de velocidad a "O".</p> <p>La mezcladora no está montada correctamente.</p>	<p>Compruebe que la mezcladora esté enchufada.</p> <p>La unidad de potencia no funcionará hasta que el control de velocidad se gire a "on" (encendido) y se vuelva a seleccionar una velocidad.</p> <p>Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada al vaso.</p>
La luz de encendido parpadea rápidamente.	<p>Las luces parpadearán en las siguientes circunstancias:</p> <p>La unidad de potencia está enchufada pero el vaso no está acoplado a la misma.</p> <p>El vaso se ha quitado de la unidad de potencia sin girar el control de velocidad a "O".</p>	<p>Coloque el vaso.</p> <p>La unidad de potencia no funcionará hasta que el control de velocidad se gire a "O" y se vuelva a seleccionar una velocidad.</p>
La luz de encendido parpadea lentamente.	La mezcladora se ha dejado enchufada durante más de 15 minutos y ha entrado en modo espera.	Conecte el control de velocidad y luego desconéctelo o apriete un botón del programa para reiniciar.
La mezcladora no funciona pero está encendida, y las luces del botón del programa están encendidas.	El vaso está colocado y el control de velocidad está girado a "on" (encendido) pero la velocidad o el programa no se han seleccionado.	O bien seleccione una velocidad manualmente o apriete uno de los botones de los programas.
Las luces del programa parpadean	<p>Las luces parpadearán en las siguientes circunstancias:</p> <p>La unidad de potencia está enchufada pero el vaso no está acoplado a la unidad.</p> <p>El vaso se ha quitado de la unidad de potencia sin girar el control de velocidad a "O".</p>	<p>Coloque el vaso.</p> <p>Gire el control de velocidad a "O" y vuelva a seleccionar una velocidad.</p>
Los botones de los programas no funcionan.	Los botones de los programas no funcionarán a menos que el control de velocidad se gire a la posición "on" (encendido) primero.	Gire el control de velocidad hacia "on" (encendido) y seleccione el programa requerido.
La mezcladora gotea por el conjunto de cuchillas.	<p>Falta el anillo de cierre.</p> <p>El anillo de cierre no está acoplado correctamente.</p> <p>El anillo de cierre está dañado.</p>	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".

## guía de solución de problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
El anillo de cierre de la mezcladora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	El anillo de cierre se empaqueta precoplado a la unidad de cuchillas.	Desenrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".
La mezcladora se detiene o se ralentiza durante el proceso.	Protección de sobrecarga accionada. Mezcladora sobrecargada o sobrecalentada durante el funcionamiento.  Capacidad máxima sobrepasada.	Apáguela, desenchúfela durante 5 segundos. Luego vuelva a enchufarla. Si la mezcladora no funciona, entonces deje que se enfríe durante 15 minutos antes de volver a enchufarla  Consulte la tabla de velocidades para comprobar las capacidades máximas que se pueden procesar.
Si ninguna de las soluciones arriba mencionadas resuelve el problema, consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente".		

# Dansk

## Fold forsiden med illustrationerne ud.

Blend-X PRO blenderen har 6 forudindstillede programmer til alle almindelige blendeopgaver plus den fleksibilitet det giver at have variabel hastighed og impulsnap, så du har kontrollen. De enkelte programmer er indstillet til at frembringe den perfekte konsistens hver gang, uanset om du purerer ingredienser til supper, knuser is til cocktails, blender smoothies til morgenmad, maler kaffe eller tilbereder salsa.

### **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 blander varme ingredienser ved at holde hænder og anden utildækket hud væk fra låget og således undgå forbrændinger. Følgende forholdsregler skal følges:

- **FORSIGTIG: Hvis du blander meget varme ingredienser kan det medføre, at varm væske og damp tvinges pludseligt forbi låget eller proppen ①.**
- **Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes.**
- Du må **ALDRIG** overskride den 1200 ml / 5 koppers kapacitet, når du blander varme væsker, som f.eks. supper (se markeringerne på blenderglasset).
- Brug **ALTID** det forudindstillede "Suppe" program ① til at blende varme væsker, men **ALDRIG** impulsindstillingen.
- Væsker som har tendens til at skumme som f.eks. mælk, skal begrænses til maks. kapacitet på 1000 ml/4 kopper.
- Pas på, når du berører blenderen, da blenderglasset og indholdet vil være meget varmt.
- Pas ekstra på, når du tager låget af. Låget er designet til at lukke tæt for at undgå utætheder. Beskyt dine hænder med et klæde eller grillhandsker efter behov, når du berører låget.

- Sørg for, at kværnens glas sidder sikkert fast på soklen, og når du tager glasset af blenderen, skal du styre soklen således, at den tages af sammen med glasset.
- Sørg for, at låget og midterproppen sidder sikkert på plads **hver gang**, før du blender.
- Se altid efter, at lamellerne i midterproppen ikke er tilstoppede **hver gang**, før du blender ⑩.
- Når du sætter låget på blenderglasset, skal du altid sørge for at låget og glassets kant er rene og tørre for at sikre en tæt tillukning og forebygge spild.

## 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 er monteret.**
- **Sørg for, at ledningen er rullet helt af ledningsopbevaringen ⑱ før du bruger blenderen.**
- Tag altid stikket ud af apparatet, før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Blenderlåget skal sættes på, når du bruger rørepinden i glasset.
- Brug kun rørepinden ⑰ til tilberedelse af kolde ingredienser. Rørepinden må **IKKE** bruges til tilberedelse af varme væsker.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre knivens skarpe dele under rengøring.
- Blenderen må kun køre, hvis låget sidder på plads.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden, der medfølger.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.



- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienserr bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Når blenderen fjernes fra el-elementet:
  - Vent indtil knivenheden er helt stille;
  - Skru ikke tilfældigt glasset fra 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 3 minutter.
- 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.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Du må ikke tilberede hårde krydderier som f.eks. muskatnød eller gurkemejerod, da det kan beskadige kniven.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmende apparater.
- **Vigtigt** – Kanten på glassets bund er monteret i produktionen, og der bør ikke gøres forsøg på at fjerne den.
- Misbrug af din blender kan føre til personskade.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

### for stikket sættes i stikkontakten

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

## forklaring

- ① midterprop
- ② låg
- ③ blenderglas
- ④ tætningsring
- ⑤ knivenhed
- ⑥ knivfod
- ⑦ strømindikator
- ⑧ hastighed + impuls kontrol
- ⑨ motorenheden
- ⑩ knap til drikprogrammet
- ⑪ knap til suppeprogrammet
- ⑫ knap til isknusningsprogrammet
- ⑬ knap til finsnitningsprogrammet
- ⑭ knap til grovsnitningsprogrammet
- ⑮ knap til skylleprogrammet
- ⑯ lameller
- ⑰ rørepind
- ⑱ ledningsopbevaring

## sådan anvendes blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ④ ind i knivenheden ⑤ – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i fordybningen. Sæt så knivenheden i glasset ③.

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

- 2 Skru knivfoden ⑥ på glasset, og sørg for, at knivenheden sidder stramt. Se illustrationen på siden af knivfoden:

 - oplåst indstilling

 - låst indstilling

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

### ● Sørg for, at ledningen er rullet helt af ledningsopbevaringen, før du bruger blenderen.

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


- 7 Sæt stikket i, hvorpå strømindikatoren ⑦ tændes. Bemærk: Strømindikatoren vil blinke, hvis glasset ikke sidder på motorenheden. Vælg en hastighed (se skema over anbefalet hastighed).

- 8 Vælg en af de følgende muligheder:

- Programknapper: Drej hastighedsreguleringen hen på 'On', hvorpå alle knapperne lyser. Tryk på den ønskede programknap, hvorpå lyset slukkes på alle andre knapper, og programmet starter. Blenderen slukker automatisk efter udløbet programtid. Hvis du ønsker at stoppe blenderen, før programtiden er udløbet, skal du trykke på den valgte programknap igen.
- Vælg manuelt en hastighed ved at dreje hastighedsreguleringen hen på den ønskede hastighed. Når blenderen er færdig med at blende, sættes hastighedsreguleringen tilbage på "O", før glasset tages af.
- **Glasset må ikke tages af, før kniven er holdt op med at rotere, og hastighedsreguleringen er sat hen på 'O'.**
- (P) Puls – anvender motoren i en start-/stopfunktion. Puls vil være i gang så længe som den holdes i den position.  
BEMÆRK: Forprogrammeringslysene vil blinke under de følgende omstændigheder

### Se afsnittet om fejlfinding, hvis du har problemer med blenderens funktion.

## sådan bruges rørepinden




- 1 Sæt låget på glasset, og tag proppen ud.  
Rørepinde må IKKE bruges i glasset uden låget sat på.
- 2 Sæt rørepinden  i, og før den langsomt rundt i glasset, mens motoren kører.
- 3 Brug rørepinden til at flytte ingredienserne omkring i glasset og forhindre tilstopning under blanding.




### tips

- Sådan blander du tørre ingredienser – skær ingredienserne i stykker, fjern midterproppen, herefter kommer stykkerne ned et efter et alt imens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. For at opnå det bedste resultat skal glasset tømmes regelmæssigt.

- 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 som f.eks. pateer og dips skal skrubes ned. Hvis blandingen er vanskelig at behandle, skal der tilføres mere væske, og den medfølgende rørepind skal bruges.

### Skema over anbefalet hastighed (programknapper)

Programknap		Brug/madvarer	Maks. anbefalede mængder	Programtid
	Drikke	Kolde væsker Drikke og cocktails	Maks. 1,6 l	60 sek.
		Milkshakes og mælkedrikke	Maks. 1,2 l	
		'Smoothie' drikke Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælk og frugtjuice) Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frossen frugt, is eller flødeis)	1 liter væske	
	Supper	Bouillon-baseret suppe 1,2 liter	1,2 liter	30 sek.
		Suppe indeholdende mælk 1 liter	1 liter	
Rørepinden må <b>IKKE</b> bruges til tilberedning af varme væsker. <b>Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes.</b> <b>Hvis du alligevel ønsker at blende varme fødevarer, bedes du læse anvisningerne under Blendeanvisninger for varme ingredienser.</b>				
	Isknusning	Isknusning - Automatisk impuls-hastighed. Du vil kunne mærke en ændring i hastigheden. Det er helt normalt. Frys frugtsaft i bakker til isterninger til Slushie-lignende drikke	300 g (14 isterninger)	30 sek.
		Sorbet-opskrifter 40 g sukker 250 g frossen frugt 1 æggehvite Brug rørepinden	350 g	30 sek. X 2
		Øjeblikkelig flødeis 100 g sukker 300 g frosne, blandede bær 150 g piskefløde Brug rørepinden	600 g	30 sek. X 2

Skema over anbefalet hastighed (programknapper)			
Programknapp	Brug/madvarer	Maks. anbefalede mængder	Programtid
 Finsnitning	Bruges til at snitte nødder, brødkrummer og lignende tørre ingredienser. Maling af kaffebønner og krydderier.		30 sek.
	Kaffebønner	200 g	Det bedste resultat opnås ved at stoppe programmet manuelt, når du har opnået det ønskede resultat.
	Mandler	200 g	
	Krydderier som f.eks. sorte peberkorn, kardemommefrø, korianderfrø, fennikelfrø. <b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blenderen fungerer bedst, når du maler krydderier, hvis du ikke lægger mere end 200 g i ad gangen.</li> <li>• Hele krydderier bevarer deres aroma meget længere end maledede krydderier, så det er bedst at male små mængder ad gangen for at bevare aromaen.</li> <li>• Du får mest mulig aroma og essentielle olier, hvis du rister de hele krydderier før de males.</li> </ul>	200 g	
 Grovsnitning	Rå grønsager (som f.eks. løg, porrer, gulerødder, blegselleri)	250 g	10 sek.
	Salsa 200 g løg skåret i kvarte, 1 rød chili skåret i halve, ½ rød peber, et par korianderblade, 1 blomme-tomat	350 g	10 sek.
 Skylning	Bruges til at skylle glasset, før det adskilles til rengøring. Det bedste resultat opnås ved altid at adskille blenderen til rengøring og tørre den grundigt, før den samles igen.	500 ml varmt vand - maks.	30 sek.

De angivne tilberedningstider er alene vejledende og vil variere alt efter hvilken opskrift, der følges, ingredienserne, der blendes, og hvad du foretrækker. Stop blandingen, når du har opnået det ønskede resultat.



Skema over anbefalet hastighed (manuel kontrol)			
Brug/madvarer	Anbefalet mængde	Hastighed	Tid
Mayonnaise	Maks. 3 æg, blanding	Maks.	60 sek.
Cæsar-dressing	Maks. 200 g	Mid.	70 sek.
Grønsagspureer /baby mad	300 g	Min. - Mid.	60 sek.
Frugtpureer	200 g - 500 g	Maks.	30 sek.
Dejblandinger	Maks. 1 l	Maks.	15 sek.
Råt kød (magert oksekød, grisekød og lammekød) Magert oksekød skåret i terninger på 2 cm	150 g	Maks.	5 sek.

De angivne tilberedningstider er alene vejledende og vil variere alt efter hvilken opskrift, der følges, ingredienserne, der blendes, og hvad du foretrækker. Stop blandingen, når du har opnået det ønskede resultat.

## 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.
- Rul overskydende ledning  op i ledningsopbevaringen .

### knivenhed

- 1 Skrue foden af glasset ved at dreje den med uret. Se illustrationen på siden af foden.

 - oplåst indstilling

 - låst indstilling

- 2 Løft så knivenheden ud.

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

- 3 Tag tætningsringen af, og vask den.
- 4 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand, og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand. MÅ IKKE LÆGGES I OPVASKEMASKINE.**

- 5 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-reparator.

**Hvis du har problemer med betjening af blenderen, skal du læse fejlfindingsvejledningen, før du ringer om hjælp.**

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 u hensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

## fejlfindingsvejledning

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
Blenderen fungerer ikke.	Ingen strøm/strømlampen lyser ikke.  Glasset blev taget af motorenheden uden at hastighedsreguleringen blev sat på "O".  Blender ikke samlet korrekt.	Se efter, om blenderens stik er sat i.  Motorenheden kan ikke fungere, før hastighedsreguleringen er tændt og en hastighed vælges igen.  Se efter, om knivenheden sidder stramt på blendersglasset.
Strømlampen blinker hurtigt.	Lamperne blinker under følgende omstændigheder:  Motorenhedens stik sidder i, men glasset sidder ikke på motorenheden.  Glasset blev taget af motorenheden uden at hastighedsreguleringen blev sat på "O".	Sæt glasset på.  Motorenheden kan ikke fungere, før hastighedsreguleringen er tændt og en hastighed vælges igen.
Strømlampen blinker langsomt.	Blenderens stik har været sat i, i mere end 15 minutter, og er gået i standby-tilstand.	Tænd hastighedsreguleringen, og sluk eller tryk på en programknap for at nulstille.
Blenderen fungerer ikke, men strøm- og programknappen lyser.	Glasset sidder på, og hastighedsreguleringen er drejet hen på "on", men du har ikke valgt hastighed eller program.	Du kan enten vælge en hastighed manuelt eller trykke på en af programknapperne.
Programlamperne blinker	Lamperne blinker under følgende omstændigheder:  Motorenhedens stik sidder i, men glasset sidder ikke på motorenheden.  Glasset blev taget af motorenheden uden at hastighedsreguleringen blev sat på "O".	Sæt glasset på.  Drej hastighedsreguleringen hen på "O", og vælg hastighed igen.
Programknapperne fungerer ikke	Programknapperne kan ikke fungere, med mindre hastighedsreguleringen sættes på "on" først.	Drej hastighedsreguleringen hen på "on", og vælg det ønskede program.
Blender lækker fra knivenheden.	Tætningen mangler. Tætningen er sat forkert på. Tætningen er beskadiget.	Se efter, om tætningen sidder korrekt og ikke er beskadiget. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede sat på knivenheden.	Skrub blendersglasset af, og se efter, om tætningen sidder på knivenheden. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.

## fejlfindingsvejledning

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
Blender stopper eller sænker hastigheden under blendingen.	Overbelastningsbeskyttelse udløst. Blender overbelastet eller overopvarmet under brug.  Maks. kapacitet overskredet.	Sluk og tag stikket ud i 5 sekunder. Sæt stikket i igen. Hvis blenderen ikke kører, sluk, tag stikket ud, og lad den køle af i 15 minutter, før det sættes i igen.  Se hastighedsoversigten for maksimale mængder, der kan blendes.
Hvis intet af ovennævnte løser problemet, skal du læse "Service og kundepleje".		

# Svenska

## Vik ut främre omslaget med bilderna.

Din Blend-X PRO-mixer har 6 förinställda program för standardanvändningar samt erbjuder flexibilitet och full kontroll med ställbar hastighet och pulsfunktion. Alla program har ställts in för att ge samma resultat varje gång. Det gäller oavsett om gör puré till en soppa, krossar is till drinkar, mixar smoothies, mal kaffe eller gör en salsa.

### **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:

- **ARNING: Mixning av mycket varma ingredienser kan medför att ånga plötsligt pressas ut genom locket eller påfyllningstratten ①.**
- **Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar.**
- **ÖVERSKRID ALDRIG** kapaciteten på 1 200 ml om du mixar varma vätskor som soppor (titta på markeringarna på bägaren).
- Använd **ALLTID** det förinställda "sopp"-programmet ① för att mixa varma vätskor och använd **ALDRIG** pulsfunktionen.
- 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 bågaren sitter fast ordentligt på basen och när du tar bort den från apparaten ska du se till att basen tas av tillsammans med bågaren.
- Kontrollera att locket och påfyllningstratten sitter fast ordentligt före **varje** mixning.
- Se alltid till att ventilerna i påfyllningstratten är rena före **varje** mixning ⑩.
- När du monterar locket på bågaren ska du alltid kontrollera att lock och bågarkant är rena och torra för att säkerställa ordentlig tätning och förhindra spill.

## säkerhet

- Stäng av den och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - när den inte används:
  - före rengöring.
- **Montera aldrig bladenheten på motordelen utan bågare.**
- **Kontrollera att sladden är helt uttagen från sladdförvaringsenheten ⑱ innan mixern används.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bågaren.
- Mixerlocket måste vara monterat när blandarstaven används i bågaren.
- Använd bara blandarstaven ⑰ för att blanda kalla ingredienser. Använd **INTE** för varma vätskor.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggare vid rengöring.
- Mixern får endast användas när locket är på plats.
- Använd endast bågaren med bladenheten isatt.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.

- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- När du ska dra ut sladden ur nätanslutningen:
  - vänta tills bladen har stannat helt
  - Skruva inte oavsiktligt loss bågaren från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- För att maximera mixerns livslängd bör den inte köras längre än 3 minuter åt gången.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bågaren.
- Denna maskin ska inte användas av barn. Håll maskinen och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd inte hårda kryddor som muskotnöt och gurkmejarot eftersom de kan skada kniven.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Använd alltid mixern på en säker, torr, jämn yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av het gas eller elspis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- **Viktigt** – nederkanten på bågaren monteras vid tillverkningen. Försök inte att ta bort den.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Maskinen kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.

- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

#### Innan du sätter i 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.

- **Kontrollera att sladden är helt uttagen från sladdförvaringsenheten innan mixern används.**

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

7 Sätt i stickkontakten. Strömindikatorn ⑦ tänds. Observera: Strömindikatorn blinkar om bågaren inte är monterad på kraftenheten. Välj hastighet (se tabellen med rekommenderade hastigheter).

8 Välj något av följande alternativ:

- Programknappar: Vrid hastighetsreglaget till läge "On" så att alla knapparna tänds. Tryck på önskad programknapp. Ljuset på övriga knappar släcks och programmet startar. Mixern stängs automatiskt av när programmet har kört klart. Tryck på programknappen igen om du vill stoppa programmet innan det är klart.
- Välj hastighet manuellt genom att vrida hastighetsreglaget tills önskad hastighet uppnås. Stoppa genom att vrida hastighetsreglaget till "O" innan mixern tas av.
- **Ta inte av bågaren förrän knivarna har slutat rotera och hastighetsreglaget står i 'O'-läget.**
- (P) Puls – motorn körs i pulser där den startas och stoppas. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.

## förklaring till bilder

- ① lock för påfyllningshål
- ② båglock
- ③ bågare
- ④ tättningsring
- ⑤ bladenhet
- ⑥ sockel
- ⑦ strömindikator
- ⑧ hastighets- och pulsreglage
- ⑨ motordel
- ⑩ programknapp drycker
- ⑪ programknapp soppor
- ⑫ programknapp iskross
- ⑬ programknapp finhackare
- ⑭ programknapp grovhackare
- ⑮ programknapp skölj
- ⑯ ventiler
- ⑰ blandarstav
- ⑱ sladdförvaringsenhet

## för att använda din mixer

1 Placera tättningsringen ④ på knivsatsen ⑤ och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området. Montera sedan knivsatsen under bågaren ③.

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

2 Skruva fast sockeln ⑥ på bågaren – kontrollera att bladsatsen är helt åtdragen. Se bilderna på sidan av sockeln enligt följande:


 - olåst läge

 - låst läge

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




## Se avsnittet om felsökning om det uppstår problem vid användandet av mixern.




## använda blandarstaven

- 1 Sätt locket på kannan och ta bort påfyllningslocket. Använd INTE blandstaven i kannan om inte locket är på .
- 2 Sätt i staven  och flytta långsamt runt den i kannan medan motorn går.
- 3 Använd blandarstaven för att hjälpa till att flytta runt ingredienserna i kannan och förhindra fastkörning under mixningen.

### 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.
- 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 ner. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bearbeta och använd den medföljande omröringstaven.

Rekommenderad användning (programknappar)				
Programknapp		Användning/livsmedel	Max. rekommenderad kvantitet	Programtid
	Drycker	Kalla vätskor Drinkar & cocktails	Max 1,6 liter	60 s
		Milkshake och mjölkbaserade drycker	Max 1,2 liter	
		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	
	Soppor	Buljongbaserade soppor 1,2 liter	1,2 liter	30 s
		Soppor med mjölk 1 liter	1 liter	
Använd <b>INTE</b> blandarstaven för varma vätskor. <b>Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixer. Om du vill mixa varma ingredienser ska du läsa säkerhetsinstruktionerna för mixning av varma ingredienser.</b>				
	Iskross	Iskrossning – automatisk pulsdrift. Hastigheten kommer att ändras – det är normalt. Frys fruktjuice i isbitar och gör slushdrinkar.	300 g (14 isbitar)	30 s
		Sorbet 40 g socker 250 g fryst frukt 1 äggvita Använd blandarstaven	350g	30 s x 2
		Snabbglass 100 g socker 300 g blandade frysta bär 150 g vispgrädde Använd blandarstaven	600 g	30 s x 2

<b>Rekommenderad användning (programknappar)</b>				
<b>Programknapp</b>	<b>Användning/livsmedel</b>	<b>Max. rekommenderad kvantitet</b>	<b>Programtid</b>	
	Finhackning	Använd för att hacka nötter, skorpmjöl och liknande torra ingredienser. Mala kaffeböner och kryddor.	30 s	
		Kaffeböner	200 g	Stoppa programmet manuellt när du har uppnått önskat resultat.
		Mandlar	200 g	
	Kryddor som svartpepparkorn, kardemummakärnor, spiskumminfrö, korianderfrön, fänkålsfrön. <b>Tips</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• För bäst resultatet rekommenderar vi att max 200 g kryddor mals åt gången.</li> <li>• Hela kryddor behåller sin smak mycket längre så det är bäst att mala små kvantiteter åt gången för att bibehålla smaken.</li> <li>• Rosta kryddorna innan malning för att maximera smak och eteriska oljor.</li> </ul>	200 g		
	Grovhackning	Råa grönsaker (t ex lök, purjolök, morötter, selleri)	250 g	10 s
		Salsa 200 g klyftad lök 1 delad röd chili ½ röd paprika några korianderblad 1 plommontomat	350 g	10 s
	Skölj	Används för att skölja bågaren innan mixern tas isär för rengöring. Resultatet blir bäst om man alltid tar isär mixern för rengöring och torkar noggrant innan den monteras ihop igen.	max 500 ml varmt vatten	30 s

Tiderna är rekommendationer och varierar beroende på recept, ingredienser och personlig smak. Stoppa bearbetningen när önskat resultat har uppnåtts.


<b>Rekommenderad användning (manuellt)</b>			
<b>Användning/livsmedel</b>	<b>Rekommenderad kvantitet</b>	<b>Hastighet</b>	<b>Tid</b>
Majonnäs	Max 3 ägg	Max	60 s
Caesardressing	Max 200 g	Medel	70 s
Grönsakspuré/barnmat	300g	Min – medel	60 s
Fruktpuré	200 g – 500 g	Max	30 s
Smetblandningar	Max 1 liter	Max	15 s
Rått kött (magert nötkött, fläsk och lamm) Skär nötkött i 2 cm kuber	150 g	Max	5 s

Tiderna är rekommendationer och varierar beroende på recept, ingredienser och personlig smak. Stoppa bearbetningen när önskat resultat har uppnåtts.

## 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.
- Rulla upp överflödigt sladd  i sladdförvaringsenheten .

### bladenhet

- 1 Skruva av sockeln från kärlet genom att vrida det medurs. Se bilderna på sidan av sockeln.

 - olåst läge

 - låst läge

- 2 Lyft sedan av bladenheten.

- **Var försiktig när du avlägsnar knivsatsen från basdelen.**

- 3 Ta bort och rengör tätningsringen.
- 4 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten. MASKINDISKA INTE**
- 5 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.

### **Får du problem med att använda mixern läs sektionen med problemlösning innan du ringer kundtjänst.**

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 avfallshandtering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

## problemsökning

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
Mixern startar inte.	Ingen ström/strömindikatorn lyser inte.  Bägaren har tagits av från motordelen innan hastighetsreglaget sattes på "O". Mixern är inte ordentligt ihopsatt.	Kontrollera att mixern är ansluten till vägguttag.  Kraftenheten fungerar inte förrän hastighetsreglaget har vridits tillbaka till "O" och ny hastighet är inställd.  Kontrollera att knivsatsen är ordentligt fastsatt på bägaren.
Strömindikatorn blinkar snabbt.	Indikatorn blinkar under följande förhållanden:  Bägaren är inte monterad på motordelen.  Bägaren har tagits av från motordelen innan hastighetsreglaget sattes till "O".	Montera bägaren.  Motordelen fungerar inte förrän hastighetsreglaget har vridits tillbaka på "O" och ny hastighet är inställd.
Strömindikatorn blinkar långsamt.	Mixern har lämnats påslagen i mer än 15 minuter och har gått till standby-läge.	Sätt på hastighetsreglaget och stäng av det igen, eller välj en programknapp för att nollställa.
Mixern fungerar inte, men strömindikatorn och programknapparna lyser.	Bägaren är monterat och hastigheten satt på "on" men hastighet och program är inte valda.	Välj hastighet manuellt eller tryck på en av programknapparna.
Programlamporna blinkar	Lamporna blinkar under följande förhållanden:  Motordelen är ansluten men bägaren är inte monterad på motordelen.  Bägaren har tagits av från motordelen innan hastighetsreglaget sattes till "O".	Montera bägaren.  Vrid hastighetsreglaget till "O" och välj hastighet.
Programknapparna fungerar inte.	Programknapparna fungerar endast om hastighetsreglaget står på "on".	Vrid hastighetsreglaget till "on" och välj önskat program.
Mixern läcker vid knivsatsen.	Tätningssring saknas. Tätningssring felaktigt monterad. Tätningssring skadad.	Kontrollera att tätningssringen är ordentligt monterad och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningssring.
Mixerns tätningssring saknades från knivsatsen när förpackningen öppnades.	Mixern är förpackad med tätningssringen monterad på knivsatsen.	Skruva av bägaren och kontrollera att tätningssringen sitter på knivsatsen. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningssring.
Mixern stannar eller saktar ner under användning.	Överbelastningsskyddet har aktiverats. Mixern har blivit överbelastad eller överhettad.  Maximal kapacitet har överskridits.	Stäng av och ta ur kontakten i 5 sekunder. Sätt in kontakten igen. Om mixern fortfarande inte fungerar låt den svalna i 15 minuter innan kontakten sätts in igen.  Se hastighetstabellen för maximal kapacitet.
Om inget av ovan löser problemet se "service & kundtjänst".		

# Norsk

## **Brett ut framsiden med illustrasjoner**

Din Blend-X PRO-mikser har 6 forhåndsinnstilte programmer til de vanligste mikseroppgavene. I tillegg har den variabel hastighet og pulsfunksjon, slik at du har full kontroll. Hvert program er innstilt for å skape perfekt konsistens hver gang, enten du vil mose ingredienser til suppe, knuse is til cocktailer, mikse smoothie til frokost, kverne kaffe eller lage salsa.

### **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:

- **ADVARSEL: Blanding av veldig varme ingredienser kan føre til at varm væske og damp kommer forbi dekkelet og fyllerdelen ①.**
- **Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før de blandes.**
- **ALDRI** overstig kapasiteten på 1200 ml / 5 kopper hvis du behandler varm væske, som supper (se markeringene på begeret).
- Bruk **ALLTID** det forhåndsinnstilte «Suppe»-programmet ① til å mikse varme væsker, du må **ALDRI** 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 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.

## 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 sitter på.**
- **Pass på at ledningen er snurret helt ut av enheten til oppbevaring av ledningen ⑱ før du bruker mikseren.**
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Lokket må være satt på mens du bruker rørepinnen i glasset.
- Bruk bare rørepinnen ⑰ til prosessering av kalde ingredienser. Den må **IKKE** brukes ved prosessering av varme væsker.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Lokket må alltid være på mens du kjører mikseren.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersatt eller reparert: se "service og kundetjeneste".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.

- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Når du tar mikseren av motordelen:
  - vent til kniven har stanset helt,
  - ikke skru mikserglasset 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.
- Sikre at mikserens levetid blir lang ved å aldri kjøre den kontinuerlig i mer enn 3 minutter.
- Smoothie-opskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Ikke kvern harde kryddertyper som muskatnøtter eller gurkemeierot, da de kan skade kniven.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- **Viktig** - Stetten rundt basen på beholderen er montert under produksjonen, og skal ikke forsøkes fjernet.
- Feil bruk av blenderen kan føre til skader.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

## **før du setter i støpselet**

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

## deler

- ① påfyllingslokk
- ② lokk
- ③ mikserglass
- ④ tetningsring
- ⑤ knivenhet
- ⑥ knivbase
- ⑦ Strøm på-indikator
- ⑧ hastighets- og pulskontroll
- ⑨ motordel
- ⑩ knapp for drikkevareprogram
- ⑪ knapp for suppeprogram
- ⑫ knapp for isknuseprogram
- ⑬ knapp for finhakkingsprogram
- ⑭ knapp for grovhakkingsprogram
- ⑮ knapp for skylleprogram
- ⑯ luftehull
- ⑰ rørepinne
- ⑱ enhet til oppbevaring av ledning

## bruke hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ④ i knivenheten ⑤ og pass på at tetningen sitter riktig i sporet. Så setter du knivenheten i glasset ③.

### **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

- 2 Skru knivbasen ⑥ fast i glasset – pass på at knivmonteringen er strammet helt til. Se illustrasjonene på siden av knivbasen som følger:

 - ulåst posisjon

 - låst posisjon

- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
  - 4 Fest fyllhetten på lokket og dytt ned for å sikre.
  - 5 Sett på lokket ved å trykke det godt ned.
  - 6 Plasser blenderen på strømenheten.
- **Pass på at ledningen er snurret helt ut fra enheten for oppbevaring av ledning før du bruker mikseren.**
  - **Hurtigmikseren virker ikke dersom den er feil påsatt.**

- 7 Sett i støpselet, så lyser Strøm på-indikatoren ⑦.  
Merk: Strøm på-indikatoren blinker hvis glasset ikke er satt på motordelen. Velg en hastighet (se tabellen for anbefalte hastigheter).
- 8 Velg et av følgende alternativer:
  - Programknapper:- Vri hastighetskontrollen til «On» (på). Alle knappene vil lyse. Trykk på knappen for programmet du ønsker, så slukkes lampene på alle de andre knappene og programmet starter.  
Mikseren slår seg av automatisk når programmet er fullført. Hvis du vil stanse mikseren før programmet er fullført, trykker du på den aktuelle programknappen igjen.
  - Velg hastighet manuelt ved å vri hastighetskontrollen til du oppnår ønsket hastighet. Når du er ferdig med å mikse vrir du hastighetskontrollen tilbake til «O» før du tar av mikserglasset.
  - **Ikke ta av glasset før knivene har sluttet å rotere og hastighetskontrollen står på «O».**
  - (P) Pulsfunksjon – driver motoren i en start/stoppaksjon. Pulsfunksjonen virker så lenge den holdes nede.





## **Se avsnittet feilsøking hvis du har problemer med bruk av mikseren.**



## slik bruker du rørepinnen

- 1 Sett lokket på begeret og ta av fyllerdelen. IKKE bruk rørepinnen i begeret uten at lokket sitter på.
- 2 Sett inn rørepinnen ④ og beveg den langsomt rundt i begeret mens motoren kjører.
- 3 Bruk rørepinnen til å hjelpe med å bevege ingredienser rundt i begeret og forhindre at noe setter seg fast under miksing.

### **Tips**

- Tørrer 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.
- 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. posteier og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du legge til mer væske og bruke rørepinnen som følger med.

Tabell for anbefalt bruk (programknapper)				
Programknapp		Bruk/mattyper	Maks. anbefalt mengde	Programtid
	Drikkevarer	Kalde væsker Drikker og cocktails	Maks. 1,6 liter	60 sek
		Milkshaker og melkebaserte drikkevarer	Maks. 1,2 liter	
		"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	
	Supper	Buljongbaserte supper 1,2 liter	1,2 liter	30 sek
		Supper med melk 1 liter	1 liter	
		<b>IKKE</b> bruk rørepinnen ved prosessering av varme væsker. <b>Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før blanding.</b> <b>Men hvis du ønsker å blande de varme ingrediensene, les Sikkerhetsanvisningene for varm blanding først.</b>		
	Isknusing	Isknusing – automatisk puls. Hastigheten vil endres merkbar, dette er normalt. Frys fruktjuice i isterningbrett for drikker av slushie-type	300 g (14 isbiter)	30 sek
		Sorbet-opskrifter 40 g sukker 250 g fryst frukt 1 eggehvite Bruk rørepinnen	350 g	30 sek x 2
		Hurtigiskrem 100 g sukker 300 g fryst bærblanding 150 g kremfløte Bruk rørepinnen	600 g	30 sek x 2
	Finhakking	Bruk til å hakke nøtter, brødsmuler og lignende tørre ingredienser. Kverning av kaffebønner og krydder.		30 sek
		Kaffebønner	200 g	Du får best resultater hvis du stanser programmet manuelt når du har oppnådd ønsket resultat.
		Mandler	200 g	
		Krydder som svarte pepperkorn, kardemommefrø, spisskumenfrø, korianderfrø, fennikelfrø. <b>Tips</b> • Du får best ytelse ved prosessering av krydder hvis du ikke prosesserer mer enn 200 g av gangen. • Hele krydder holder på smaken mye lenger enn kvernet krydder, så det er best å kverne litt etter behov slik at smaken beholdes. • For mest mulig smak og oljer er det best å riste krydder før man kverner det.	200 g	

Tabell for anbefalt bruk (programknapper)				
Programknapp		Bruk/mattyper	Maks. anbefalt mengde	Programtid
	Grovhakking	Rå grønnsaker (som løk, purre, gulrøtter, selleri)	250 g	10 sek
		Salsa 200 g løk skåret i fire 1 rød chilli skåret i to ½ rød paprika noen korianderblader 1 plommetomat	350 g	10 sek
	Skylle	Bruk til å skylle glasset før du tar det fra hverandre for rengjøring. Du får best resultat hvis du alltid tar mikseren fra hverandre, rengjør den og tørker grundig før du setter den sammen igjen.	maks. 500 ml varmt vann	30 sek

Prosesseringstidene som er oppgitt er bare veiledende og vil variere avhengig av den nøyaktige oppskriften som brukes, ingrediensene som prosesseres og personlige preferanser. Stans prosesseringen når du har oppnådd ønsket resultat.



Tabell for anbefalt bruk (manuell kontroll)			
Bruk/mattyper	Anbefalt mengde	Hastighet	Tid
Majones	Maks. 3 egg	Maks.	60 sek
Caesar-dressing	Maks. 200 g	Middels	70 sek
Grønnsaks-mos /babymat	300 g	Min. – middels	60 sek
Fruktmos	200–500 g	Maks.	30 sek
Røre-blandinger	Maks. 1 liter	Maks.	15 sek
Rått kjøtt (magert storfe, svin og lam) Magert storfe skåret i terninger på 2 cm	150 g	Maks.	5 sek

Prosesseringstidene som er oppgitt er bare veiledende og vil variere avhengig av den nøyaktige oppskriften som brukes, ingrediensene som prosesseres og personlige preferanser. Stans prosesseringen når du har oppnådd ønsket resultat.

## 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.
- Begeter kan vaskes i oppvaskmaskin.

### motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Snurr ekstra ledning  inn i enheten for oppbevaring av ledning .

### knivenhet

- 1 Skru basen løs fra glasset ved å vri medsols. Se figurene på siden av basen.

 - ulåst posisjon

 - låst posisjon

- 2 Så løfter du ut knivenheten.

### • Vær forsiktig når du tar knivenheten av understellet.

- 3 Fjern og vask tetningsringen.
- 4 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann. IKKE VASK I OPPVASKMASKIN.**
- 5 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 har problemer med bruk av mikseren, må du sjekke feilsøkningsveiledningen før du ringer etter hjelp.**

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.

## feilsøking

<b>Problem</b>	<b>Årsak</b>	<b>Løsning</b>
Mikseren kjører ikke.	Ingen strøm / Strøm på-lampen lyser ikke.  Glasset fjernet fra motordelen uten å vri hastighetskontrollen til «O».  Mikseren ikke satt riktig sammen.	Sjekk at støpselet er satt i.  Motordelen kjører ikke før hastighetskontrollen er vridd til «O» og en hastighet velges på nytt.  Sjekk at knivdelen er strammet helt fast i glasset.
Strøm på-lampen blinker fort.	Lampen blinker under følgende omstendigheter:-  Motordelen er satt i støpselet, men glasset er ikke satt på motordelen.  Glasset fjernes fra motordelen uten at hastighetskontrollen er vridd til «O».	Sett på glasset.  Motordelen kjører ikke før hastighetskontrollen er vridd til «O» og en hastighet velges på nytt.
Strøm på-lampen blinker langsomt.	Mikseren har stått i støpselet i mer enn 15 minutter og har gått i standby-modus.	Slå hastighetskontrollen på og av igjen eller trykk på en programknapp for å tilbakestille.
Mikseren kjører ikke, men Strøm på- og programknapplyset lyser.	Glass på og hastighetskontroll vridd til «On» (på), men hastighet eller program ikke valgt.	Velg en hastighet manuelt eller trykk på en av programknappene.
Programlamper blinker	Lampene blinker under følgende omstendigheter:-  Motordelen er satt i støpselet, men glasset er ikke satt på motordelen.  Glasset ble fjernet fra motordelen uten å vri hastighetskontrollen til «O».	Sett på glasset.  Vri hastighetskontrollen til «O» og velg en hastighet på nytt.
Programknappene fungerer ikke	Programknappene fungerer bare hvis hastighetskontrollen er vridd til «On» (på).	Vri hastighetskontrollen til «On» (på) og velg programmet du ønsker.
Mikseren lekker fra knivmonteringen.	Manglende tetningsring. Tetningsringen sitter ikke riktig på. Skadet tetningring.	Sjekk at tetningsringen sitter riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste».
Tetningsringen satt ikke på knivenheten når jeg tok den ut av pakken.	Tetningsringen pakkes montert på knivenheten.	Skru av glasset og sjekk at tetningsringen sitter på knivenheten. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste».
Mikseren stanser eller sakker farten under prosessering.	Overbelastningsbeskyttelse aktivert. Mikseren ble overbelastet eller for varm under driften.  Maksimal kapasitet overskredet.	Slå av, trekk ut støpselet i 5 sekunder, og sett så i støpselet igjen. Hvis mikseren ikke kjører etter dette må du la den avkjøle seg i 15 minutter før du setter i støpselet igjen.  Se hastighetstabellen for maksimal kapasitet for prosessering.
Hvis ovenforstående ikke løser problemet, se «service og kundetjeneste».		

# Suomi

## Taita auki etusivun kuvitukset

Blend-X PRO -tehosekoittimessa on kuusi valmista ohjelmaa yleisimpiä sekoitustehtäviä varten. Lisäksi nopeutta voidaan säätää ja käytettävissä on sykäystoiminto. Ohjelmien avulla saadaan aikaan aina oikea koostumus, kun esimerkiksi soseutetaan keittoja, murskataan jäätä cocktaileja varten, valmistetaan aamiaissmoothieita, jauhetaan kahvia tai tehdään salsaa.

### **ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta**

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä 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 varoituksiin tulee ryhtyä:

- **VAROITUS: Erittäin kuumien aineosien sekoittaminen voi aiheuttaa kuuman nesteen ja höyryn purskahtamisen kannen ohi tai täyttöaukosta ①.**
- **On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista.**
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita tehosekoittimeen keiton kaltaista kuumaa nestettä yli 1,2 litraa (1200ml). Noudata kannuun tehtyjä merkintöjä.
- Käytä **AINA** keitto-ohjelmaa ⑪ kuumien nesteiden sekoittamiseen. **ÄLÄ** käytä sykäystoimintoa.
- 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 ⑩.
- Kun kansi kiinnitetään kannuun, varmista aina, että kannen ja kannun liitos on puhdas, jotta se on tiivis eikä siitä roisku mitään.

## 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 sekoitusastia ei ole paikallaan.**
- **Varmista ennen tehosekoittimen käyttämistä, että johto on käärity kokonaan auki säilytyspaikasta ⑪.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Sekoittimen kannen tulee olla paikallaan, jos kannussa käytetään sekoitustikkua.
- Käytä sekoitustikkua ⑫ vain kylmille aineosille. **ÄLÄ** käytä sitä kuumille nesteille.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Irrotettaessa tehosekoitinta moottoriosasta
  - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan
  - älä vahingossa irrota kannua teräosasta.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä mainittua suurinta nopeustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Voit pidentää tehosekoittimen käyttöikää käyttämällä sitä korkeintaan 3 minuuttia kerrallaan.
- Valmistatessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Älä hienonna kovia mausteita, kuten muskottia tai kurkumajuurta. Muutoin terä voi vaurioitua.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Käytä tehosekoitinta aina vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle tai sen lähelle, jotta se ei joudu kosketuksiin kuuman lieden kanssa.
- **Tärkeää:** Kannun pohjaosa on kiinnitetty siihen laitetta valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

## ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan



- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkityjä 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 teräjalusta
- 7 Virran merkkivalo
- 8 nopeuden ja sykäyksien säädin
- 9 moottorios
- 10 juomaohjelmapainike
- 11 keitto-ohjelmapainike
- 12 jäänmurskausohjelman painike
- 13 hienonnuhjelmapainike
- 14 pilkkomisohjelmapainike
- 15 huuhteluohjelmapainike
- 16 huohotusaukot
- 17 sekoitustikku
- 18 johdon säilytys

## tehosekoittimen käyttö

- 1 Sovita tiivisterengas ④ teräyksikköön ⑤. Varmista, että tiiviste on urassa oikein. Aseta teräasetelma astiaan ③.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Kierä teräjalusta ⑥ kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty. Lisätietoja on teräjalustan pohjassa:
  -  avattu asento
  -  lukittu asento
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.
- 5 Aseta kansi paikoilleen painamalla se kiinni.
- 6 Aseta tehosekoitin moottoriosan päälle.


- **Varmista ennen tehosekoittimen käyttämistä, että johto on kääritty kokonaan auki säilytyspaikasta.**

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

- 7 Työnnä pistoke pistorasiaan. Virtamerkkivalo ⑦ syttyy. Huomautus: Jos astiaa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön, virtamerkkivalo vilkkuu. Valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuosittelustaulukossa).
- 8 Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista.
  - Ohjelmapainikkeet: Käännä nopeudensäädin On- asentoon. Kaikkien painikkeiden merkkivalot syttyvät. Kun painat haluamasi ohjelman painiketta, muiden painikkeiden valot sammuvat ja ohjelma alkaa. Tehosekoitin pysähtyy automaattisesti ohjelman päättyessä. Jos haluat lopettaa ennen kuin ohjelman aika on kulunut, paina valittua ohjelman painiketta uudelleen.
  - Voit valita nopeuden käsin kääntämällä nopeudensäädintä. Sekoittamisen päätteeksi palauta nopeudenvälitsin kohtaan 0 ennen tehosekoittimen irrottamista.
- **Älä irrota astiaa ennen kuin terät ovat pysähtyneet ja nopeudensäädin on O-asennossa.**
- (P) Sykäys: moottori käynnistyy ja pysähtyy toistuvasti. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.




**Jos tehosekoitinta käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohteista.**




## sekoitustikun käyttäminen

- 1 Kiinnitä kansi kannuun ilman täyttökantta. ÄLÄ käytä sekoitustikkua, ellei kansi ole kiinnitettynä kannuun.
- 2 Työnnä sekoitustikku  paikalleen. Siirtele sitä kannussa, kun moottori on käynnissä.
- 3 Sekoita aineksia kannussa sekoitustikun avulla, jotta ne eivät paakkuunnu.

### 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:
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, ne on ehkä otettava talteen kaapimalla. Jos sekoittaminen on vaikeaa, lisää nestettä ja käytä mukana toimitettua sekoitustikkua.

Käyttösuositustaulukko (ohjelmapainikkeet)				
Ohjelmapainike		Käyttö/aineosat	Suurin suositeltava määrä	Ohjelma Aika
	Juomat	Kylmät nesteet Juomat ja juomasekoitukset	Enintään 1,6 litraa	60 sekuntia
		Pirtelöt ja maitopohjaiset juomat	Enintään 1,2 litraa	
		Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämeहुt). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat).	1 litra nestettä	
	Keitot	Liemipohjaiset keitot 1,2 litra	1,2 litra	30 sekuntia
		Maitoa sisältävät keitot 1 litra	1 litra	
<b>ÄLÄ KÄYTÄ</b> käytä sekoitustikkua kuumille nesteille. <b>On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista.</b> <b>Jos haluat esimerkiksi soseuttaa kuumia aineosia, lue ohjeet Kuumana tehosekoittaminen -kohdasta.</b>				
	Jään murskaus	Käytä automaattista sykäystoimintoa jään murskaukseen. Nopeus muuttuu. Tämä on normaalia. Jos valmistat slushie-juomaa, jäädytä hedelmämeहु jäänmuotissa.	300 g (14 jääpalaa)	30 sekuntia
		Sorbettiohjeita 40 g sokeria 250 g pakastettua hedelmää 1 munanvalkuainen Käytä sekoitustikkua.	350 g	30 sekuntia x 2
		Pikajäätelö 100 g sokeria 300 g pakastettuja marjoja 150 g kuohukermää Käytä sekoitustikkua.	600 g	30 sekuntia x 2

<b>Käyttösuositustaulukko (ohjelmapainikkeet)</b>				
<b>Ohjelmapainike</b>	<b>Käyttö/aineosat</b>	<b>Suurin suositeltava määrä</b>	<b>Ohjelma Aika</b>	
	Hienontaminen	Käytä pähkinöiden ja muiden kuivien aineosien hienontamiseen ja korppujauhojen tekemiseen. Kahvinpapujen jauhamiseen ja mausteiden hienontamiseen.	30 sekuntia	
		Kahvinpavut	200 g	Pysäytä sekoitin, kun olet saavuttanut haluamasi tulokset.
		Mantelit	200 g	
		Mausteet, kuten mustapippuri sekä kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet. <b>Vihjeitä</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• On suositeltavaa hienontaa korkeintaan 200 grammaa mausteita kerrallaan.</li> <li>• Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.</li> <li>• Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.</li> </ul>	200 g	
	Pilkkominen	Raa'at vihannekset, kuten sipulit, purjosipulit, porkkanat ja selleri.	250 g	10 sekuntia
		Salsa 200 g sipulia lohkoina 1 punainen chili puolitettuna ½ punaista paprikaa Muutama korianterinlehti 1 tomaatti	350 g	10 sekuntia
	Huuhtelu	Huuhtele astia ennen sen irrottamista puhdistamista varten. Irota tehosekoitin ennen puhdistamista. Kuivaa se perusteellisesti ennen sen kiinnittämistä takaisin paikalleen.	Enintään 500ml lämmintä vettä	30 sekuntia

Sekoitusajat ovat vain suosituksia. Aika vaihtelee ruokaohjeen, käsiteltävien aineosien ja oman maun mukaan. Lopeta sekoittaminen, kun haluttu lopputulos on saavutettu.



<b>Käyttösuositustaulukko (käyttäminen käsin)</b>			
<b>Käyttö/aineosat</b>	<b>Suositteltu määrä</b>	<b>Nopeus</b>	<b>Aika</b>
Majoneesi	Enintään 3 kananmunaa	Suurin	60 sekuntia
Caesarkastike	Enintään 200 g	Keskinopeus	70 sekuntia
Hedelmäsoseet ja vauvanruoka	300 g	Hidas tai keskinopeus	60 sekuntia
Hedelmäpyreet	200 - 500 g	Suurin	30 sekuntia
Taikinat	Enintään 1 litra	Suurin	15 sekuntia
Kypsentämätön liha (nauta, porsas tai lammas) Vähärasvainen nautanliha leikattuna 2 cm:n kuutioiksi	150 g	Suurin	5 sekuntia

Sekoitusajat ovat vain suosituksia. Aika vaihtelee ruokaohjeen, käsiteltävien aineosien ja oman maun mukaan. Lopeta sekoittaminen, kun haluttu lopputulos on saavutettu.

## 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.
- Kääri ylimääräinen johto  sen säilytyspaikkaan .

### teräyksikkö

- 1 Irrota alusta astiasta kääntämällä myötöpäivään. Lisätietoja on jalustan pohjassa.

 avattu asento

 lukittu asento

- 2 Nosta teräyksikkö irti.

- **Irrotettaessa teräyksikköä jalustasta on oltava varovainen.**

- 3 Irrota ja pese tiivisterengas.

- 4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen. ÄLÄ PESE**

### **ASTIANPESUKONEESSA.**

- 5 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

### muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

## huolto ja asiakaspalvelu

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

### **Jos tehosekoitinta käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohteista ennen asiakaspalveluun soittamista.**

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 DIREKTIIVIIN 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 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.

## ongelmanratkaisu

<b>Ongelma</b>	<b>Syy</b>	<b>Ratkaisu</b>
Tehosekoitin ei toimi.	Virtamerkkivalo ei pala.  Astia on irrottu moottoriosasta siirtämättä nopeudenvälitsinta kohtaan 0.  Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.  Moottoriyksikkö ei toimi, jos säädintä ei viedä käynnissä-kohtaan ja nopeutta valita uudelleen.  Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty astiaan tiukasti.
Virtamerkkivalo vilkkuu nopeasti.	Merkkivalot vilkkuvat seuraavissa olosuhteissa:  Moottoriosan pistoke on pistorasiassa, mutta astia ei ole paikallaan.  Astia on irrottu moottoriosasta siirtämättä nopeudenvälitsinta kohtaan 0.	Kiinnitä astia paikalleen.  Moottoriosia ei toimi, jos säädintä ei viedä 0-kohtaan ja nopeutta valita uudelleen.
Virtamerkkivalo vilkkuu hitaasti.	Tehosekoittimeen on ollut virta kytkettynä 15 minuuttia, ja se on siirtynyt virransäätötilaan.	Nollaa kääntämällä nopeudenvälitsin päälle ja pois tai painamalla ohjelmapainiketta.
Tehosekoitin ei toimi, mutta virta- ja ohjelmapainikkeiden merkkivalot palavat.	Astia on paikallaan ja nopeudensäädin on käännetty käynnissä-asentoon, mutta nopeutta tai ohjelmaa ei ole valittu.	Valitse ohjelma käsin tai paina jotain ohjelmapainiketta.
Ohjelmamerkkivalot vilkkuvat.	Merkkivalot vilkkuvat seuraavissa olosuhteissa:  Moottoriosan pistoke on pistorasiassa, mutta astia ei ole paikallaan.  Astia on irrottu moottoriosasta siirtämättä nopeudenvälitsinta kohtaan 0.	Kiinnitä astia paikalleen.  Käännä nopeudenvälitin 0-kohtaan ja valitse nopeus uudelleen.
Ohjelmapainikkeet eivät toimi.	Ohjelmapainikkeet eivät toimi, jos nopeudenvälitsinta ei viedä ensin käynnissä-kohtaan.	Käännä nopeudenvälitsin käynnissä-kohtaan ja valitse haluamasi ohjelma.
Tehosekoitin vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut. Varatiivisteen hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota astia. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varatiivisteen hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

## ongelmanratkaisu

<b>Ongelma</b>	<b>Syy</b>	<b>Ratkaisu</b>
Tehosekoitin pysähtyy tai hidastuu.	Ylikuormitussuojaus on lauennut. Tehosekoitin on ylikuormitettu tai ylikuumentunut käytön aikana.  Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Katkaise virta 5 sekunnin ajaksi.  Kytke virta uudelleen. Jos tehosekoitin ei toimi, anna sen jäähtyä 15 minuuttia ennen pistokkeen työntämistä takaisin pistorasiaan.  Suurimmat nopeudet näkyvät nopeuskaaviossa.
Jos näistä ehdotuksista ei ole apua ongelman ratkaisemisessa, katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.		



# Türkçe

## Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Blend-X PRO blenderinizin önceden ayarlanmış 6 programı ile tüm temel blender işlevlerini yerine getirmenizi sağlar ve bunlara ilaveten toplam kontrol için değişken hız ve puls esnekliğini sunar. Her program her seferinde mükemmel tutarlılık sağlayacak şekilde ayarlanmıştır, çorbalar için malzemeleri püre haline getirin, kokteyller için buz parçalayın, kahvaltı için smoothieler hazırlayın, kahve çekirdeklerini öğütün ya da salsa sosu yapın.

### 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 malzemelerin karıştırılması sıcak sıvı ve buharın kapaktan veya doldurma kapağından ① aniden sıçramasına sebep olabilir.**
- **Sıcak malzemeleri karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz.**
- Çorba gibi sıcak sıvıları işlerken **ASLA** 1200ml / 5 fincan kapasitesini aşmayın (haznenin üzerindeki işaretlere bakın).
- Sıcak sıvıları karıştırmak için **DAİMA** önceden ayarlanmış "Çorba" programını ① kullanın **ASLA** puls ayarını kullanmayın.
- 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 ⑩.
- Kapağı hazneye takarken, sızdırmazlık sağlaması ve malzemelerin dökülmesini önlemesi açısından kapak ve hazne kenarlarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.

## güvenlik

- Aşağıdaki durumlarda cihazı kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- **Blenderi kullanmadan önce, kordonun kordon sarma yuvasından ⑪ tamamen açıldığından emin olun.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Hazne içindeki karıştırma çubuğu kullanılırken blender kapağı takılı olmalıdır.
- Karıştırma çubuğunu ⑫ sadece soğuk malzemeleri işlemek için kullanın. Sıcak sıvıları işlerken **KULLANMAYIN.**
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Blenderi sadece kapak yerine takılıyken çalıştırın.

- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deđdirmeyiniz.
- Hiçbir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetler’.
- Hiçbir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığında soğumaya bırakılmalıdır.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Blenderi güç ünitesinden çıkartırken:
  - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
  - kazara hazneyi bıçak tertibatından ayırmayın.
- Blenderi boşken çalıştırmayın
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını asla karıştırmayın.
- Blenderinizin daha uzun süre kullanımını garantilemek için 3 dakikadan fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Hindistan cevizi veya Zerdeçal kökü gibi sert baharatları işlemeyin, bunlar bıçağa zarar verebilirler.
- Blenderi içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra blenderin içini boşaltınız.
- Blenderi her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete deęebileceği yere koymayın.
- **Önemli** – Haznenin eteđi üretim esnasında takılmıştır ve sökülmeye çalışılmamalıdır.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.

- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

#### fişe takmadan önce

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

#### parçalar

- ① doldurma kapağı
- ② sürühi kapağı
- ③ kavanoz
- ④ conta halkası
- ⑤ bıçak birimi
- ⑥ bıçak tabanı
- ⑦ Güç Açık göstergesi
- ⑧ hız + puls kontrolü
- ⑨ güç ünitesi
- ⑩ içecekler program düğmesi
- ⑪ çorbalar program düğmesi
- ⑫ buz parçalama program düğmesi
- ⑬ ince doğrama program düğmesi
- ⑭ kalın doğrama program düğmesi
- ⑮ yıkama program düğmesi
- ⑯ havalandırma delikleri
- ⑰ karıştırma çubuğu
- ⑱ kordon sarma yuvası

#### blenderinizin kullanımı

- 1 Sızdırmazlık halkasını ④ bıçak ünitesine ⑤ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun. Daha sonra bıçak ünitesini haznenin ③ içine takın.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak tabanını ⑥ hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun. Bıçak tabanının yanında bulunan grafiğe bakın:
  - ☐ - kilit açık pozisyon
  - ☑ - kilitli pozisyon
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Doldurma kapağını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
- 5 Yerine tam oturuncaya kadar bastırarak kapağı takın.
- 6 Blenderi'ni güç ünitesine takın.
- **Blenderi kullanmadan önce, kordonun kordon sarma yuvasından tamamen açıldığından emin olun.**
- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 7 Fişe takın, Güç Açık göstergesi ⑦ yanar. Not: Hazne güç ünitesine takılı değilse Güç Açık göstergesi yanıp söner. Bir hız seçin (önerilen hız tablosuna başvurun).
- 8 Şu seçeneklerden birini seçin:
  - Program düğmeleri:- Hız kontrolünü 'Açık'pozisyonuna getirin, tüm düğmeler yanacaktır. Gereken program düğmesine basın, diğer düğmelerin ışıkları söner ve program çalışmaya başlar. Blender ayarlanmış programın sonunda otomatik olarak kapanır. Eğer programlanmış süreden önce durmak isterseniz, seçili program düğmesine tekrar basın.

- Hızı manuel olarak seçmek için hız kontrol düğmesini istenilen hıza gelinceye kadar çevirin. Karıştırmanın sonunda, blenderi çıkartmadan evvel hız kontrolünü "O" a geri döndürün.
- **Bıçakların dönmesi tamamen durmadan ve hız kontrolü 'O' pozisyona gelmeden hazneyi çıkartmayın.**
- (P )Darbe – başlat/durdur işleminde motoru yönetir. Puls, bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.





**Blenderin kullanımı ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız sorun giderme bölümüne bakın.**



## Karıştırma çubuğunu kullanmak için

- 1 Kapağı hazneye takın ve doldurma kapağını çıkartın. Haznenin içindeki karıştırma çubuğunu kapak takılı değilken KULLANMAYIN.
- 2 Karıştırma çubuğunu ④ yerleştirin ve motor çalışırken hazne çevresinde yavaşça hareket ettirin.
- 3 Karıştırma çubuğunu haznenin üzerinde kalan malzemeleri almak ve işleme sırasında tıkanmayı önlemek için kullanın.

### öğütücü

- Kuru malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkarın, sonra makina çalışırken parçaları teker teker içine atın. Ellerinizi açıklık üzerinde tutun. En iyi sonuç için düzenli boşaltın.
- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Doldurma kapağını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken yağı yavaşça kapaktaki delikten ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazanması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin ve ürünle birlikte verilen karıştırma çubuğunu kullanın.

Önerilen Kullanım Tablosu (Program düğmeleri)				
Program Düğmesi		Kullanım/Gıda Maddesi	Önerilen Maks. Miktar	Program Süresi
	İçecekler	Soğuk Sıvılar İçecekler ve kokteyller	Maks 1,6 litre	60 san.
		Milshake ve sütle hazırlanan içecekler	Maks 1,2 litre	
		Koyu içecekler lik 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	
	Çorbalar	Et suyuna çorbalar 1,2 litre	1,2 litre	30 san.
		Süt ile yapılan çorbalar 1 litre	1 litre	
		<b>Sıcak sıvıları işlerken karıştırma çubuğunu KULLANMAYIN.</b> <b>Sıcak malzemelerin karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz.</b> <b>Bununla birlikte sıcak malzemeleri işlemek isterseniz Sıcak Karıştırma Güvenlik Talimatlarına bakın.</b>		
	Buz Kırma	Buz kırma - Otomatik puls hareketi. Hızda bir değişiklik fark edilecektir – bu normaldir. Slushie tip içecekler için meyve sularını buz kalıplarında dondurun.	300g (14 buz küpü)	30 san.
		Sorbe tarifleri 40g şeker 250g Donmuş meyve 1 yumurta beyazı Karıştırma çubuğunu kullanın	350g	30 san X 2
		Anında Dondurma 100g şeker 300g Donmuş karışık kırmızı meyveler 150g Krema Karıştırma çubuğunu kullanın	600g	30 san X 2
	İnce Doğrama	Kuru yemişler, ekmek kırıntıları ve benzer kuru malzemeleri doğramak için. Fındık ve kahve tanelerini öğütmek için.		30 san.
		Kahve Çekirdekleri	200g	En iyi sonuç için istediğiniz sonucu elde ettiğinizde blenderi durdurun.
		Badem	200g	
Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu ve bütün karanfiller <b>Öğütücü</b> • Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 200g'dan fazla baharat işlemeyin. • Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün. • Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.	200g			



Önerilen Kullanım Tablosu (Program düğmeleri)				
Program Düğmesi		Kullanım/Gıda Maddesi	Önerilen Maks. Miktar	Program Süresi
	Kalın Doğrama	Çiğ sebzeler (Soğan, pırasa, havuç, kereviz gibi)	250g	10 san.
		Salsa Çeyreklere kesilmiş 200 gr soğan Yarıdan bölünmüş 1 kırmızı chili biberi ½ kırmızı biber Bir kaç kişniş yaprağı 1 sırk domates	350g	10 san.
	Yıkama	Temizlemek için ayırmadan önce hazneyi yıkamak için kullanılır. En iyi sonuç için temizlemek amacıyla blenderi parçalarına ayırın ve sonra tekrar birleştirmeden önce iyice kurulayın.	500mls Ilık su Maks	30 san.

Belirtilen işleme süreleri sadece fikir vermek içindir, tam tarife, işlenen malzemelere ve kişisel tercihlere bağlı olarak değişecektir. İstenilen sonuç elde edildiğinde işlemeyi durdurun.

Önerilen Kullanım Tablosu (Manuel Kontrol)			
Kullanım/Gıda Maddesi	Önerilen Mikt.	Hız	Süre
Mayonez	Maks 3 yumurta karışımı	Maks.	60 san.
Sezar Sos	Maks 200g	Orta	70 san.
Sebze Püresi/bebek maması	300g	Min - Orta	60 san.
Meyve Püresi	200g - 500g	Maks.	30 san.
Pasta hamuru karışımları	Maks 1 litre	Maks.	15 san.
Çiğ et (Yağsız biftek, domuz ve kuzu) Yağsız biftek (2 cm küp şeklinde doğranmış)	150g	Maks.	5 san.

Belirtilen işleme süreleri sadece fikir vermek içindir, tam tarife, işlenen malzemelere ve kişisel tercihlere bağlı olarak değişecektir. İstenilen sonuç elde edildiğinde işlemeyi durdurun.

## 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.
  - Fazla kabloyu  kablo sarma yuvasına  sarın.

### bıçak tertibatı

- 1 Saat yönünde çevirerek tabanı hazneden çıkartın. Tabanın yanlarında bulunan grafiğe bakın:

 - kilit açık pozisyon

 - kilitli pozisyon

- 2 Sonra bıçak ünitesini kaldırın.
- **Bıçak ünitesini tabandan çıkarırken dikkat edilmelidir.**
- 3 Kilit halkasını ayırıp yıkayın
- 4 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. BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKAMAYIN.**
- 5 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 değiştirilmiştir.

**Blenderin çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaştığınızda, lütfen teknik desteği aramadan önce sorun giderme kılavuzuna başvurun.**

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.



## sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Blender çalışmıyor.	Güç yok/Güç Açık ışığı yanmıyor.  Hazne, hız kontrolü "O" a getirilmeden güç ünitesinden çıkartılmış.  Blender doğru şekilde birleştirilmemiş.	Blenderin fişinin takılı olduğunu kontrol edin.  Güç ünitesi, kontrol "açık" a getirilip bir hız seçilene kadar çalışmayacak.  Bıçak ünitesinin hazneye sıkı şekilde takıldığından emin olun.
Güç ışığı hızlı olarak yanıp sönüyor	Işıklar şu koşullar altında yanıp söner:  Güç ünitesi takılı fakat hazne güç ünitesine takılı değil.  Hazne, hız kontrolü "O" a getirilmeden güç ünitesinden çıkartılmış.	Hazneyi yerleştirin.  Güç ünitesi, kontrol "O" a getirilip bir hız seçilene kadar çalışmayacak.
Güç Açık ışığı yavaş olarak yanıp sönüyor	Blender 15 dakikadan daha uzun süre açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti.	Sıfırlamak için hız kontrolünü açın ve kapatın ya da program düğmelerinden birine basın.
Blender çalışmıyor ancak Güç Açık ve program düğmeleri yanıyor.	Hazne takılı ve hız kontrolü "açık" ancak hız veya program seçilmemiş.	Ya manuel olarak bir hız seçin ya da program düğmelerinden birine basın.
Program ışıkları yanıp sönüyor	Işıklar şu koşullar altında yanıp söner: -  Güç ünitesi takılı fakat hazne güç ünitesine takılı değil.  Hazne, hız kontrolü "O" a getirilmeden güç ünitesinden çıkartılmış.	Hazneyi yerleştirin.  Hız kontrolünü 'O' a çevirin ve tekrar bir hız seçin.
Program düğmeleri çalışmıyor	Hız kontrolü "açık" konuma getirilmedikçe program düğmeleri çalışmayacaktır.	Hız kontrolünü "açık" konuma getirin ve istediğiniz programı seçin.
Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor.	Conta eksik. Conta yanlış takılmış. Conta hasarlı.	Contanın doğru takılıp takılmadığını ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için "servis ve müşteri hizmetleri" ne bakın.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik.	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için "servis ve müşteri hizmetleri" ne bakın.
Blender çalışırken duruyor veya yavaşlıyor.	Aşırı yük koruması çalıştırılmaktadır. Çalışma sırasında blender aşırı yüklenmiş veya aşırı ısınmış.  Maksimum kapasite aşıldı.	Kapatın, 5 saniye fişten çekin. Sonra fişi tekrar takın blender çalışmıyorsa 15 dakika soğumasını bekleyin.  İşlemek için maksimum kapasitelere hız tablosundan bakın.
Yukarıdakilerden hiçbiri problemi çözmiyorsa "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümüne bakın.		

# Česky

## Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Mixér Blend-X PRO má 6 přednastavených programů pro všechny základní mixovací úkony. Navíc umožňuje úplnou kontrolu díky flexibilitě různých rychlostí a pulsního mixování. Každý program je nastaven tak, aby vždy dosáhl dokonalé konzistence, ať jde o mixování ingrediencí do polévek, drcení ledu do koktejlů, mixování sníídaňových smoothie, mletí kávy nebo přípravu salsy.

### **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 ingrediencí může kolem víka nádoby nebo plnicího víčka ❶ prudce uniknout horká tekutina a pára.**
- **Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout.**
- **NIKDY** při mixování horkých tekutin, jako jsou polévky, nepřekračujte kapacitu 1200 ml / 5 šáleků (řídte se značkami na nádobě).
- Pro mixování horkých tekutin **VŽDY** používejte přednastavený program „Polévka“ ❶ a **NIKDY** nepoužívejte pulzní nastavení.
- 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 odnámání z mixéru držte základnu a dávejte pozor, abyste ji odejmuli spolu s nádobou.
- Před **každým** použitím mixéru zkontrolujte, zda jsou víko nádoby a víčko plnicího hrdla pevně nasazeny.
- Před **každým** použitím mixéru vždy zkontrolujte, zda jsou otvory ve víčku plnicího hrdla čisté ⑩.
- Když nasazujete víko na nádobu, vždy zkontrolujte, zda jsou víko a okraj nádoby čisté a suché, aby víko dobře těsnilo a nedocházelo k úniku tekutin.

## bezpečnost

- Příklad vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů
  - když přístroj nepoužíváte
  - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazena nádoba mixéru.**
- **Před použitím mixéru zkontrolujte, zda je kabel zcela odmotán z úložného prostoru pro kabel ⑱.**
- Příklad vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Při používání promíchávacího nástavce v nádobě musí být nasazeno víko mixéru.
- Promíchávací nástavec ⑰ používejte pouze při mixování studených ingrediencí. **NEPOUŽÍVEJTE** při mixování horkých tekutin.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby hnací jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.

- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servisní a zákaznické služby“
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídavná zařízení.
- **NEBEZPEČÍ OPARENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Chcete-li mixér sejmout z motoru:
  - počkejte, až se nože zcela zastaví,
  - dbejte, abyste náhodou neodšroubovali nádobu od nožového nástavce.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství ingrediencí, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí.
- Abyste nezkracovali životnost mixéru, nepoužívejte jej déle než 3 minuty.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu. Musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Nemixujte tvrdé koření, jako je muškátový oříšek nebo kurkumový kořen, protože by mohlo dojít k poškození nožů.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Mixér používejte na bezpečném, rovném a suchém povrchu.
- Přístroj nikdy nepokládejte na plynový hořák nebo elektrickou plotýnku nebo do jejich blízkosti ani na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.
- **Důležité upozornění** – Lišta na dně nádoby se nasazuje napevno při výrobě. Nepokoušejte se ji odstranit.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.

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



#### Před 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

- ① víčko plnicího hrdla
- ② víko
- ③ mixovací nádoba
- ④ těsnění
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ základna nožové jednotky
- ⑦ kontrolka napájení
- ⑧ regulátor rychlosti a pulsního režimu
- ⑨ hnací jednotka
- ⑩ tlačítko programu pro nápoje
- ⑪ tlačítko programu pro polévky
- ⑫ tlačítko programu pro drcení ledu
- ⑬ tlačítko programu pro jemné sekání
- ⑭ tlačítko programu pro hrubé sekání
- ⑮ tlačítko programu pro opláchnutí
- ⑯ otvory
- ⑰ promíchávací nástavec
- ⑱ úložný prostor pro kabel


#### použití mixéru

- 1 Osadte těsnící kroužek ④ na nožovou jednotku mixéru ⑤ a ujistěte se, že těsnění správně zapadá do rysek. Pak nožovou jednotku nasadte do nádoby ③.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Našroubujte základnu nožové jednotky ⑥ na nádobu tak, aby byla nožová sestava zcela utažená. Řiďte se vyobrazením na boku nožové základny:
  -  - odemčená pozice
  -  - uzamčená pozice
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Do víka nádoby nasadte víčko plnicího hrdla a zatlačením upevněte.
- 5 Zatlačte víko dolů do zajištěné polohy.
- 6 Nasadte mixér na napájecí jednotku.
- **Před použitím mixéru zkontrolujte, zda je kabel zcela odmotán z úložného prostoru pro kabel.**
- **Přístroj nebude fungovat, pokud je mixér špatně nasazený.**
- 7 Zapojte do elektrické zásuvky. Rozsvítí se kontrolka napájení ⑦. Poznámka: Pokud není na hnací jednotce nasazena nádoba, bude napájecí kontrolka blikat. Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených rychlostí).
- 8 Zvolte jednu z následujících možností:
  - Tlačítka programů:- Otočte regulátor rychlosti do polohy On (Zapnuto) a všechna tlačítka se rozsvítí. Stiskněte tlačítko požadovaného programu a ostatní tlačítka zhasnou a spustí se zvolený program. Na konci doby programu se mixér automaticky vypne. Pokud jej chcete vypnout před vypršením času programu, znovu stiskněte tlačítko zvoleného programu.

- Ručně zvolte rychlost otočením regulátoru rychlosti, dokud nedosáhnete požadované rychlosti. Na konci mixování vraťte regulátor rychlosti do polohy O a teprve pak sundejte nádobu.
- **Nesundávejte nádobu, dokud se nepřestane otáčet nožová jednotka a regulátor rychlosti není nastaven na polohu O.**
- (P) Pulsní tlačítko – spustí motor v režimu střídavého běhu a zastavení. Pulsní režim potrvá tak dlouho, dokud držíte tlačítka stisknuté.

**V případě potíží s používáním mixéru si přečtěte sekci pro řešení problémů.**





## používání promíchávacího nástavce

- 1 Na nádobu nasadte víko a vyjměte víčko plnicího hrdla. **NEPOUŽÍVEJTE** promíchávací nástavec v nádobě, pokud není nasazeno víko.
- 2 Zasuňte promíchávací nástavec  a pomalu s ním pohybujte kolem nádoby, když je spuštěný motor.
- 3 Promíchávací nástavec pomáhá promíchat ingredience v nádobě a zabraňuje zadrhnutí ingrediencí v mixéru.

### **poznámky**

- Mixování suchých ingrediencí: nakrájejte je na kousky, sundejte víčko plnicího hrdla a při spuštěném přístroji vhaďte kousky jeden po druhém dovnitř. Nestrkejte dovnitř ruce. Lepších výsledků dosáhnete, když budete nádobu pravidelně vyprazdňovat.
- 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, například paštiky nebo pomazánky, mohou vyžadovat stírání ze stěn nádoby. Pokud se směs obtížně mixuje, přidejte více tekutiny a použijte dodávaný promíchávací nástavec.

Tabulka doporučeného používání (tlačítka programů)

Tlačítko programu		Použití / potraviny	Max. doporučené množství	Doba programu
	Nápoje	Studené tekutiny Nápoje a koktejly	Max 1,6 litru	60 s
		Mléčné koktejly a jiné mléčné nápoje	Max 1,2 litru	
		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	
	Polévky	Polévky z vývarů 1,2 litru	1,2 litru	30 s
		Polévky s použitím mléka 1 litr	1 litr	
Při mixování horkých tekutin <b>NEPOUŽÍVEJTE</b> promíchávací nástavec. <b>Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout.</b> <b>Pokud však chcete mixovat horké ingredience, přečtěte si prosím bezpečnostní pokyny pro mixování horkého obsahu.</b>				
	Drcení ledu	Drcení ledu – automatický pulsní režim. Dojde ke změně rychlosti – to je normální. Na ovocné tříště použijte ovocnou šťávu zmraženou v tvořítku na led.	300 g (14 kostek ledu)	30 s
		Recept na sorbet 40 g cukru 250 g mraženého ovoce 1 bílek Použijte promíchávací nástavec.	350 g	30 s × 2
		Rychlá zmrzlina 100 g cukru 300 g mražených lesních plodů 150 g tučné smetany Použijte promíchávací nástavec.	600 g	30 s × 2
	Jemné sekání	Používejte pro sekání ořechů, strouhanky a podobných suchých ingrediencí. Mletí kávových zrnků a koření.		30 s
		Kávová zrnka	200 g	Nejllepších výsledků dosáhnete, když program ručně zastavíte při dosažení požadované hrubosti.
		Mandle	200 g	
		Koření jako černý pepř, kardamom, kmín, koriandr, fenykl. <b>Poznámky</b> • Optimálního výkonu při zpracování koření dosáhnete, když budete najednou mixovat maximálně 200 g. • Celé koření si udržuje chuť mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší rozmixovat najednou jen malé množství, aby se chuť zachovaly. • Aby koření uvolnilo co nejvíce chuti a esenciálních olejů, před mletím celé koření opražte.	200 g	

Tabulka doporučeného používání (tlačítka programů)				
Tlačítko programu		Použití / potraviny	Max. doporučené množství	Doba programu
	Hrubé sekání	Syrová zelenina (např. cibule, pórek, mrkev, celer)	250 g	10 s
		Salsa 200 g cibule nakrájené na čtvrtky 1 chilli paprička rozkrojená na polovinu ½ červené papriky Pár listů koriandru 1 oválné rajče	350 g	10 s
	Opláchnutí	Používejte k opláchnutí nádoby, než ji sundáte a umyjete. Nejlépších výsledků dosáhnete, když mixér rozmontujete a umyjete a důkladně osušíte.	Max. 500 ml teplé vody	30 s

Doba mixování je pouze orientační a může se lišit v závislosti na použitém receptu, ingrediencích a osobních preferencích. Při dosažení požadovaného výsledku přestaňte mixovat.

Tabulka doporučeného používání (ruční ovládání)			
Použití / potraviny	Doporučení množství	Rychlost	Doba
Majonéza	Směs z max. 3 vajec	Maximální	60 s
Dresink Caesar	Max 200 g	Střední	70 s
Zeleninové pyré / dětská výživa	300 g	Minimální až střední	60 s
Ovocné pyré	200 g – 500 g	Maximální	30 s
Lité těsto	Max. 1 litr	Maximální	15 s
Syrové maso (libové hovězí, vepřové a jehněčí) Libové hovězí nakrájené na 2 cm kostičky	150 g	Maximální	5 s

Doba mixování je pouze orientační a může se lišit v závislosti na použitém receptu, ingrediencích a osobních preferencích. Při dosažení požadovaného výsledku přestaňte mixovat.

## Péče a čištění

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

### hnací jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom osušte.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Přebytečný kabel ② naviňte do úložného prostoru pro kabel ⑧.

### nožový nástavec

- 1 Odšroubujte základnu od nádoby ve směru hodinových ručiček. Řiďte se vyobrazením na boku základny.
  - odemčená pozice
  - uzamčená pozice
- 2 Pak vyjměte nožovou jednotku.
- **Při vyjímání nožového dílu buďte opatrní.**
- 3 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.
- 4 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou.
- Neponořujte je do vody. NEMYJTE V MYČCE.**
- 5 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 se při používání mixéru vyskytnou problémy, pak si před kontaktováním servisního střediska nejprve přečtěte tabulku pro řešení problémů.**

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 nebo 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.

## řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Mixér nefunguje.	Chybí napájení / kontrolka napájení nesvítí. Sundali jste nádobu z mixéru, aniž byste regulátor rychlosti otočili do polohy O.  Mixér není správně sestavený.	Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do zásuvky.  Hnací jednotka nebude fungovat, dokud neotočíte regulátor rychlosti do polohy On (Zapnuto) a nevolíte rychlost.  Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená k nádobě.
Kontrolka napájení rychle bliká.	Kontrolka bliká v následujících případech: Je zapnutá hnací jednotka, ale není na ní nasazena nádoba. Sundali jste nádobu z mixéru, aniž byste regulátor rychlosti otočili do polohy O.	Nasaďte nádobu.  Hnací jednotka nebude fungovat, dokud neotočíte regulátor rychlosti do polohy On (Zapnuto) a nevolíte rychlost.
Kontrolka napájení pomalu bliká.	Nechali jste mixér zapojený do zásuvky déle než 15 minut, takže přešel do pohotovostního režimu.	Resetujte mixér zapnutím a vypnutím regulátoru rychlosti nebo stisknutím tlačítka programu.

## řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Mixér nefunguje, ale kontrolka napájení a tlačítka programů svítí.	Je nasazena nádoba a regulátor rychlosti je nastaven do polohy On (Zapnuto), ale není zvolena rychlost nebo program.	Ručně zvolte rychlost nebo stiskněte některé z tlačítek programů.
Tlačítka programů blikají.	Kontrolky budou blikat v těchto případech: Je zapnutá hnací jednotka, ale není na ní nasazena nádoba. Sundali jste nádobu z mixéru, aniž byste regulátor rychlosti otočili do polohy O.	Nasaďte nádobu.  Otočte regulátor rychlosti do polohy O a znovu zvolte rychlost.
Tlačítka programů nefungují	Tlačítka programů nebudou fungovat, dokud neotočíte regulátor rychlosti do polohy On (Zapnuto).	Otočte regulátor rychlosti do polohy On (Zapnuto) a zvolte požadovaný program.
Mixér u nožové jednotky netěsní.	Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.	Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno a není poškozeno. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“.
V balení nožové jednotky chybí těsnění mixéru.	Těsnění je předem nasazeno na nožové jednotce.	Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je na nožové jednotce nasazeno těsnění. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“.
Mixér se během mixování zastaví nebo zpomalí.	Aktivovala se ochrana proti přetížení. Mixér se během mixování přetížil nebo přehřál.  Překročeno maximální množství.	Vypněte a na 5 sekund vytáhněte ze zásuvky. Pak znovu zapojte do zásuvky. Pokud mixér nezačne fungovat, nechte 15 minut vychladnout a pak znovu zapojte do zásuvky.  Řiďte se maximálním množstvím uvedeným v tabulce.
Pokud výše uvedené postupy problém nevyřeší, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“.		

# Magyar

**A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.**

A Blend-X PRO turmixgép 6 előre beállított programjával elvégezhető az összes alapvető keverési feladat. A rugalmasságot fokozza, hogy szabályozható a sebesség és pulse mód is választható. A programok úgy lettek beállítva, hogy az étel mindig megfelelő állagú legyen, függetlenül attól, hogy krémlevest készít, jeget aprít koktélokhoz, reggeli turmixot készít, kávéét őröl vagy salsa szószot készít.

**a Kenwood-készülék használata előtt**

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

első a biztonság

## **FONTOS: FORRÓ HOZZÁVALÓK TURMIXOLÁSA**

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

- **FIGYELEM: Forró hozzávalók turmixolásakor a forró folyadék vagy a gőz hirtelen kicsaphat a fedél mellett vagy a töltőnyílásnál ❶.**
- **Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni.**
- **SOHA** ne lépje túl az 1200 ml / 5 csésze kapacitást forró folyadékok, például levesek turmixolásánál (figyelje a keverőpoháron levő jelöléseket).
- **MINDIG** az előre beállított „Leves” programot ❶ használja forró hozzávalók turmixolásához, és **SOHA** ne használja a pulse módot.
- Habosodó folyadékok, például tej esetén a maximális kapacitás 1000 ml/4 csésze lehet.
- A turmixgép kezelésekor legyen óvatos, mert a keverőpohár és annak tartalma forró lehet.

- A fedél eltávolításakor körültekintően járjon el. A fedél a szivárgás megelőzése érdekében szorosan zár. Szükség esetén védje a kezét egy törlőruhával vagy konyhai fogókesztyűvel.
- Ügyeljen arra, hogy a keverőpohár biztonságosan rögzítve legyen az alaphoz, és amikor kiemeli a készülékből, az alapot megtámasztva, a pohárral együtt emelje ki.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a fedél és a töltőnyílás kupakja biztonságosan a helyén legyen.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a töltőnyílás kupakjának a nyílásai tiszták legyenek ⑩.
- 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.

## első a biztonság

- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- **Soha ne szerelje a késegyiséget a meghajtóegységre a keverőpohár nélkül.**
- **Ügyeljen rá, hogy a turmixgép használata előtt a vezetéket teljesen letekerje a vezetéktárolóról ⑪.**
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- A turmixgép fedelét fel kell helyezni, amikor a keverőpohárban a keverőszárat használja.
- Csak hideg hozzávalók feldolgozásához használja a keverőszárat ⑫. **NE** használja, amikor forró folyadékot turmixol.
- Mindig óvatosan bánjon a forgókés-egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.

- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- Kizárólag a forgókés-egységekhez készült keverőpoharat használja.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetékét és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Mielőtt kihúzná a turmixgép hálózati csatlakozóját:
  - várja meg, amíg a kések teljesen megállnak;
  - ügyeljen arra, nehogy véletlenül letekerje a keverőpoharat a forgókés-egységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl az ajánlott turmixolási sebességeket tartalmazó táblázatban szereplő maximális kapacitást.
- A turmixgép élettartamának megóvása érdekében ne működtesse folyamatosan 3 percnél tovább.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- Ne aprítson kemény fűszereket, például szerecsendiót vagy kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.

- A turmixgépet mindig biztonságos körülmények között, száraz, sík felületen működtesse.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- **Fontos** – A pohár alján található szegélyt a gyártás során szerelik fel, ne próbálkozzon az eltávolításával.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

#### csatlakoztatás 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 rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

#### a készülék részei

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ keverőpohár
- ④ tömítő gyűrű
- ⑤ daráló kés
- ⑥ késegség alapja
- ⑦ áramellátás jelzőfénye
- ⑧ sebesség- + pulse mód szabályozó
- ⑨ meghajtógység
- ⑩ italok programgomb
- ⑪ levesek programgomb
- ⑫ jégaprítás programgomb
- ⑬ finom aprítás programgomb
- ⑭ durva aprítás programgomb
- ⑮ öblítés programgomb
- ⑯ nyílások
- ⑰ keverőszár
- ⑱ vezeték tároló

## a turmixgép használata

1 Tegye a ④ tömitő gyűrűt az ⑤ késes egységre – ügyelve rá, hogy a tömités pontosan a hornyolt részre kerüljön. Ezután helyezze a késégséget a keverőpohárba ③.

● **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömités megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 Csavarozza a késégséget ⑥ a keverőpohárra – ügyeljen arra, hogy a késégség szorosan meg legyen húzva. Lásd a késégség oldalán látható ábrát:

 - nyitott állás

 - zárt állás

3 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.

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

5 Lefelé nyomva rögzítse a fedelet a készülékre.

6 Ezután helyezze a turmixgépet a meghajtóegységre.

● **Ügyeljen rá, hogy a turmixgép használata előtt a vezetéket teljesen letekerje a vezetéktárolóról.**

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

7 Csatlakoztassa a hálózathoz, és az áramellátás jelzőfénye ⑦ kigyullad. Megjegyzés: Az áramellátás jelzőfénye villog, ha a keverőpohár nincs felszerelve a meghajtóegységre. Válasszon sebességet (lásd az ajánlott sebességek táblázatát).

8 Válassza ki az egyik opciót:

● Programgombok: a sebességszabályozót fordítsa az 'On' (be) állásba, és az összes gomb kigyullad. Nyomja meg a kívánt programgombot. A többi gomb kialszik, és elindul a kiválasztott program. A mixer automatikusan kikapcsol a program végén. Ha le akarja állítani a készüléket a program normál befejeződése előtt, akkor nyomja le újra a kiválasztott programgombot.

● Manuálisan válassza ki a sebességet a sebességszabályozó kívánt sebességig való elfordításával. A keverés végén, a mixer leszerelése előtt állítsa vissza a sebességszabályozót az 'O' állásba.

● **Ne távolítsa el a keverőpoharat, amíg a kések forgása teljesen le nem állt és a sebességszabályozó nincs az 'O' állásban.**

● (P) Pulse – a motort működteti start/stop eljárással. A pulse mód addig működik, amíg lenyomva tartja.

**Ha bármilyen problémát tapasztal a turmixgép használatában, olvassa el a hibaelhárítási útmutatót.**

## a keverőszár használata

1 Helyezze fel a fedelet a keverőpohárra, és vegye le a töltőnyílás kupakját. NE használja a keverőszárat a keverőpohárban, ha nincs a fedél a poháron.

2 Helyezze be a keverőszárat ④, és lassan mozgassa körbe a keverőpohárban, miközben a motor jár.





3 A keverőszár segít abban, hogy a keverőpohárban a hozzávalók jobban elkeveredjenek, és a feldolgozás közben ne legyen eltömődés.

### 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 őrítse rendszeresen a poharat.

● 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 keverőpohárába.

● Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot, és használja a tartozék keverőszárat.

Felhasználási útmutató (programgombok)				
Programgomb		Használat/alapanyagok	Ajánlott max. mennyiség	Program ideje
	Italok	Hideg folyadékok Italok és koktélok	Max. 1,6 liter	60 s
		Tejturmixok és tej alapú italok	Max. 1,2 liter	
		Smoothie italok 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 fagyalaltot).	1 liter folyadék	
	Levesek	Húsléből készült levesek 1,2 liter	1,2 liter	30 s
		Tejes levesek 1 liter	1 liter	
		<b>NE használja a keverőszárat, amikor forró folyadékot turmixol. Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni. Forró folyadékok feldolgozása előtt olvassa el „A forró hozzávalók turmixolásának biztonsági utasításai” részt.</b>		
	Jégapritás	Jégapritás – Automatikus erősségváltozás. Érzékelhető sebességváltozás – ez normális jelenség. Jégkása jellegű italhoz a gyümölcslet fagyassza le jégkockatálon.	300 g (14 jégkocka)	30 s
		Szörbet receptek 40 g cukor 250 g fagyasztott gyümölcs 1 tojásfehérje Használja a keverőszárat	350 g	2 x 30 s
		Gyors jégkrém 100 g cukor 300 g fagyasztott vegyes bogyós gyümölcs 150 g tejszín Használja a keverőszárat	600 g	2 x 30 s
	Finom aprítás	Diófélék, zsemlemorzsa és hasonló száraz összetevők aprítása. Szemes kávé és fűszerek aprítása.		30 s
		Szemes kávé	200 g	Javasoljuk, hogy amikor elérte a kívánt eredményt, manuálisan állítsa le a programot.
		Mandula	200 g	
		Fűszerek, például fekete bors, kardamom, köménymag, koriander, édeskömény. <b>Turmixgép</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Az optimális eredmény elérése érdekében egyszerre ne őröljön többet 200 g fűszernél.</li> <li>Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.</li> <li>A maximális ízanyagok és illóolajok felszabadítása érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.</li> </ul>	200 g	



Felhasználási útmutató (programgombok)				
Programgomb		Használat/alapanyagok	Ajánlott max. mennyiség	Program ideje
	Durva aprítás	Nyers zöldség (például hagyma, póréhagyma, sárgarépa, zeller)	250 g	10 s
		Salsa 200 g hagyma negyedekre vágva 1 piros chili félbevágva ½ pirospaprika néhány korianderlevél 1 lukullusz paradicsom	350 g	10 s
	Öblítés	A keverőpohár öblítéséhez a tisztást megelőző szétzerelés előtt. Javasoljuk, hogy a tisztításhoz mindig szerelje szét a turmixgépet, és alaposan szárítsa meg, mielőtt összeszereli.	max. 500 ml meleg víz	30 s

A feltüntetett keverési idők csak iránymutatásul szolgálnak, a tényleges idő a pontos recepttől, a feldolgozandó nyersanyagoktól és az egyéni ízléstől függ. Állítsa le a keverést, ha elérte a kívánt eredményt.

Felhasználási útmutató (manuális vezérlés)			
Használat/alapanyagok	Ajánlott mennyiség	Sebesség	Idő
Majonéz	Max. 3 tojás összekeverve	Max	60 s
Caesar saláta öntet	Max. 200 g	Mid	70 s
Zöldségpürék/bébiétel	300 g	Min – Mid	60 s
Gyümölcspürék	200 g – 500 g	Max	30 s
Tésztakeverékek (bunda)	Max. 1 liter	Max	15 s
Nyers hús (sovány marhahús, sertés és bányai) Sovány marhahús, 2 cm-es kockákra vágva	150 g	Max	5 s

A feltüntetett keverési idők csak iránymutatásul szolgálnak, a tényleges idő a pontos recepttől, a feldolgozandó nyersanyagoktól és az egyéni ízléstől függ. Állítsa le a keverést, ha elérte a kívánt eredményt.

## a készülék tisztítása

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

### géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezeték tolja be a vezeték tárolóba .

### forgókés-egység

- 1 Jobbra elforgatva csavarja ki a késégség alapját a keverőpohárból. Lásd a késégség oldalán látható ábrát.

- nyitott állás

- zárt állás

- 2 Ezután emelje ki a késégséget.
  - **Óvatosan távolítsa el a forgókés egységet a talprészről.**
- 3 A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.
- 4 A késéket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókészekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe. NE MOSSA MOSOGATÓGÉPBE.**
- 5 Fejfelé fordítva hagyja megszáradni.

### a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

## szerviz és vevőszolgálat

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

**Ha bármilyen problémát tapasztal a turmixgép használatával, olvassa el a hibaelhárítási útmutatót, mielőtt segítséget kérne.**

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 ÉRTELMEBEN

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 kerekese kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

## hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A turmixgép nem működik.	Nincs áram/az áramellátás jelzőfénye nem világít.  A keverőpohár úgy lett eltávolítva a meghajtóegységről, hogy a sebességszabályozó nem lett az 'O' állásba fordítva.  A mixer nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a turmixgép csatlakozója be van-e dugva a konnektorba.  A meghajtóegység nem működik addig, amíg a sebességszabályozó nincs az 'On' (be) állásba fordítva, és nincs újra kiválasztva egy sebesség.  Ellenőrizze, hogy a késégség szorosan rögzítve van-e a keverőpohárhoz.
Az áramellátás jelzőfénye gyorsan villog.	A jelzőfény a következő esetekben villog:  A meghajtóegység csatlakozója be van dugva a konnektorba, de a keverőpohár nincs felszerelve a meghajtóegységre.  A keverőpohár úgy lett eltávolítva a meghajtóegységről, hogy a sebességszabályozó nem lett az 'O' állásba fordítva.	Szerelje fel a keverőpoharat.  A meghajtóegység nem működik addig, amíg a sebességszabályozó nincs az 'O' állásba fordítva, és nincs újra kiválasztva egy sebesség.

## hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
Az áramellátás jelzőfénye lassan villog.	A turmixgép több mint 15 percig úgy lett hagyva, hogy be volt dugva a konnektorba, és készenléti üzemmódba kapcsol.	Kapcsolja be, majd ki a sebességszabályozót, vagy nyomjon meg egy programgombot a visszaállításához.
A turmixgép nem működik, bár az áramellátás jelzőfénye és a programgombok világítanak.	A keverőpohár fel van szerelve és a sebességszabályozó az 'on' (be) állásba lett fordítva, de sebesség vagy program nem lett kiválasztva.	Válasszon manuálisan sebességet, vagy nyomja meg az egyik programgombot.
A program jelzőfények villognak	A jelzőfények a következő esetekben villognak:  A meghajtóegység csatlakozója be van dugva a konnektorba, de a keverőpohár nincs felszerelve a meghajtóegységre.  A keverőpohár úgy lett eltávolítva a meghajtóegységről, hogy a sebességszabályozó nem lett az 'O' állásba fordítva.	Szerelje fel a keverőpoharat.  Állítsa a sebességszabályozót az 'O' állásba, és válasszon újra egy sebességet.
A programgombok nem működnek	A programgombok csak akkor működnek, ha a sebességszabályozót először az 'on' állásba fordítja.	Fordítsa a sebességszabályozót az 'on' állásba, és válassza ki a kívánt programot.
A mixer a kézegység zárószervezeténél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül lett behelyezve. A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
A mixer tömítése hiányzik a kézegységből, amikor kiveszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a kézegységre.	Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a kézegységen van-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
A turmixgép leáll vagy lelassul működés közben.	A túlterhelés elleni védelem bekapcsol. A turmixgép működés közben túl lett terelve vagy túlmelegedett.  Túllépte a maximális kapacitást.	Kapcsolja ki a készüléket, és 5 másodpercre húzza ki a konnektorból. Ezután dugja vissza a konnektorba. Ha a turmixgép nem működik, akkor hagyja hűlni 15 percig, és csak utána dugja be a csatlakozót újra a konnektorba.  A maximálisan feldolgozható nyersanyagok mennyiségét lásd az ajánlott sebességek táblázatában.
Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „szerviz és vevőszolgálat” fejezetet.		

# Polski

## Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Blender Blend-X PRO wyposażony jest w 6 zaprogramowanych fabrycznie funkcji obejmujących wszystkie podstawowe sposoby rozdrabniania, a także możliwość regulowania prędkości obrotów i tryb pracy przerywanej, dając pełną kontrolę nad procesem przygotowywania potraw. Każda funkcja została zaprogramowana w taki sposób, by umożliwić uzyskanie za każdym razem idealnej konsystencji składników – niezależnie od tego, czy będzie to przecieranie warzyw na zupy, kruszenie lodu na koktajle, miksowanie napojów mleczno-owocowych na śniadanie, mielenie kawy czy też przygotowywanie salsy pomidorowej.

### **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 MIKSWANIA 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 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).
- Do miksowania gorących składników płynnych należy **ZAWSZE** używać fabrycznej funkcji do zup ❶, a **NIGDY** trybu 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 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.

## bezpieczeństwo obsługi

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą bez założonego dzbanka.**
- **Przed użyciem blendera należy sprawdzić, czy przewód sieciowy jest całkowicie odwinięty ze zwijacza przewodu ⑱.**
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- Podczas używania mieszadła na dzbanku musi być zamocowana pokrywa blendera.
- Mieszadła ⑰ należy używać wyłącznie podczas miksowania zimnych składników. **NIE NALEŻY** go używać podczas miksowania gorących składników płynnych.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera należy używać wyłącznie z założoną na dzbanek pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **RYZIKO POPARZENIA:** przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender z podstawy zasilającej:
  - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
  - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka od zespołu ostrzy.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych prędkości.
- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbrzły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.

- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak gałka muskatołowa lub kurkuma, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Do pracy urządzenie umieścić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- Blendera nie wolno stawiać na gorących palnikach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu, ani w miejscach, w których mógłby się stykać z nagrzanymi urządzeniami.
- **Uwaga** – osłonę podstawy dzbanka zamontowano fabrycznie i nie należy jej zdejmować.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.



### przed podłączeniem do sieci

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

## oznaczenia

- ① zakrywka wlewu
- ② pokrywa
- ③ dzbanek
- ④ pierścień uszczelniający
- ⑤ zespół ostrzy
- ⑥ podstawa ostrzy
- ⑦ wskaźnik podłączenia do zasilania
- ⑧ regulator prędkości i trybu pracy przerywanej
- ⑨ podstawa zasilająca
- ⑩ przycisk funkcji do napojów
- ⑪ przycisk funkcji do zup
- ⑫ przycisk funkcji do kruszenia lodu
- ⑬ przycisk funkcji do siekania na drobno
- ⑭ przycisk funkcji do siekania na grubo
- ⑮ przycisk funkcji do płukania
- ⑯ otwory odpowietrzające
- ⑰ mieszadło
- ⑱ zwijacz przewodu

## obsługa blendera


- 1 W zespole ostrzy ④ umieścić pierścień uszczelniający ⑤, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki. Następnie w dzbanku zamocować zespół ostrzy ③.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
- 2 Przykręcić podstawę ostrzy ⑥ do dzbanka – mocno dokręcając zespół ostrzy. Rysunki z boku podstawy ostrzy wskazują pozycję:  
 - pozycja „odblokowane”  
 - pozycja „zablokowane”
- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.
- 5 Zamocować pokrywę, naciskając, aż zostanie stabilnie osadzona.

- 6 Blender umieścić na podstawie zasilającej.
- **Przed użyciem blendera należy sprawdzić, czy przewód sieciowy jest całkowicie odwinęty ze zwijacza przewodu.**
- **Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**
- 7 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego – zaświeci się wskaźnik podłączenia do zasilania ⑦. Uwaga: wskaźnik sięga do zasilania będzie migać, jeżeli dzbanek nie będzie zamocowany na podstawie zasilającej. Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych prędkości).
- 8 Wybrać jedną z następujących opcji:
  - Przyciski funkcyjne: przesunąć regulator prędkości do pozycji „włączony” – wszystkie przyciski zaświecą się. Wcisnąć przycisk żądanej funkcji – podświetlenie pozostałych przycisków zgaśnie, a blender rozpocznie pracę na wybranej funkcji. Blender wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu funkcji. Aby wyłączyć urządzenie przed upłynięciem zaprogramowanego czasu, ponownie nacisnąć przycisk wybranej uprzednio funkcji.
  - Ręcznie wybrać prędkość, przekręcając regulator prędkości do momentu, aż ustawiona zostanie żądana wartość. Po zakończeniu miksowania, przed zdjęciem blendera z podstawy zasilającej przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „0”.
  - **Dzbanek zdejmować dopiero po zatrzymaniu się ostrzy i przesunięciu regulatora prędkości do pozycji „0”.**
  - (P) – tryb pracy przerywanej. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

**W razie wszelkich problemów z obsługą blendera prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**



## korzystanie z mieszadła

- 1 Na dzbanek założyć pokrywę i wyjąć z niej zakrywkę wlewu. **NIE UŻYWAĆ** mieszadła w dzbanku bez zamocowanej pokrywy.
- 2 Włożyć mieszadło  do dzbanka i przy włączonym silniku urządzenia wolno mieszać składniki.
- 3 Użycie mieszadła wspomaga przemieszczanie się składników w dzbanku i zapobiega ich blokowaniu się podczas rozdrabniania.

## wskazówki

- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, a następnie włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.
- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Podczas miksowania gęstych składników, np. na pasztety i dipy, konieczne może być zgranie składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych i użyć załączonego w zestawie mieszadła.

Tabela zalecanych sposobów użycia (przyciski funkcyjne)

Przycisk funkcyjny	Zastosowanie/rodzaj składników	Maksymalna zalecana ilość	Zaprogramowany czas funkcji
	Napoje	Zimne składniki płynne Napoje i koktajle	60 sekund
		Koktajle mleczne i napoje na bazie mleka	
	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	
	Zupy	Zupy na wywarze 1,2 l	30 sekund
		Zupy na bazie mleka 1 l	
	<b>NIE UŻYWAĆ</b> mieszadła podczas miksowania gorących składników płynnych. <b>Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić.</b> <b>Jeżeli jednak zajdzie potrzeba zmiksowania składników gorących, należy zastosować się do instrukcji zawartych w części pt. „Wskazówki dotyczące miksowania gorących składników”.</b>		

Tabela zalecanych sposobów użycia (przyciski funkcyjne)

Przycisk funkcyjny		Zastosowanie/rodzaj składników	Maksymalna zalecana ilość	Zaprogramowany czas funkcji
	Kruszenie lodu	Kruszenie lodu – automatyczna praca w trybie przerywanym. Prędkość zmieni się – jest to normalne. Napoje można także przygotowywać z soku zamrożonego w formie do kostek lodu.	300 g (14 kostek lodu)	30 sekund
		Sorbety 40 g cukru 250 g mrożonych owoców 1 białko Użyć mieszadła.	350 g	2 x po 30 sekund
		Lody błyskawiczne 100 g cukru 300 g mrożonych owoców jagodowych 150 g śmietany do ubijania Użyć mieszadła.	600 g	2 x po 30 sekund
	Siekanie na drobno	Siekanie orzechów, suchego chleba na bułkę tartą i podobnych składników suchych. Mielenie kawy i przypraw korzennych.		30 sekund
		Kawa	200 g	Najlepsze wyniki uzyskuje się zatrzymując blender ręcznie po uzyskaniu żądanej miאלkości.
		Migdały	200 g	
		Przyprawy takie, jak czarny pieprz, kardamon, kminek, kolendra, koper włoski. <b>Wskazówki</b> • Najlepsze wyniki uzyskuje się nie mieląc za jednym razem więcej niż 200 g przypraw. • Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują smak niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz. • Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyc prażąc ją w całości przed zmieleniem.	200 g	
	Siekanie na grubo	Siekanie surowych warzyw (np. cebuli, porów, marchwi, selera)	250 g	
		Salsa pomidorowa 200 g cebuli pokrojonej na ćwiartki 1 czerwona papryczka chili przekrojona na pół ½ czerwonej papryki Kilka listków kolendry 1 pomidor	350 g	10 sekund
	Płukanie	Płukanie dzbanka przed jego rozkręceniem do czyszczenia. Najlepsze wyniki można uzyskać zawsze rozmontowując blender przed czyszczeniem i dokładnie susząc przed ponownym złożeniem elementów.	500 ml ciepłej wody (nie więcej)	30 sekund

Podane czasy rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu, rodzaju rozdrabnianych składników i osobistych preferencji. Uzyskawszy żądany wynik, przerwać miksowanie.



Tabela zalecanych sposobów użycia (obsługa ręczna)			
Zastosowanie/rodzaj składników	Zalecana ilość	Prędkość	Czas
Majonez	Mieszanka z maksymalnie 3 jaj	Maksymalna	60 sekund
Sos do sałatki cesarskiej	Nie więcej niż 200 g	Średnia	70 sekund
Przeciery z warzyw/żywność dla niemowląt	300 g	Minimalna-średnia	60 sekund
Przeciery z owoców	200-500 g	Maksymalna	30 sekund
Ciasto naleśnikowe (w proszku)	Maksymalnie 1 l	Maksymalna	15 sekund
Surowe mięso (chuda wołowina, wieprzowina lub jagnięcina) Chuda wołowina pokrojona w 2-centymetrową kostkę	150 g	Maksymalna	5 sekund

Podane czasy rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu, rodzaju rozdrabnianych składników i osobistych preferencji. Uzyskawszy żądany wynik, przerwać miksowanie.

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blendera 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

- Wyrzec wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu  zwinąć do zwijacza przewodu .

### zespół ostrzy

- 1 Odkręcić podstawę od dzbanka, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (zob. rys. na boku podstawy).

 - pozycja „odblokowane”

 - pozycja „zablokowane”

- 2 Następnie zdjąć zespół ostrzy.
- **Wyjmując zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.**
- 3 Zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
- 4 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. NIE MYĆ W ZMYWARCE.**
- 5 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.

**W razie problemów z obsługą blendera, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**

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.

## rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Blender nie działa	Brak zasilania/wskaźnik podłączenia do zasilania nie świeci się. Dzbanek został zdjęty z podstawy zasilającej, ale regulator prędkości nie został przekręcony do pozycji „O”. Blender nie został prawidłowo zmontowany.	Sprawdzić, czy blender jest podłączony do prądu. Podstawa zasilająca nie włączy się, dopóki regulator prędkości nie zostanie przesunięty do pozycji „włączony” i nie wybrana ponownie jedna z prędkości. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka.
Wskaźnik podłączenia do zasilania miga bardzo szybko	Podświetlenie przycisków miga, gdy: Podstawa zasilająca zostanie podłączona do sieci, ale nie będzie na niej zamontowany dzbanek. Dzbanek zostanie zdjęty z podstawy zasilającej, ale regulator prędkości nie zostanie przekręcony do pozycji „O”.	Założyć dzbanek. Podstawa zasilająca nie włączy się, dopóki regulator prędkości nie zostanie przesunięty do pozycji „O” i nie wybrana ponownie jedna z prędkości.

## rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźnik podłączenia do zasilania miga wolno	Blender został pozostawiony podłączony do zasilania przez ponad 15 minut i przeszedł w stan uśpienia.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „włączony”, a potem „wyłączony” lub wcisnąć jeden z przycisków funkcyjnych, aby zresetować urządzenie.
Blender nie działa, choć wskaźnik podłączenia do zasilania i przyciski funkcyjne są podświetlone	Dzbanek został zamocowany, a regulator prędkości przesunięty do pozycji „włączony”, ale nie została wybrana prędkość lub funkcja.	Ręcznie ustawić prędkość lub wybrać jeden z przycisków funkcyjnych.
Przyciski funkcyjne migają	Podświetlenie przycisków miga, gdy: Podstawa zasilająca zostanie podłączona do sieci, ale nie będzie na niej zamontowany dzbanek. Dzbanek zostanie zdjęty z podstawy zasilającej, ale regulator prędkości nie zostanie przekręcony do pozycji „O”.	Założyć dzbanek.  Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” i ponownie wybrać prędkość.
Przyciski funkcyjne nie działają	Przyciski funkcyjne nie będą działać, jeżeli regulator prędkości nie zostanie najpierw przesunięty do pozycji „włączony”.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „włączony”, a następnie wybrać żadaną funkcję.
Zawartość blendera wycieka poprzez zespół ostrzy	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została założona nieprawidłowo. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespole ostrzy	Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.
Blender zatrzymuje się lub zwalnia w trakcie pracy	Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed przeciążeniem. Podczas pracy nastąpiło przeciążenie lub przegrzanie blendera.  Przekroczono maksymalną pojemność.	Wyłączyć blender i na 5 sekund wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Ponownie włożyć wtyczkę do gniazda. Jeżeli blender nie działa, przed ponownym włożeniem wtyczki do gniazda odczekać 15 minut, aby urządzenie ostygło.  Maksymalne dopuszczalne ilości składników do przetwarzania znajdują się w tabeli zalecanych prędkości.
Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, należy zastosować się do wskazówek podanych w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.		

# Ελληνικά

**Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση**

Το μπλέντερ Blend-X PRO διαθέτει 6 προρυθμισμένα προγράμματα για όλες τις βασικές εργασίες ανάμειξης, ενώ προσφέρει την ευελιξία του επιλογέα ταχυτήτων και της λειτουργίας παλμού για απόλυτο έλεγχο. Κάθε πρόγραμμα έχει ρυθμιστεί έτσι ώστε να παρέχει πάντα την τέλεια υφή, είτε πρόκειται για πολτοποιήση συστατικών για σούπες και θρυμματισμό πάγου για κοκτέιλ είτε για ανάμειξη smoothie για το πρωινό και άλεσμα καφέ ή για παρασκευή σάλτσας.

**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 πολύ καυτών υλικών ενδέχεται να εκτοξευθούν ξαφνικά με δύναμη καυτό υγρό και ατμός από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα ❶.
- Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρύνουν 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).
- Να χρησιμοποιείτε **ΠΑΝΤΑ** το προρυθμισμένο πρόγραμμα «Σούπα» ❶ για την ανάμειξη καυτών υγρών και **ΠΟΤΕ** μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία 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 βεβαιώνετε πάντα ότι οι γρίλιες στο πώμα μεζούρα είναι ανοικτές πριν από **κάθε** εργασία ανάμειξης 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.

## 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
- **Μην προσαρμόζετε ποτέ τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα κινητήρα χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ.**
- Πριν από τη χρήση του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου ⑩.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.

- Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάδευσης μέσα στην κανάτα, πρέπει να έχετε προηγουμένως τοποθετήσει το καπάκι του μπλέντερ.
- Να χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάδευσης ⑰ μόνο για την επεξεργασία κρύων συστατικών. **ΜΗΝ** την χρησιμοποιείτε για την επεξεργασία καυτών υλικών.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
  - μην ξεβιδώσετε κατά λάθος την κανάτα 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 ποτέ να λειτουργεί περισσότερο από 3 λεπτά.



- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο ή ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.
- **Σημαντικό** – Το κάλυμμα στη βάση της κανάτας έχει στερεωθεί κατά την κατασκευή και δεν πρέπει να προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.
- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

### 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


- ① πώμα μεζούρα
- ② καπάκι
- ③ κύπελλο
- ④ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑤ μονάδα λεπίδων
- ⑥ βάση λεπίδων
- ⑦ Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- ⑧ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
- ⑨ μονάδα κινητήρα
- ⑩ κουμπί προγράμματος ποτών
- ⑪ κουμπί προγράμματος για σούπες
- ⑫ κουμπί προγράμματος θρυμματισμού πάγου
- ⑬ κουμπί προγράμματος για κοπή σε λεπτά κομμάτια
- ⑭ κουμπί προγράμματος για κοπή σε χοντρά κομμάτια
- ⑮ κουμπί προγράμματος ξεπλύματος
- ⑯ γρίλιες
- ⑰ ράβδος ανάδευσης
- ⑱ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

## 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. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων μέσα στην κανάτα ③.
- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**
- 2 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδων ⑥ στην κανάτα, φροντίζοντας να σφίξετε καλά τη διάταξη λεπίδων. Ανατρέξτε στα γραφικά στο πλάι της μονάδας λεπίδων:
  - 🔑 θέση «ξεκλειδωτή»
  - 🔒 θέση «κλειδωμένη»




- 3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
  - 4 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα επάνω στο καπάκι και σπρώξτε προς τα κάτω για να στερεωθεί καλά.
  - 5 Τοποθετήστε το καπάκι πιέζοντας προς τα κάτω μέχρις ότου ασφαλίσει.
  - 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα κινητήρα.
  - **Πριν από τη χρήση του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου.**
  - **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
  - 7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ⑦ θα ανάψει. Σημείωση: Η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει εάν η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα κινητήρα. Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενων ταχυτήτων).
  - 8 Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα:
    - Κουμπί προγράμματος:- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «On» (ενεργοποίηση) και θα ανάψουν όλα τα κουμπιά. Πατήστε το κουμπί προγράμματος που θέλετε για να σβήσουν οι λυχνίες των υπόλοιπων κουμπιών και να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Το μπλέντερ θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας, μόλις παρέλθει ο χρόνος του προγράμματος. Εάν θελήσετε να διακόψετε τη λειτουργία του μπλέντερ προτού παρέλθει ο χρόνος του προγράμματος, πατήστε ξανά το κουμπί του προγράμματος που είχατε επιλέξει.
    - Μπορείτε να επιλέξετε εσείς την ταχύτητα, στρέφοντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας έως την ένδειξη της ταχύτητας που θέλετε. Μόλις ολοκληρωθεί η ανάμειξη, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στο «Ο», προτού απομακρύνετε το μπλέντερ.
  - **Μην αφαιρείτε την κανάτα προτού σταματήσουν να περιστρέφονται οι λεπίδες και εάν το κουμπί ελέγχου ταχύτητας δεν είναι στη θέση «Ο».**
  - Πατώντας το κουμπί της παλμικής κίνησης (P), ο κινητήρας λειτουργεί διακεκομμένα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω βρίσκεται στη θέση αυτή.
- Εάν αντιμετωπίσετε οποιαδήποτε προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του μπλέντερ σας, ανατρέξτε στην ενότητα αντιμετώπισης προβλημάτων.**




## χρήση της ράβδου ανάδευσης

- 1 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο κύπελλο χωρίς το πώμα μεζούρα. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάδευσης μέσα στο κύπελλο εάν δεν έχετε τοποθετήσει το καπάκι.
- 2 Εισαγάγετε τη ράβδο ανάδευσης  και περιστρέψτε την αργά μέσα στο κύπελλο, ενώ το μοτέρ βρίσκεται σε λειτουργία.
- 3 Χρησιμοποιήστε τη ράβδο ανάδευσης για να μετακινήσετε τα συστατικά μέσα στο κύπελλο, ώστε να μην φράξουν τη συσκευή κατά την επεξεργασία.

## 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.
- 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 πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και νπιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να σπρώξετε τα υλικά προς τα κάτω. Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε υγρό και χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη ράβδο ανάδευσης.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης (κουμπιά προγραμμάτων)				
Κουμπιά προγράμματος		Χρήση/Τροφές	Μέγ. συνιστώμενη ποσότητα	Χρόνος προγράμματος
	Ποτά	Κρύα υγρά Ποτά και κοκτέιλ	Μέγ. 1,6 λίτρα	60 δευτερόλεπτα
		Μιλκσέικ και ποτά με βάση το γάλα	Μέγ. 1,2 λίτρα	
	Σούπες	Smoothie	1 λίτρο υγρού	30 δευτερόλεπτα
		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)		
		Σούπες κονσομέ 1,2 λίτρα	1,2 λίτρα	
		Σούπες που περιέχουν γάλα 1 λίτρο	1 λίτρο	
<b>ΜΗΝ</b> χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάδευσης για την επεξεργασία καυτών υγρών. <b>Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυσταλλώνουν πριν από την ανάμειξη. Ωστόσο, εάν θέλετε να επεξεργαστείτε καυτά υλικά, διαβάστε τις Οδηγίες ασφαλείας για την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών.</b>				
	Θρυμματισμός πάγου	Θρυμματισμός πάγου – Αυτόματη λειτουργία παλμού. Θα παρατηρήσετε μια αλλαγή στην ταχύτητα – αυτό είναι φυσιολογικό. Καταψύξτε φρουτοχυμό σε παγοθήκες για ποτά τύπου «γρανίτα».	300 γρ. (14 παγάκια)	30 δευτερόλεπτα
		Συνταγές για σορμπέ 40 γρ. ζάχαρη 250 γρ. κατεψυγμένα φρούτα 1 ασπράδι αβγού Χρησιμοποιήστε τη ράβδο ανάδευσης.	350 γρ.	30 δευτερόλεπτα X 2
		Στιγμιαίο παγωτό 100 γρ. ζάχαρη 300 γρ. ανάμικτα κατεψυγμένα φρούτα του δάσους 150 γρ. κρέμα σαντιγί Χρησιμοποιήστε τη ράβδο ανάδευσης.	600 γρ.	30 δευτερόλεπτα X 2

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης (κουμπιά προγραμμάτων)			
Κουμπιά προγράμματος	Χρήση/Τροφές	Μέγ. συνιστώμενη ποσότητα	Χρόνος προγράμματος
 Κοπή σε λεπτά κομμάτια	Χρησιμοποιείται για τον τεμαχισμό ξηρών καρπών, φρυγανιάς και παρόμοιων ξηρών υλικών. Άλεσμα κόκκων καφέ και μπαχαρικών.		30 δευτερόλεπτα
	Κόκκοι καφέ	200 γρ.	Για καλύτερα αποτελέσματα, διακόψτε το πρόγραμμα όταν πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
	Αμύγδαλα	200 γρ.	
	Μπαχαρικά, όπως κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδάμωμου, κύμινου, κοριανδρού, μάραθου. <b>Συμβουλές</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για βέλτιστη απόδοση κατά την επεξεργασία μπαχαρικών, συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 200 γρ. τη φορά.</li> <li>• Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση.</li> <li>• Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε.</li> </ul>	200 γρ.	
 Κοπή σε χοντρά κομμάτια	Ωμά λαχανικά (όπως κρεμμύδι, πράσο, καρότο, σέλινο)	250 γρ.	10 δευτερόλεπτα
	Σάλτσα 200 γρ. κρεμμύδι κομμένο στα τέσσερα 1 κόκκινη πιπερίτσα καυτερή κομμένη στη μέση ½ κόκκινη πιπεριά λίγα φύλλα κοριανδρού 1 ντοματάκι	350 γρ.	10 δευτερόλεπτα
 Ξέπλυμα	Με αυτό το πρόγραμμα, ξεπλένετε την κανάτα προτού την αφαιρέσετε για τον καθαρισμό. Για καλύτερο αποτέλεσμα, να αποσυναρμολογείτε πάντα το μπλέντερ για να το καθαρίσετε και μετά να το στεγνώνετε καλά προτού το επανασυναρμολογήσετε.	Μέγ. 500 ml χλιαρό νερό	30 δευτερόλεπτα

Οι χρόνοι ανάμειξης που αναφέρονται είναι αποκλειστικά ενδεικτικοί και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά που επεξεργάζεστε και τις προτιμήσεις σας. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα έως ότου επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.



Πίνακας συνιστώμενης χρήσης (Μη αυτόματο χειριστήριο)			
Χρήση/Τροφές	Συνιστώμενη ποσότητα	Ταχύτητα	Χρόνος
Μαγιονέζα	Μείγμα με έως 3 αβγά	Μέγ.	60 δευτερόλεπτα
Ντρέσινγκ Caesar	Μέγ. 200 γρ.	Μεσαία	70 δευτερόλεπτα
Πουρές λαχανικών/βρεφικές τροφές	300 γρ.	Ελάχ. - Μεσαία	60 δευτερόλεπτα.
Φρουτοπολιτός	200 γρ. – 500 γρ.	Μέγ.	30 δευτερόλεπτα
Μείγματα ζύμης	Μέγ. 1 λίτρο	Μέγ.	15 δευτερόλεπτα
Ωμό κρέας (Άπαχο βοδινό, χοιρινό και αρνίσιο) Άπαχο βοδινό κομμένο σε κύβους 2 εκ.	150 γρ.	Μέγ.	5 δευτερόλεπτα

Οι χρόνοι ανάμειξης που αναφέρονται είναι αποκλειστικά ενδεικτικοί και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά που επεξεργάζεστε και τις προτιμήσεις σας. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα έως ότου επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

## 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.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει  στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου .

### διάταξη λεπίδων

- Ξεβιδώστε τη βάση από την κανάτα, περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα. Ανατρέξτε στα γραφικά στο πλάι της βάσης.

 θέση «ξεκλειδωτή»

 θέση «κλειδωμένη»

- Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων.

- **Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα με τις λεπίδες από τη βάση.**

- Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.

- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό. ΝΑ ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΑΙ ΣΕ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.**

- 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 αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα σχετικά με τη λειτουργία του μπλέντερ, προτού ζητήσετε βοήθεια, ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων.**

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.

## οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα/Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει. Η κανάτα αφαιρέθηκε από τη μονάδα κινητήρα χωρίς το κουμπί ελέγχου ταχύτητας να ρυθμιστεί στη θέση «Ο».  Το μπλέντερ δεν συναρμολογήθηκε σωστά.	Ελέγξτε εάν το μπλέντερ είναι στην πρίζα. Η μονάδα κινητήρα δεν θα λειτουργεί έως ότου γυρίσετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «on» (ενεργοποίηση) και επιλέξετε πάλι ταχύτητα. Ελέγξτε εάν η μονάδα λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά μέσα στην κανάτα.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει γρήγορα.	Οι λυχνίες αναβοσβήνουν στις παρακάτω περιπτώσεις:- Η μονάδα κινητήρα είναι στην πρίζα, αλλά η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα κινητήρα. Η κανάτα αφαιρέθηκε από τη μονάδα κινητήρα χωρίς να γυρίσετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο».	Τοποθετήστε την κανάτα.  Η μονάδα κινητήρα δεν θα λειτουργεί έως ότου γυρίσετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» και επιλέξετε πάλι ταχύτητα.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει αργά.	Το μπλέντερ έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 15 λεπτά και έχει εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.	Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «on» (ενεργοποίηση) και μετά στη θέση «off» (απενεργοποίηση) ή πατήστε ένα κουμπί προγράμματος για επανενεργοποίηση.

## οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μπλέντερ δεν λειτουργεί, αλλά οι ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας και προγραμμάτων είναι αναμμένες.	Η κανάτα έχει τοποθετηθεί η και το κουμπί ελέγχου ταχύτητας είναι γυρισμένο στη θέση «on», αλλά δεν έχει επιλεγθεί ταχύτητα ή πρόγραμμα.	Επιλέξτε μια ταχύτητα με μη αυτόματο τρόπο ή πατήστε ένα κουμπί προγράμματος.
Οι λυχνίες προγραμμάτων αναβοσβήνουν.	Οι λυχνίες θα αναβοσβήνουν στις ακόλουθες περιπτώσεις:- Η μονάδα κινητήρα είναι στην πρίζα, αλλά η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα κινητήρα. Η κανάτα αφαιρέθηκε από τη μονάδα κινητήρα χωρίς να γυρίσετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο».	Τοποθετήστε την κανάτα.  Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» και επιλέξτε πάλι ταχύτητα.
Τα κουμπιά προγραμμάτων δεν λειτουργούν.	Τα κουμπιά προγραμμάτων δεν λειτουργούν έως ότου γυρίσετε πρώτα το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «on» (ενεργοποίηση).	Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «on» (ενεργοποίηση) και επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε.
Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη διάταξη λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος. Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδων όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος συσκευάζεται ήδη τοποθετημένος στη μονάδα λεπίδων.	Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδων. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Το μπλέντερ σταματά ή μειώνει ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Προστασία από την υπερφόρτωση ενεργή. Έχετε υπερβεί την ένδειξη μέγιστης ποσότητας ή το μπλέντερ υπερθερμάνθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.  Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα για 5 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, συνδέστε την πάλι στην πρίζα. Εάν το μπλέντερ εξακολουθεί να μην λειτουργεί, αφήστε το να κρυώσει για 15 λεπτά προτού το συνδέσετε πάλι στην πρίζα.  Ανατρέξτε στον πίνακα ταχυτήτων για τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
Εάν κανένα από τα παραπάνω δεν λύνει το πρόβλημα, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».		

# Slovenčina

## Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Mixér Blend-X PRO má k dispozícii 6 programov nastavených pre všetky hlavné mixovacie činnosti a ponúka aj flexibilitu vo forme premenlivej rýchlosti a pulzného chodu pre špičkové ovládanie. Každý program je nastavený tak, aby zakaždým zabezpečil perfektnú konzistenciu bez ohľadu na to, či pôjde o prípravu pyré do polievok, drvenie ľadu do koktailov, mixovanie ovocných štiav na raňajky, mletie kávy alebo o prípravu omáčok typu salsa.

### pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Poumyývajte 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:

- **POZOR: Pri mixovaní veľmi horúcich zložiek môže dôjsť k tomu, že horúca tekutina a para náhle vystrelia okolo veka alebo plniacej zátky ❶ von z nádoby.**
- **Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladiť.**
- **NIKDY** neprekračujte objem 1 200 ml/5 hrnčekov pri spracovávaní horúcich tekutín, ako sú napríklad polievky (všimnite si značky na mixovacej nádobe).
- Na mixovanie horúcich tekutín **VŽDY** používajte nastavený program „Polievky“ ❶ a **NIKDY** na to nepoužívajte pulzný chod.
- 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 ⑩.
- Pri zakladaní veka na mixovaciú 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.

## bezpečnosť

- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra.**
- **Pred použitím mixéra zabezpečte, aby elektrická šnúra bola úplne vytiahnutá zo zariadenia na jej ukladanie ⑱.**
- Zariadenie vždy vytiahnite zo zásuvky predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra mixovacej nádoby.
- Pri používaní miešadla v nádobe mixéra musí byť založené veko mixéra.
- Miešadlo ⑰ používajte len na spracovávanie studených zložiek. **NEPOUŽÍVAJTE** ho na spracovávanie horúcich tekutín.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s reznými hranami nožov.

- Mixér púšťajte len s vekom založeným na nádobe.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si informácie o servise a o starostlivosti o zákazníkov.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky alebo príslušenstvo.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Keď skladáte mixér z pohonnej jednotky:
  - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
  - nepripustíte nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby od nožovej zostavy.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita, uvedená v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Mixér nepúšťajte na dlhšie než 3 minúty, aby ste neznižovali jeho životnosť.
- 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.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Nespracovávajte tvrdé koreniny, ako je muškátový orech a koreň kurkumy, lebo by mohli poškodiť nože.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Mixér používajte vždy len na pevnom, suchom a rovnom povrchu.

- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové alebo elektrické variče, ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.
- **Dôležité** – lem podstavca nádoby je namontovaný počas výroby a nesmiete sa pokúšať o jeho odstránenie.
- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

#### 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 kompatibilitate a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

#### legenda


- ① plniaca zátka
- ② veko
- ③ nádoba mixéra
- ④ tesniaci krúžok
- ⑤ nožová jednotka
- ⑥ základňa nožov
- ⑦ kontrolka napájania
- ⑧ ovládač rýchlosti a pulzného chodu
- ⑨ pohonná jednotka
- ⑩ tlačidlo programu nápojov
- ⑪ tlačidlo programu polievok
- ⑫ tlačidlo programu drvenia ľadu
- ⑬ tlačidlo programu sekania najemno
- ⑭ tlačidlo programu sekania nahrubo
- ⑮ tlačidlo programu oplachovania
- ⑯ výrezy
- ⑰ miešadlo
- ⑱ zariadenie na odkladanie elektrickej šnúry

## používanie mixéra

1 Upevnite tesniaci krúžok ④ do nožovej jednotky ⑤ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi. Potom založte nožovú jednotku do nádoby mixéra ③.

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

2 Naskrutkujte základňu nožov ⑥ na nádobu mixéra – pričom nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá. Riadte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na strane základne nožov:

 odistená poloha

 zaistená poloha

3 Vložte ingrediencie do nádoby.

4 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby ste ju zaistili.

5 Založte veko stlačením nadol, kým sa nezaistí.

6 Mixér založte na pohonnú jednotku.

● **Pred použitím mixéra zabezpečte, aby elektrická šnúra bola úplne vytiahnutá zo zariadenia na jej ukladanie.**

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

7 Zapojte do elektrickej siete, na čo sa rozsvieti kontrolka napájania ⑦. Poznámka: Ak na pohonnej jednotke nebude založená nádoba mixéra, kontrolka napájania bude blikať. Vyberte rýchlosť (riadte sa tabuľkou odporúčaných rýchlostí).

8 Vyberte jednu z nasledujúcich možností:

● Tlačidlá programov: Ovládač rýchlosti pretočte do pozície zapnutia („On“), na čo sa všetky tlačidlá rozsvetia. Stlačte tlačidlo požadovaného programu, na čo ostatné tlačidlá prestanú svietiť a daný program sa spustí. Mixér sa po uplynutí času programu vypne automaticky. Ak budete chcieť mixér zastaviť pred uplynutím času programu, opäť stlačte tlačidlo vybraného programu.

● Manuálne vyberte rýchlosť otáčaním ovládača rýchlosti, kým nedosiahnete požadovanú rýchlosť. Na konci mixovania vráťte ovládač rýchlosti do pozície „0“. Potom mixér vyberte.

● **Nádobu mixéra nevyberajte, kým nože neprestanú rotovať a ovládač rýchlosti nebude v pozícii „0“.**

● (P) Pulse (Impulz) – spúšťa/zastavuje motor. Impulz bude pracovať, pokiaľ bude udržiavaný v polohe.

**Ak pri používaní mixéra narazíte na nejaké problémy, prečítajte si časť o riešení problémov.**

## používanie miešadla

1 Na mixovaciu nádobu založte veko a vyberte z neho plniacu zátku. Ak veko nie je založené, miešadlo v mixovacej nádobe **NEPOUŽÍVAJTE**.

2 Vložte miešadlo do otvoru ④ a počas chodu motorčeka ním pomaly robte krúživé pohyby v mixovacej nádobe.

3 Miešanie miešadlom pomáha hýbať zložkami v mixovacej nádobe počas ich spracovania, čo zabraňuje upchávaniu.





### radý



● 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.

● 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.

● Pri príprave hustých zmesí, ako sú napríklad nátierky a dipy, ich možno bude treba zoškrabovať z vnútornej steny nádoby mixéra. Ak bude zmes príliš hustá a jej spracovanie bude preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny a použite dodané miešadlo.

Tabuľka odporúčaného používania (tlačidlá programov)

Tlačidlo programu		Použitie/potraviny a nápoje	Maximálne odporúčané množstvo	Dĺžka trvania programu
	Nápoje	Studené tekutiny Nápoje a kokteily	maximálne 1,6 litra	60 sekúnd
		Mliečne kokteily a nápoje na báze mlieka	maximálne 1,2 litra	
		Ovocné šťavy 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 liter tekutiny	
	Polievky	Polievky z vývaru 1,2 litra	1,2 litra	30 sekúnd
		Polievky s mliekom 1 liter	1 liter	
		Pri spracovávaní horúcich tekutín <b>NEPOUŽÍVAJTE</b> miešadlo. <b>Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladieť. No ak sa napriek tomu rozhodnete spracovávať horúce zložky, prečítajte si bezpečnostné inštrukcie týkajúce sa mixovania horúcich zložiek.</b>		
	Drvenie ľadu	Používajte automatický pulzný chod. Dochádza pritom k zmene rýchlosti, čo je normálne. Pre „kašovité“ typy nápojov mrazte džúsy v mriežkach na ľad.	300 g (14 kociek ľadu)	30 sekúnd
		Ovocná zmrzlina 40 g cukru 250 g mrazeného ovocia 1 vaječný bielok Používajte miešadlo.	350 g	30 sekúnd x 2
		Instantná zmrzlina 100 g cukru 300 g zmesi mrazeného ovocia viacerých druhov 150 g smotany na šľahanie Používajte miešadlo.	600 g	30 sekúnd x 2
	Sekanie najemno	Na sekanie jadrových plodov, strúhanky a podobných suchých zložiek. Na mletie kávových zŕn a korenín.		30 sekúnd
		Kávové zrná	200 g	V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov zastavte po dosiahnutí žiadúceho výsledku program manuálne.
		Mandle	200 g	
		Koreniny, ako sú semená čierneho korenia, kardamónu, rasce, koriandra a fenikla. <b>Rady</b> • Pri spracovávaní korenín nespracovávajúte v záujme dosiahnutia optimálnych výsledkov viac než 200 g naraz. • Celé koreniny udržiavajú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali. • Aby korenie uvoľnilo čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím celé korenie opražte.	200 g	

Tabuľka odporúčaného používania (tlačidlá programov)				
Tlačidlo programu	Používanie/potraviny a nápoje	Maximálne odporúčané množstvo	Dĺžka trvania programu	
	Sekanie nahrubo	Surová zelenina (ako je cibuľa, pór, mrkva, zeler) Salsa 200 g cibule pokrájanej na štvrtiny 1 červená čili paprička rozkrojená na polovicu ½ červenej papriky niekoľko lístkov koriandra 1 paradajka	250 g 350 g	10 sekúnd 10 sekúnd
		Oplachovanie	Na oplachovanie nádoby mixéra pred jeho rozbieraním na čistenie. V záujme dosahovania najlepších výsledkov mixér vždy pred čistením rozoberte a dôkladne osušte. Až potom ho zmontujte späť.	maximálne 500 ml teplej vody

Poskytnuté údaje týkajúce sa dĺžky spracovania sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu, spracovávaných zložiek a osobnej preferencie. Po dosiahnutí žiaduceho výsledku spracovanie ukončíte.

Tabuľka odporúčaného používania (manuálne ovládanie)			
Používanie/potraviny a nápoje	Odporúčané množstvo	Rýchlosť	Dĺžka spracovania
Majonéza	zmes maximálne 3 vajec	maximálna	60 sekúnd
Dressing Caesar	maximálne 200 g	stredná	70 sekúnd
Zeleninové pyrė/strava pre batolátá	300 g	minimálna – stredná	60 sekúnd
Ovocné pyrė	200 g – 500 g	maximálna	30 sekúnd
Zmesi liateho cesta	maximálne 1 liter	maximálna	15 sekúnd
Surové mäso (chudé hovädzie, bravčové a jahňacie) Chudé hovädzie mäso treba nakrájať na kocky približnej veľkosti 2 cm.	150 g	maximálna	5 sekúnd

Poskytnuté údaje týkajúce sa dĺžky spracovania sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu, spracovávaných zložiek a osobnej preferencie. Po dosiahnutí žiaduceho výsledku spracovanie ukončíte.

## 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 možno umývať vj umývačke riadu.

### pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Zviňte prebytočnú časť elektrickej šnúry ② do zariadenia na jej ukladanie ⑩.

### nožová zostava

- 1 Odskrutkujte základňu z nádoby mixéra jej otáčaním v smere hodinových ručičiek. Riadte sa prítom grafikou nachádzajúcou sa na jej strane.

 odistená poloha

 zaistená poloha

- 2 Potom vytiahnite nožovú jednotku.
- **Dávajte pozor pri skladaní nožovej jednotky z podstavca.**
- 3 Vyberte a poumývajte tesniaci krúžok.
- 4 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody. NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE RIADU.**
- 5 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.

**Ak pri používaní mixéra narazíte na nejaké problémy, pred kontaktovaním výrobcu alebo servisu si najprv prečítajte časť o riešení problémov.**

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.

## riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Mixér nefunguje.	<p>Chýba napájanie./Kontrolka napájania nesvieti.</p> <p>Nádoba mixéra bola vybratá z pohonnej jednotky bez toho, aby bol ovládač rýchlosti pretočený do pozície „O“.</p> <p>Mixér nie je zmontovaný správne.</p>	<p>Skontrolujte, či je mixér zapojený do elektrickej siete.</p> <p>Pohonná jednotka nebude fungovať, kým ovládač rýchlosti nebude pretočený do pozície zapnutia („On“) a nebude opätovne vybratá rýchlosť.</p> <p>Skontrolujte, či je nožová jednotka riadne dotiahnutá na nádobu mixéra.</p>
Kontrolka napájania rýchlo bliká.	<p>Môže sa to stať v týchto prípadoch:</p> <p>Pohonná jednotka je zapojená do elektrickej siete, ale nie je do nej založená nádoba mixéra.</p> <p>Nádoba mixéra bola vybratá z pohonnej jednotky bez toho, aby bol ovládač rýchlosti pretočený do pozície „O“.</p>	<p>Založte nádobu mixéra.</p> <p>Pohonná jednotka nebude fungovať, kým ovládač rýchlosti nebude pretočený do pozície „O“ a nebude opätovne vybratá rýchlosť.</p>
Kontrolka napájania pomaly bliká.	Mixér je zapojený v elektrickej sieti dlhšie ako 15 minút a prešiel do pohotovostného režimu.	Ovládač rýchlosti zapnite, a potom vypnite alebo stlačte tlačidlo niektorého programu, aby ste mixér zresetovali.
Mixér nefunguje, hoci kontrolka napájania aj tlačidlá programov svietia.	Nádoba mixéra je založená a ovládač rýchlosti je v pozícii zapnutia („On“), ale nie je vybratá rýchlosť alebo program.	Vyberte manuálne rýchlosť alebo stlačte tlačidlo niektorého programu.
Tlačidlá programov blikajú.	<p>Môže sa to stať v týchto prípadoch:</p> <p>Pohonná jednotka je zapojená do elektrickej siete, ale nie je do nej založená nádoba mixéra.</p> <p>Nádoba mixéra bola vybratá z pohonnej jednotky bez toho, aby bol ovládač rýchlosti pretočený do pozície „O“.</p>	<p>Založte nádobu mixéra.</p> <p>Ovládač rýchlosti pretočte do pozície „O“ a opätovne vyberte rýchlosť.</p>
Tlačidlá programov nefungujú.	Tlačidlá programov nebudú fungovať, ak ovládač rýchlosti nebude najprv pretočený do pozície zapnutia („On“).	Pretočte ovládač rýchlosti do pozície zapnutia („On“) a vyberte požadovaný program.
Cez nožovú zostavu mixéra preteká/vypadáva obsah.	<p>Nie je založené tesnenie.</p> <p>Tesnenie nie je založené správne.</p> <p>Tesnenie je poškodené.</p>	Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Tesnenie nebolo po vybalení mixéra pri nožovej jednotke.	Tesnenie sa dodáva založené na nožovej jednotke.	Odskrutkujte nádobu mixéra a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.



## riešenie problémov

<b>Problém</b>	<b>Príčina</b>	<b>Riešenie</b>
Mixér sa počas spracovávania zastavuje alebo sa spomaľuje.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu. Mixér sa počas chodu preťažil alebo prehrial.  Prekročená maximálna kapacita.	Mixér vypnite a na 5 sekúnd ho odpojte z elektrickej siete. Potom ho do nej opäť zapojte. Ak aj napriek tomu nebude fungovať, opäť ho odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút stáť, aby sa ochladil.  Z hľadiska maximálnych kapacít spracovávania sa riadte tabuľkou rýchlostí.
Ak žiadne z vyššie uvedených riešení problém nevyrieši, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.		

# Українська

## Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Ваш блендер Blend-X PRO має 6 попередньо встановлених програм, доступних для всіх основних змішувань, плюс можливість змінювати швидкість і обирати імпульсний режим для повного контролю. Кожна програма була встановлена, щоб забезпечити ідеальну консистенцію кожного разу, чи то при приготуванні супів-пюре, дроблення льоду для коктейлів, змішування смузі на сніданок, мелення кави або підготовки сальси.

### **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 інгредієнтів може призвести до переливання гарячої рідини або випуску пари крізь кришку або ковпачок заливального отвору ❶.
- Рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам вистигнути до змішування.
- **НІКОЛИ** не перевищуйте допустиму норму завантаження 1200 мл / 5 чашок під час обробки гарячих рідин на кшталт супів (див. позначки на чаші).
- **ЗАВЖДИ** використовуйте задану програму “Суп” ❶ для змішування гарячих інгредієнтів та **НІКОЛИ** не використовуйте імпульсний режим.
- 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 ⑩.
- Під час встановлення кришки на чашу переконайтеся, що обідки кришки та чаші чисті та сухі. Тоді вони міцно прилягатимуть і запобігатимуть протіканню.

## 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, якщо ви попередньо не накрутили чашу.**
- **Переконайтеся, що шнур повністю розмотаний з пристрою зберігання шнура ⑱, перш ніж використовувати блендер.**
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Кришка блендера має бути встановлена при використанні лопатки для перемішування в келих.

- Використовувати лопатку ⑰ можна тільки при обробці холодних інгредієнтів. **НЕ** використовувати при обробці гарячих рідин.
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «сервісне обслуговування».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти блендер із блоку електродвигуна:
  - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не відкрити чашу від ножового блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Щоб подовжити термін дії блендеру, не користуйтеся ним більше 3 хвилин.
- 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.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.

- Не обробляти тверді спеції, такі як мускатний горіх або коріння куркуми, оскільки вони можуть пошкодити диск.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.
- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- **Увага** – захисний циліндр в основі чаші було встановлено виробником, тому не намагайтеся його зняти.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.



## перед підключенням до мережі електропостачання

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

## покажчик

- ① ковпачок заливального отвору
- ② кришка
- ③ чаша
- ④ ущільнювальне кільце
- ⑤ ніж
- ⑥ основа ножового блоку
- ⑦ Індикатор включення живлення
- ⑧ регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑨ блок електродвигуна
- ⑩ кнопка програми напоїв
- ⑪ кнопка програми супів
- ⑫ кнопка програми подрібнення льоду
- ⑬ кнопка програми дрібного нарізання
- ⑭ кнопка програми крупного нарізання
- ⑮ кнопка програми полоскання
- ⑯ клапани
- ⑰ лопатка
- ⑱ відсік для зберігання шнура


## як користуватися блендером

- 1 Установіть ущільнювальне кільце ④ до ножового блоку ⑤ так, щоби воно правильно увійшло до пазів. Потім встановіть ножовий блок у чашу ③.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
- 2 Накрутіть основу ножового блоку ⑥ на чашу – переконавшись в тому, що вона надійно затягнута. Дивіться такі малюнки на ножовому блоці:  
 розблоковано  
 заблоковано
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- 4 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та натисніть для фіксації.
- 5 Установіть кришку, натискаючи на неї, поки вона не займе свого місця.

- 6 Установіть блендер на блок електродвигуна.
- **Переконайтеся, що шнур повністю розмотаний з пристрою зберігання шнура перш ніж використовувати блендер.**
- **Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.**
- 7 Підключіть і індикатор включення живлення ⑦ загоріться. Примітка: Індикатор живлення буде блимати, якщо чашу не встановлено на блоку електродвигуна. Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендованих швидкостей).
- 8 Оберіть одну з наступних опцій:
  - Кнопки програм: Поверніть ручку регулювання швидкості в положення «On» і всі кнопки загоряться. Натисніть кнопку потрібного програми і вогні на інших кнопках згаснуть, а програма почне працювати. По завершенні заданого часу програми блендер вимкнеться автоматично. Якщо ви бажаєте перервати роботу програми до завершення заданого часу програми, натисніть на кнопку обраної вами програми знову.
  - Вручну вибирається швидкість за допомогою регулятора швидкості, поки необхідна швидкість не буде досягнута. Завершивши змішування, поверніть регулятор швидкості в положення «O» перед тим, як знімати блендер.
  - **Не знімайте чашу поки ножі не перестануть обертатись, а контроль швидкості не буде знаходитись в положення «O».**
  - (P) Імпульсний режим – електродвигун працює в режимі «старт/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.

**Зверніться до розділу пошуку та усунення несправностей, якщо у вас виникли проблеми з роботою блендера.**




## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЛОПАТКОЮ




- 1 Встановіть кришку на чашу і зніміть ковпачок заливального отвору. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** користуватися лопаткою в чаші зі знятою кришкою.
- 2 Вставте лопатку  і повільно переміщайте її по колу в чаші, поки працює двигун.
- 3 Користуйтеся лопаткою, щоб легше переміщати інгредієнти в чаші, не допускаючи засмічення під час роботи.

### 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.
- 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 суміші зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідин та використовуйте лопатку.

Таблиця рекомендацій (Кнопки програм)

Кнопка програми		Застосування/види продуктів	Макс. рекомендована кількість	Час програми
	Напої	Холодних рідин Напої та коктейлі	Макс. 1,6 л	60 с
		Молочні коктейлі та молочні напої	Макс. 1,2 л	
		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	
	Супи	Супові напівфабрикати 1,2 літра	1,2 літра	30 с
		Молочні супи 1 літр	1 літр	
<b>НЕ використовувати лопатку при обробці гарячих рідин. Рекомендується охолодити гарячі інгредієнти перед початком змішування. Якщо ви бажаєте обробити гарячі рідини, уважно прочитайте розділ «Інструкції стосовно змішування гарячих інгредієнтів».</b>				
	Подрібнення льоду	Подрібнення льоду - автоматичний імпульсний режим. Буде помічено зміну швидкості - це нормально. Заморожений фруктовий сік в льодових лотках для коктейлів	300 г (14 кубиків льоду)	30 с
		Сорбет 40г цукру 250г заморожених фруктів 1 яєчний білок Використовуйте лопатку	350 г	30 с X 2
		Миттєве морозиво 100г цукру 300 г суміші із заморожених ягід 150 г збитих вершків Використовуйте лопатку	600 г	30 с X 2

Таблиця рекомендацій (Кнопки програм)			
Кнопка програми	Застосування/види продуктів	Макс. рекомендована кількість	Час програми
 Дрібне нарізання	Використовуйте для подрібнення горіхів, хлібних крихт і аналогічних сухих інгредієнтів. Мелення кавових зерен та спецій		30 сек.
	Кавові зерна	200 г	Для досягнення найкращих результатів зупиніть програму вручну, коли ви досягли бажаного результату.
	Мигдаль	200 г	
	Спеції – наприклад, горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю. <b>Корисні поради</b>	200 г	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 200 г спецій за один раз.</li> <li>• Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, отже рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоби зберегти їх унікальний смак.</li> <li>• Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.</li> </ul>			
 Крупне нарізання	Сирі овочі (такі як цибуля, цибуля-порей, морква, селера)	250 г	10 сек
	Сальса 200г цибулі нарізати на чверті 1 червоний перець чилі розрізати навпіл ½ червоного перцю кілька листя коріандру 1 помідор-слива	350 г	10 сек
 Прополоскати	Використовуйте для полоскання чаші, перш ніж знімати для очищення. Для досягнення найкращих результатів завжди розбирайте блендер для очищення і сушіння перед повторним збиранням.	500 мл теплої води Мак.	30 сек.

Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів, а також власних уподобань. Припиніть обробку при досягненні бажаних результатів.



Таблиця з рекомендаціями (Ручне управління)



Застосування/види продуктів	Рекомендована кількість	Швидкість	Час
Майонез	Макс 3 яйця	Макс.	60 с
Заправка Цезар	Макс 200 г	Серед.	70 с
Овочеві пюре / дитяче харчування	300 г	Мін. - Серед.	60 с
Фруктові пюре	200 - 500 г	Макс.	30 с
Суміші для панірування	Макс 1 літр	Макс.	15 с
Сире м'ясо (пісна яловичина, свинина і баранина) Пісну яловичину нарізати кубиками по 2 см	150 г	Макс.	5 с

Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів, а також власних уподобань. Припиніть обробку при досягненні бажаних результатів.

## 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.
- Захуйте зайву частину шнура  у відсіку для зберігання .

### ножовий блок

- 1 Відкрутіть дно чаші, повернувши за годинниковою стрілкою. Див графіки на зворотній стороні підстави.
  -  розблоковано
  -  заблоковано
- 2 Потім помийте ножовий блок.
  - **Будьте обережні, знімаючи ножовий блок із його основи.**
- 3 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
- 4 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ МИТИ У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.**
- 5 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

### інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.

## Обслуговування та ремонт

- Пошкодження шнура живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємстві фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

**Якщо у вас виникли проблеми з роботою блендери, перш ніж звертатися по допомогу, зверніться до розділу усунення неполадок посібника.**

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.

## **Посібник із усунення несправностей**

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Усунення</b>
Блендер не працює.	Немає живлення / Індикатор живлення не горить.  Чашу було знято з блоку електродвигуна, але регулятор швидкості не було переведено в положення «0».  Блендер було зібрано неправильно.	Перевірте, чи блендер підключено.  Блок електродвигуна не буде працювати доки регулятор швидкості не буде знову встановлений в положення «Увімк.», а потім не буде обрано швидкість.  Щільно накрутіть ножовий блок у чаші.
Індикатор живлення блимає швидко	Індикатори кнопок вибору будуть мигтіти в наступних випадках:  Блок електродвигуна підключений до мережі електропостачання, але на нього не встановлено чашу.  Чашу було знято з блоку електродвигуна, але регулятор швидкості не було переведено в положення «0».	Встановіть чашу.  Блок електродвигуна не буде працювати доки регулятор швидкості не буде знову встановлений в положення «0», а потім не буде обрано швидкість.

## Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Індикатор живлення блимає повільно	Блендер був підключений протягом більш ніж 15 хвилин і перейшов в режим очікування.	Поверніть регулятор швидкості в положення Увімк., а потім в положення Вимк. або натисніть кнопку програми для скидання.
Блендер не працює, але кнопка включення живлення та програми горять.	Чашу встановлено і ручка контролю швидкості переведена в положення "Увімк.", але швидкість або програма не вибрані.	Або виберіть швидкість вручну чи натисніть одну з кнопок програм.
Мігтять конопка програми	Індикатори кнопок вибору будуть мигтіти в наступних випадках:  Блок електродвигуна підключений до мережі електропостачання, але на нього не встановлено чашу.  Чашу було знято з блоку електродвигуна, але регулятор швидкості не було переведено в положення «0».	Встановіть чашу.  Переведіть регулятор швидкості в положення "0" і знову виберіть швидкість.
Кнопки програм не працюють	Кнопки програм не буде працювати, якщо контроль швидкості не переведений перед тим в положення «Увімк.».	Переведіть регулятор швидкості в положення "Увімк." і виберіть потрібну програму.
Рідина витікає з блоку блендера.	Не має ущільнювача Ущільнювач встановлено неправильно Ущільнювач пошкоджено.	Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Технічне обслуговування».
Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі при розпакуванні.	Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.	Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Технічне обслуговування».
Блендер зупиняється або уповільнює темп під час роботи	Включено захист від перенавантаження. Блендер перевантажено або він перегрівся під час роботи.  Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть, відключіть від живлення на 5 секунд. Потім підключіть знову. Якщо блендер не працює, дайте охолонути протягом 15 хвилин, перш ніж підключити.  Скористайтеся таблицею рекомендованих швидкостей для визначення максимально допустимих показників завантаження.
Якщо жоден з описаних варіантів не вирішив проблему, див. розділ "Технічне обслуговування".		

<p>«...» ۱۹۹۰-۱۹۹۱ ۱۹۹۲-۱۹۹۳ ۱۹۹۴-۱۹۹۵ ۱۹۹۶-۱۹۹۷ ۱۹۹۸-۱۹۹۹ ۲۰۰۰-۲۰۰۱ ۲۰۰۲-۲۰۰۳ ۲۰۰۴-۲۰۰۵ ۲۰۰۶-۲۰۰۷ ۲۰۰۸-۲۰۰۹ ۲۰۱۰-۲۰۱۱ ۲۰۱۲-۲۰۱۳ ۲۰۱۴-۲۰۱۵ ۲۰۱۶-۲۰۱۷ ۲۰۱۸-۲۰۱۹ ۲۰۲۰-۲۰۲۱ ۲۰۲۲-۲۰۲۳ ۲۰۲۴-۲۰۲۵</p>		
<p>۱۹۹۰-۱۹۹۱</p>	<p>۱۹۹۰-۱۹۹۱</p>	<p>۱۹۹۰-۱۹۹۱</p>
<p>۱۹۹۲-۱۹۹۳</p>	<p>۱۹۹۲-۱۹۹۳</p>	<p>۱۹۹۲-۱۹۹۳</p>
<p>۱۹۹۴-۱۹۹۵</p>	<p>۱۹۹۴-۱۹۹۵</p>	<p>۱۹۹۴-۱۹۹۵</p>
<p>۱۹۹۶-۱۹۹۷</p>	<p>۱۹۹۶-۱۹۹۷</p>	<p>۱۹۹۶-۱۹۹۷</p>
<p>۱۹۹۸-۱۹۹۹</p>	<p>۱۹۹۸-۱۹۹۹</p>	<p>۱۹۹۸-۱۹۹۹</p>
<p>۲۰۰۰-۲۰۰۱</p>	<p>۲۰۰۰-۲۰۰۱</p>	<p>۲۰۰۰-۲۰۰۱</p>
<p>۲۰۰۲-۲۰۰۳</p>	<p>۲۰۰۲-۲۰۰۳</p>	<p>۲۰۰۲-۲۰۰۳</p>
<p>۲۰۰۴-۲۰۰۵</p>	<p>۲۰۰۴-۲۰۰۵</p>	<p>۲۰۰۴-۲۰۰۵</p>
<p>۲۰۰۶-۲۰۰۷</p>	<p>۲۰۰۶-۲۰۰۷</p>	<p>۲۰۰۶-۲۰۰۷</p>
<p>۲۰۰۸-۲۰۰۹</p>	<p>۲۰۰۸-۲۰۰۹</p>	<p>۲۰۰۸-۲۰۰۹</p>
<p>۲۰۱۰-۲۰۱۱</p>	<p>۲۰۱۰-۲۰۱۱</p>	<p>۲۰۱۰-۲۰۱۱</p>
<p>۲۰۱۲-۲۰۱۳</p>	<p>۲۰۱۲-۲۰۱۳</p>	<p>۲۰۱۲-۲۰۱۳</p>
<p>۲۰۱۴-۲۰۱۵</p>	<p>۲۰۱۴-۲۰۱۵</p>	<p>۲۰۱۴-۲۰۱۵</p>
<p>۲۰۱۶-۲۰۱۷</p>	<p>۲۰۱۶-۲۰۱۷</p>	<p>۲۰۱۶-۲۰۱۷</p>
<p>۲۰۱۸-۲۰۱۹</p>	<p>۲۰۱۸-۲۰۱۹</p>	<p>۲۰۱۸-۲۰۱۹</p>
<p>۲۰۲۰-۲۰۲۱</p>	<p>۲۰۲۰-۲۰۲۱</p>	<p>۲۰۲۰-۲۰۲۱</p>
<p>۲۰۲۲-۲۰۲۳</p>	<p>۲۰۲۲-۲۰۲۳</p>	<p>۲۰۲۲-۲۰۲۳</p>
<p>۲۰۲۴-۲۰۲۵</p>	<p>۲۰۲۴-۲۰۲۵</p>	<p>۲۰۲۴-۲۰۲۵</p>





















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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE