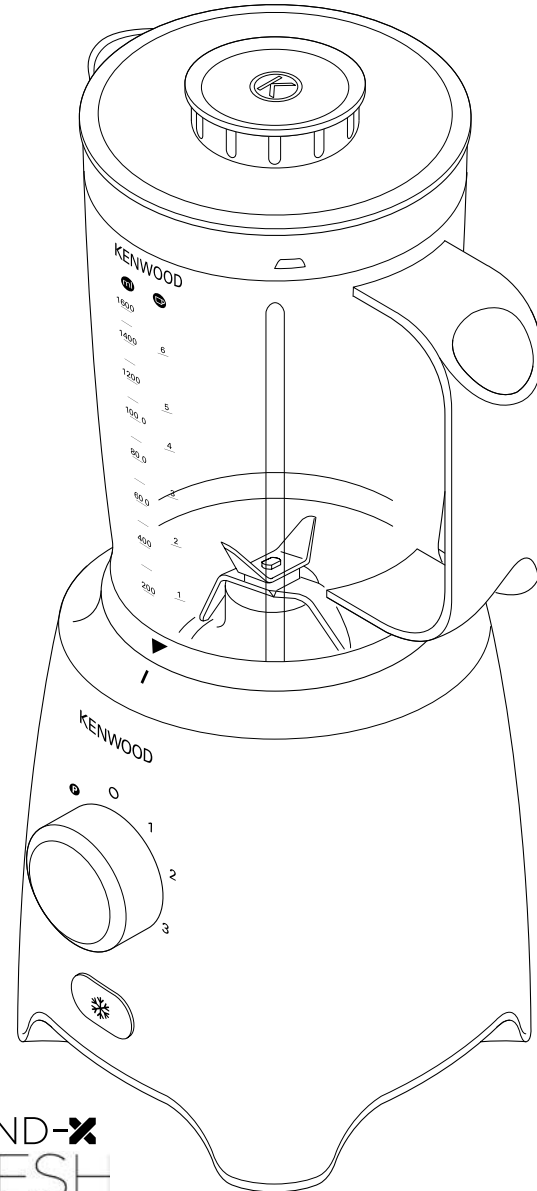


# KENWOOD

## TYPE BLP40

instructions



English	2 - 8
Nederlands	9 - 17
Français	18 - 26
Deutsch	27 - 34
Italiano	35 - 42
Português	43 - 50
Español	51 - 58
Dansk	59 - 66
Svenska	67 - 73
Norsk	74 - 80
Suomi	81 - 87
Türkçe	88 - 94
Česky	95 - 102
Magyar	103 - 110
Polski	111 - 119
Ελληνικά	120 - 128
Slovenčina	129 - 136
Українська	137 - 145
عربي	١٥٢ - ١٤٦



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

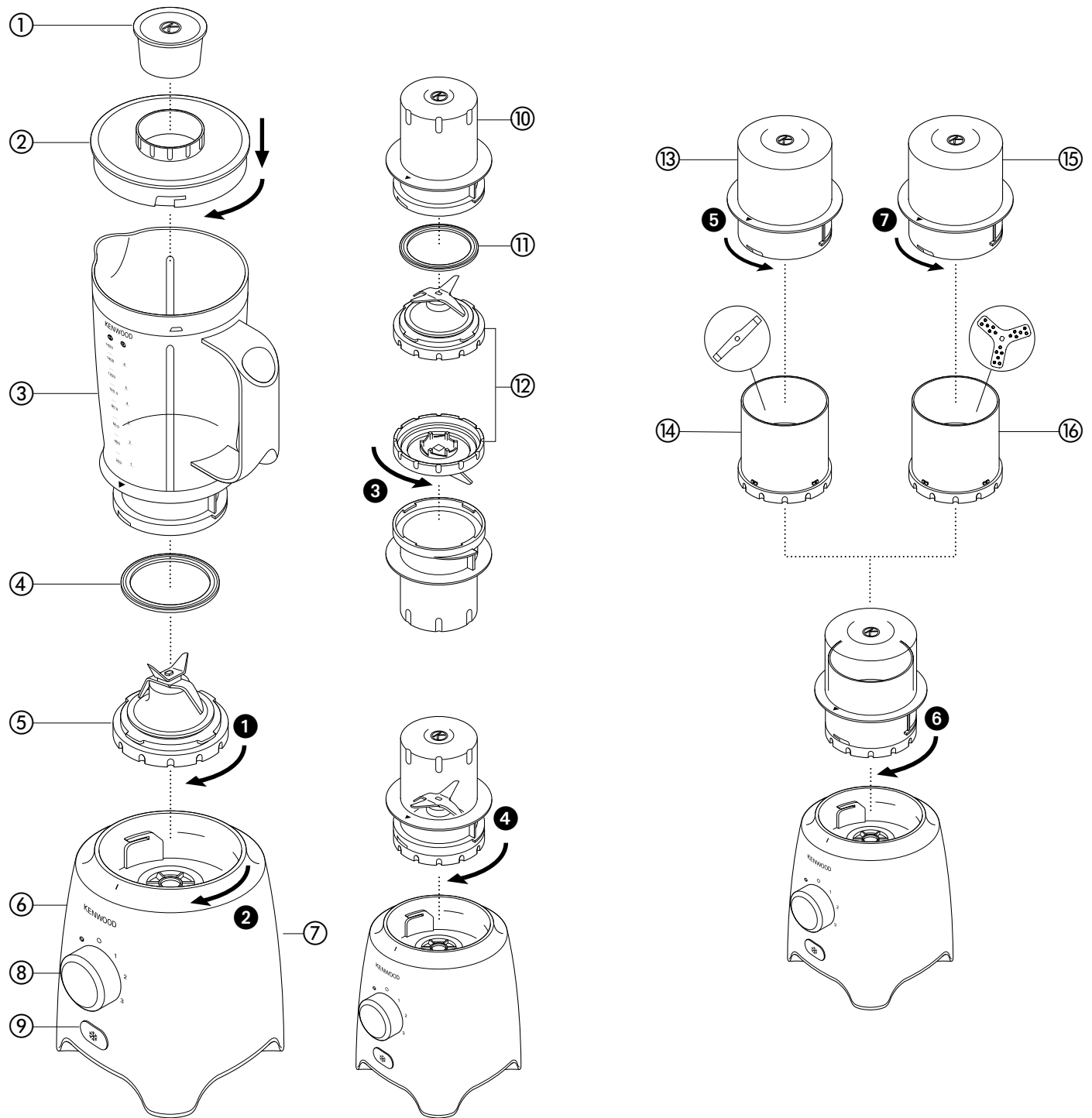
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

127611/2

BLEND-~~X~~  
FRESH





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- When removing the blender or mill from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - do not accidentally unscrew the goblet or mill jar/lid from the blade assembly.

- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended usage chart.
- To ensure long life of your blender and mills, do not run for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

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

### before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

### before using for the first time

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

## key

### blender

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

### multi mill (if supplied)

- ⑩ multi mill jar
- ⑪ multi mill sealing ring
- ⑫ multi mill blade unit

### grinding mill (if supplied)

- ⑬ mill lid
- ⑭ grinding mill blade assembly

### grating mill (if supplied)

- ⑮ mill lid
- ⑯ grating mill blade assembly

## to use your blender

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

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

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

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

 - unlocked position

 - locked position


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

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

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

### blender hints

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

blender recommended usage chart		
speed	usage/food items	max. quantity
<b>1</b>	Frothing milk	1 litre
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	1 litre
<b>2 - 3</b>	Soups & drinks Thicker mixes e.g. pâtés	1.6 litres
	Mayonnaise	3 eggs + 450ml oil
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices) Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	800ml liquid
	Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency.	6 cubes (125g)
<b>(P) pulse</b>	Operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.	-

### to use your multi mill (if supplied)

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

- 1 Put your ingredients into the jar ⑩. Fill it no more than half full.
- 2 Fit the multi mill sealing ring ⑪ into the multi mill blade unit ⑫ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- **Ensure that the seal is fitted correctly.**
- 3 Turn the blade unit ⑫ upside down. Lower it into the jar, blades down ③. Turn anti-clockwise to lock.
- 4 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click" ④.
- 5 Select a speed or use the pulse control.

### to use your grinding mill (if supplied)

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

- 1 Place your ingredients into the blade assembly ⑭.
- 2 Fit the lid ⑬ and turn anti-clockwise to lock ⑤.
- 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click" ⑥.
- 4 Select a speed or use the pulse (P) control.

## to use your grating mill (if supplied)

Suitable for grating parmesan cheese, nutmeg, coconut and dried fruit.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly (16).

- 2 Fit the lid (15) and turn anti-clockwise to lock (7).
- 3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a "click" (6).
- 4 Select a speed or use the pulse (P) control.

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

### hints

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

### care and cleaning


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

#### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit (7).

## blade assemblies

### blender and multi mill

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

### grinding and grating mills

- Remove the lid from the blade assembly by turning in a clockwise direction.

- 1 **blender/multi mill:** remove and wash the sealing ring.
- 2 Do not touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade unit in water.**
- 3 Leave to dry upside down.

### other parts

Wash by hand, then dry.

## service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.

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



## IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

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  Blender not assembled correctly.	Check blender plugged in.  Check blade unit is fully tightened to the goblet.
Blender leaking from blade assembly.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care".
If none of the above solve the problem see "Service & Customer Care".		



# Nederlands

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

## veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voordat u het apparaat gaat reinigen.
- **Zet de messeneenheid nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of de molenbeker is bevestigd.**
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender alleen in als het deksel op zijn plaats zit.
- Gebruik de beker uitsluitend met de meegeleverde messen.
- Het motorblok, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.

- **VERBRANDINGSGEVAAR:** laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het aan staat.
- Pas op wanneer u de blender of de molen van het motorblok af haalt:
  - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
  - schroef de (molen)beker of het deksel niet per ongeluk van de messeneenheid af.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met het aanbevolen gebruik staat vermeld.
- Om een lange levensduur van uw blender en molens te garanderen, mag u ze nooit langer dan 60 seconden achter elkaar laten draaien.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa zijn samengeklonterd; breek de massa in stukken voordat u de ingrediënten aan de beker toevoegt.
- Verwerk geen harde specerijen zoals nootmuskaat of geelwortel; deze kunnen het mes beschadigen.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.

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

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

- Controleer of dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

#### **vóór het eerste gebruik**

- Was de onderdelen: zie onderhoud en reiniging.

#### **legenda**

##### **blender**

- ① vuldop
- ② deksel met vergrendeling
- ③ beker
- ④ afdichtring van de blender
- ⑤ messeneenheid van de blender
- ⑥ motorblok
- ⑦ opbergvak snoer
- ⑧ snelheid + pulsknop
- ⑨ ijsverbrijzelingstoets

##### **multimolen**

##### **(indien meegeleverd)**

- ⑩ multi-molen beker
- ⑪ multi-molen afdichtring
- ⑫ multi-molen meselement

### **maalmolen (indien meegeleverd)**



- ⑬ deksel van de molen
- ⑭ meselement van de rasp molen

### **raspmolen (indien meegeleverd)**

- ⑮ deksel van de molen
- ⑯ messeneenheid van rasp molen


## gebruik van de blender

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

- 1 Zet de afsluitring ④ in de messeneenheid ⑤ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.
- **Het apparaat lekt als de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Schroef de messeneenheid op de beker – zorg dat de messeneenheid goed is vastgedraaid. ❶. Zie de volgende symbolen onder op de messeneenheid:
  -  - onvergrendelde positie
  -  - vergrendelde positie
- 3 Plaats de ingrediënten in de beker.
- 4 Zet de vuldop in het deksel.
- 5 Zet het deksel op de beker en draai naar rechts om hem te vergrendelen.
- 6 Zet de blender op het motorblok met het handvat naar rechts en draai de blender naar rechts tot u een klik hoort om hem te vergrendelen ❷.
- **Het apparaat werkt niet als de blender niet goed bevestigd is.**
- 7 Kies een snelheid (raadpleeg de gebruikstabel).

### **tips voor het gebruik van uw blender**

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

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

## de multimolen gebruiken

(indien meegeleverd)

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

- 1 Doe uw ingrediënten in de beker ⑩. Vul de beker maximaal tot de helft.
- 2 Plaats de multi-molen afdichtring ⑪ in het multi-molen meselement ⑫ – en zorg ervoor dat de afdichting goed in de groeven zit.
- **Zorg dat de afsluitring goed geplaatst is.**
- 3 Draai de messeneenheid ⑫ ondersteboven. Laat de messeneenheid naar beneden in de beker zakken ③. Draai naar links om de eenheid te vergrendelen.
- 4 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door hem naar rechts te draaien tot u een klik hoort ④.
- 5 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsregelaar.

## de maalmolen gebruiken

(indien meegeleverd)

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

- 1 Doe uw ingrediënten in de messeneenheid ⑭.
- 2 Plaats het deksel op de blender ⑬ en draai het naar links vast ⑤.
- 3 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door hem naar rechts te draaien tot u een klik hoort ⑥.
- 4 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (P).

## uw raspmolen gebruiken (indien meegeleverd)

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

- 1 Doe uw ingrediënten in de  
messeneenheid ⑩.

- 2 Plaats het deksel op de blender ⑮  
en draai het naar links vast ⑦.
- 3 Zet de molen op het motorblok en  
vergrendel hem door naar rechts  
te draaien tot u een klik hoort ⑥.
- 4 Selecteer een snelheid of gebruik  
de pulseerknop (P).

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

### **tips**

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

## onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de beker voordat u hem van de messeneenheid losschroeft.
- Dompel de messeneenheid niet onder in water.


### ● **Was de onderdelen niet in de afwasmachine.**

#### **motorblok**

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

#### **messeneenheden**

##### **blender en multimolen**

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

##### **maal- en raspmolens**

- Draai het deksel naar rechts van het meselement af.

#### 1 **blender/multimolen:**

verwijderen en de afsluitring afwassen.

- 2 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**

- 3 Ondersteboven laten drogen.

#### **overige onderdelen**

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

## onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



**BELANGRIJKE  
INFORMATIE VOOR DE  
JUISTE VERWIJDERING  
VAN HET PRODUCT  
VOLGENS DE EUROPESE  
RICHTLIJN BETREFFENDE  
AFGEDANKTE ELEKTRISCHE  
EN ELEKTRONISCHE  
APPARATUUR (AEEA)**

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



## problemen oplossen

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

# Français

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

## sécurité

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

- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le blender ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - évitez de dévisser accidentellement le gobelet ou le bol du moulin du bloc porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne mixez jamais plus que la capacité maximale indiquée dans le tableau des utilisations recommandées.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender et de vos moulins, ne les faites pas fonctionner pendant plus de 60 secondes d'affilée.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- Ne mixez pas des épices dures telles que de la noix de muscade ou des tubercules car cela pourrait endommager la lame.
- N'utilisez pas le blender comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après son utilisation.
- Utilisez toujours le blender sur une surface sûre, sèche et plane.

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

### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

### **avant la première utilisation**

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

## légende

### **blender**

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

### **multi moulin (si fourni)**

- ⑩ pichet du multi moulin
- ⑪ anneau d'étanchéité du multi moulin
- ⑫ unité porte-lames du multi moulin

### **moulin à moudre (si fourni)**

- ⑬ couvercle du moulin
- ⑭ ensemble porte-lames du moulin à moudre

### **moulin à râper (si fourni)**

- ⑮ couvercle du moulin
- ⑯ ensemble porte-lames du moulin à râper

## utilisation de votre blender

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

- 1 Installez le joint d'étanchéité du blender ④ sur l'unité porte-lames du blender ⑤ – en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.

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

- 2 Vissez l'unité porte-lames sur le gobelet – en vous assurant de bien le serrer. ❶. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :

 - position déverrouillée

 - position verrouillée

- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Insérez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 5 Installez le couvercle sur le gobelet et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 6 Placer le blender sur le bloc d'alimentation, avec la poignée orientée vers votre main droite et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ❷.


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

- 7 Sélectionnez une vitesse (référez-vous au tableau des utilisations recommandées).

## conseils à propos de votre blender

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

**tableau des utilisations recommandées du blender**

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

## utilisation de votre multi moulin (si fourni)

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

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal ⑩. Ne le remplissez pas à au delà de la moitié.
  - 2 Installez le joint d'étanchéité du multi moulin ⑪ sur l'unité porte-lames du multi moulin ⑫ - en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.
- **Assurez-vous que le joint est installé correctement.**
- 3 Retournez l'unité porte-lames ⑫ vers le bas. Abaissez-la dans le bocal, en orientant les lames vers le bas ③. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
  - 4 Placer le mixeur sur le bloc d'alimentation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ④.
  - 5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion.

## utilisation de votre moulin à moudre (si fourni)

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

- 1 Mettez vos ingrédients dans l'ensemble porte-lames ⑭.
- 2 Installez le couvercle ⑬ et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ⑤.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ⑥.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion (P).

## utilisation de votre moulin à râper (si fourni)

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

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

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

### **conseils**


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

### **nettoyage et entretien**

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
  - Videz le gobelet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
  - N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.
  - **Ne placez aucune pièce dans la machine à laver.**
- bloc-moteur**
- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
  - N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
  - Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑦.



## ensembles porte-lames blender et multi moulin

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

## moulins à moudre et à râper

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

1 **blender / multi moulin** : retirez et lavez le joint d'étanchéité.

2 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**

3 Laissez sécher à l'envers.

## autres pièces

Lavez à la main, puis séchez.

## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.

- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.

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



## AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

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

# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## Sicherheit

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

- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- **VERBRENNUNGSRISIKO:**  
Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixers oder der Mühle von der Antriebseinheit:
  - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - nicht versehentlich den Mixbecher oder Mahlbehälter/Deckel von der Messereinheit abschrauben.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Niemals die Höchstmengen überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Geräts zu gewährleisten, sollten Ihr Mixer und Ihre Mühlen nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Keine harten Gewürze wie Muskatnuss oder Kurkumawurzel verarbeiten, da diese das Messer beschädigen könnten.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche verwenden.

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

#### **Vor dem Anschluss**

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

#### **Vor dem ersten Gebrauch**

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

# Schlüssel

## Mixer

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

## Multimühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑩ Mahlbehälter für Multimühle
- ⑪ Dichtungsring für Multimühle
- ⑫ Messereinsatz für Multimühle

## Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑬ Mühlendeckel
- ⑭ Messereinheit für Gewürzmühle

## Reibmühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑮ Mühlendeckel
- ⑯ Reibmühle-Messereinsatz

## Verwendung Ihres Mixers

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

- 1 Setzen Sie den Mixer-Dichtungsring ④ in den Mixer-Messereinsatz ⑤ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

● **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**

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

 - nicht verriegelte Position

 - verriegelte Position

- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den

Mixbecher.


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

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

- 7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

## Tipps zur Verwendung des Mixers

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

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

## Verwendung Ihrer Multimühle

(wenn im Lieferumfang)

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

- 1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter ⑩ (maximal bis zur Hälfte).
- 2 Setzen Sie den Dichtungsring der Multimühle ⑪ in den Messereinsatz der Multimühle ⑫ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

### ● **Sicherstellen, dass die Dichtung richtig sitzt.**

- 3 Drehen Sie den Messereinsatz ⑫ um. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein ③. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 4 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ④.

- 5 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

## Verwendung Ihrer Gewürzmühle

(wenn im Lieferumfang)

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

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑭.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf ⑬ und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet ⑤.
- 3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören ⑥.
- 4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

# Verwendung Ihrer Reibemühle

(wenn im Lieferumfang)

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

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑩.

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

**Empfehlungstabelle für Mühle**

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

## Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.

- Babynahrung/Pürees – gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten in der Mühle immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## Pflege und Reinigung

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




### **Antriebseinheit**

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

### **Messereinsätze**

#### **Mixer und Multimühle**

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

#### **Gewürz- und Reibemühle**

- Den Deckel von der Messereinheit entfernen, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

1 **Mixer/Multimühle:** Den Dichtungsring entfernen und abwaschen.

2 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

#### **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**

3 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

#### **Andere Teile**

Von Hand spülen und abtrocknen.

## Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und

Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



### **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

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

# Italiano

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

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di montare o staccare qualunque componente
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- **Non inserire mai il gruppo delle lame sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Usare il frullatore sempre con il coperchio montato.
- Usare la caraffa solo con il gruppo delle lame in dotazione.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Usare solo accessori di tipo approvato.

- **RISCHIO SCOTTATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Nel rimuovere il frullatore o il macinatutto dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare accidentalmente la caraffa o la vaschetta/il coperchio del macinatutto dal gruppo delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell'apparecchio, indicata nella tabella sulle velocità consigliate.
- Per garantire la lunga durata del frullatore e del macinino, non far funzionare più di 60 secondi.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti che si sono surgelati in un unico pezzo, spezzettarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non lavorare spezie dure come noce moscata o curcuma perché potrebbero danneggiare le lame.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.

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

**prima di collegare  
l'apparecchio alla rete  
elettrica**

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

**prima di usare l'apparecchio  
per la prima volta**

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

**legenda**

**frullatore**

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

**macinatutto (se in  
dotazione)**

- ⑩ vaschetta del macinatutto
- ⑪ anello di tenuta del macinatutto
- ⑫ unità delle lame del macinatutto

**tritattutto (se in dotazione)**

- ⑬ coperchio del macinatutto
- ⑭ unità delle lame del tritattutto

**grattugia (se in dotazione)**

- ⑮ coperchio del macinatutto
- ⑯ lame grattugia

## utilizzo del frullatore

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

- 1 Montare l'anello di tenuta del frullatore ④ sull'unità lama del frullatore ⑤ – assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella zona zigrinata.

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

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



- posizione sbloccata



- posizione bloccata


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

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

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

## consigli per il frullatore

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

<b>tabella con suggerimenti per l'uso del frullatore</b>		
<b>Velocità</b>	<b>Tipo di utilizzo/cibo</b>	<b>Quantità massima</b>
<b>1</b>	Frullati al latte	1 litro
	Miscele leggere ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate	1 litro
<b>2 - 3</b>	Minestre e bevande Miscele più dense, es. paté	1,6 litri
	Maionese	3 uova + 450 ml olio
	Frullati Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta) Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio gelato)	800 ml di liquido
	Ghiaccio – operare a intervalli brevi finché il ghiaccio è ridotto alla consistenza desiderata	6 cubetti (125 g)
<b>(P) Pulse (impulso)</b>	Fa funzionare il motore a intermittenza. L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa.	–

## come usare il macinatutto

(se in dotazione)

- Usare il macinatutto per tritare erbe, macinare chicchi di caffè e fare puree.
- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta ⑩, riempiendola per non più di metà.
  - 2 Montare l'anello di tenuta ⑪ sull'unità delle lame del macinatutto ⑫, assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella scanalatura.
- **Verificare che la tenuta sia installata in modo corretto.**
- 3 Girare l'unità della lama ⑫ verso il basso. Inserirla nella caraffa, con le lame rivolte verso il basso ③. Girare in senso antiorario per bloccare.
  - 4 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario finché si sente un "click" ④.
  - 5 Scegliere una velocità oppure usare il controllo ad impulsi.

## come usare il tritatutto (se in dotazione)

- Adatto per macinare spezie, chicchi di caffè e zenzero, aglio e peperoncino.
- 1 Collocare gli ingredienti nell'unità lama ⑭.
  - 2 Montare il coperchio ⑬ e girare in senso antiorario per bloccare in posizione ⑤.
  - 3 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click" ⑥.
  - 4 Selezionare una velocità o usare il controllo a impulsi (P).

## come usare la grattugia (se in dotazione)

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

- 1 Collocare gli ingredienti nell'unità lama ⑯.
- 2 Montare il coperchio ⑮ e girare in senso antiorario per bloccare in posizione ⑦.

- 3 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click" ⑥.
- 4 Selezionare una velocità o usare il controllo a impulsi (P).

**tabella con suggerimenti per l'uso del macinatutto**

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

### consigli

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

### cura e pulizia


- Spegnerne sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- Non immergere in acqua l'unità delle lame.
- **Non lavare nessun componente in lavastoviglie. corpo motore**
- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Non immergere in acqua il corpo motore.



- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑦.

### **lame**

#### **frullatore e macinatutto**

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

#### **macinino per tritare e grattugiare**

- Rimuovere il coperchio dall'unità delle lame girando in senso orario.

#### **1 frullatore/macinatutto:**

rimuovere e lavare l'anello di tenuta.

- 2 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**

- 3 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

#### **altri componenti**

Lavare a mano e poi asciugare.

## manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.

- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



### **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

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

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

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

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

## Guida alla risoluzione problemi

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

# Português

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

## segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo ou o jarro do moinho colocado.**
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Utilize sempre o liquidificador 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. Mandê-o verificar ou reparar: consulte “cuidado e assistência ao cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Quando remover o liquidificador ou moinho da corrente eléctrica:
  - espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - não desaperte acidentalmente o copo ou o jarro/tampa do moinho do conjunto da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada no quadro de utilização recomendada.
- Para assegurar uma longa vida do seu liquidificador e moinhos, nunca os faça funcionar mais de 60 segundos seguidos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham formado um bloco grande sólido durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Não processe especiarias duras como noz-moscada ou açafrão da Índia pois podem danificar a lâmina.
- Não utilize o liquidificador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Utilize sempre o liquidificador numa superfície nivelada e estável.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.

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

#### **antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

#### **antes de utilizar pela primeira vez**

- Lavar as peças: consulte "cuidado e limpeza".

#### **legenda**

##### **liquidificador**

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

##### **moinho multifunções (se fornecido)**

- ⑩ jarro do moinho multifunções
- ⑪ anel vedante do moinho multifunções
- ⑫ dispositivo de lâmina do moinho multifunções

##### **moinho moedor (se fornecido)**

- ⑬ tampa do moinho
- ⑭ dispositivo de lâmina do moinho moedor

##### **moinho raspador (se fornecido)**

- ⑮ tampa do moinho
- ⑯ dispositivo de lâmina do moinho de raspar

## para usar o seu liquidificador


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

- 1 Coloque o anel vedante do liquidificador (4) no dispositivo de lâmina (5) - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado no encaixe.

- **Irá ocorrer vazamento caso a o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

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

 - posição de abrir

 - posição de fechar


- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa de enchimento na tampa.
- 5 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 6 Coloque o liquidificador na unidade motriz com a pega virada para o lado direito e prenda rodando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” 2.

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

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

### **dicas para o liquidificador**

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

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

## para usar o seu moinho multifunções

(se fornecido)

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

- Deite os ingredientes no jarro ⑩. Não encha mais de meio.
- Coloque o anel vedante do moinho multifunções ⑪ no dispositivo de lâmina do moinho multifunções ⑫ - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado no encaixe.
- Certifique-se de que o selo se encontra bem ajustado.**
- Vire o dispositivos das lâminas ⑫ ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo ③. Gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio para prender.
- Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ④.
- Selecione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

## para usar o seu moinho moedor

(se fornecido)

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

- Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina ⑭.
- Coloque a tampa ⑬ e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para prender ⑤.
- Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” ⑥.
- Selecione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

## para usar o seu moinho raspador (se fornecido)

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

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina (16).
- 2 Coloque a tampa (15) e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para prender (7).

- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique” (6).
- 4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

### quadro de utilização recomendada do moinho

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

#### dicas

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



## cuidados e limpeza


- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- Não submerja a unidade da lâmina na água.

- **Não coloque quaisquer componentes na máquina de lavar loiça.**

### **unidade do motor**

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

### **dispositivos de lâmina liquidificador e moinho multifunções**

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

### **moinhos moedor e raspador**

- Remova a tampa do conjunto da lâmina girando na direcção dos ponteiros do relógio.

- 1 **liquidificador/moinho multifunções:** remova e limpe o anel vedante.

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

- 3 Deixe secar voltado para baixo.

### **outras peças**

Lave à mão e seque.

## assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



**ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)**

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

# Español

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

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la mezcladora o la jarra del molinillo estén colocados.**
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Al quitar la mezcladora o molinillo de la unidad de potencia:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar accidentalmente el vaso o la jarra/tapa del molinillo del conjunto de cuchillas.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de usos recomendadas.
- Para garantizar una vida larga a la mezcladora y los molinillos, no los haga funcionar más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida durante la congelación, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No procese especias duras como nuez moscada o raíz de cúrcuma ya que pueden dañar la cuchilla.
- No utilice la mezcladora como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie seca, estable y nivelada.

- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pudiera entrar en contacto con un aparato caliente.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

#### **antes de enchufar el aparato**

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

#### **antes de utilizar el aparato por primera vez**

- Lave las piezas consulte "cuidado y limpieza".

## descripción del aparato

### mezcladora

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

### multimolinillo (si se incluye)

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

### molinillo triturador (si se incluye)

- 13 tapa del molinillo
- 14 conjunto de cuchillas del molinillo triturador

### molinillo rallador (si se incluye)

- 15 tapa del molinillo
- 16 conjunto de cuchillas del molinillo rallador

## para utilizar su mezcladora

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

- 1 Acople el anillo de cierre ④ a la unidad de cuchillas ⑤, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**

- 2 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ①. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:

 - posición de desbloqueo

 - posición de bloqueo


- 3 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 4 Coloque el tapón de llenado en la tapa.
- 5 Acople la tapa al vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición.
- 6 Coloque la mezcladora sobre la unidad de potencia con el asa hacia el lado derecho y fíjela girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un "clic" ②.

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

- 7 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados).

### consejos sobre la mezcladora

- Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno. Ponga la mano sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Al hacer mayonesa, ponga 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 que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla es difícil de procesar, añada más líquido.

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

## para usar el multimolinillo (si se incluye)

Use el multimolinillo para moler hierbas aromáticas, frutos secos, granos de café y purés.

- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra (10), sin llenarla más de la mitad.
- 2 Acople el anillo de cierre del multimolinillo (11) a la unidad de cuchillas del multimolinillo (12), asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
- **Compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado.**
- 3 Gire la unidad de cuchillas (12) boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo (3). Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

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

## para usar el molinillo triturador (si se incluye)

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

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas (14).
- 2 Acople la tapa (13) y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarla en su posición (5).
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un "clic" (6).
- 4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

## para usar el molinillo rallador (si se incluye)

- Adecuado para rallar queso parmesano, nuez moscada, coco y fruta seca.
- Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas ⑯.
  - Acople la tapa ⑮ y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarla en su posición ⑦.
  - Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y fjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un "clic" ⑥.
  - Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

**tabla de usos recomendados del molinillo**

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

### consejos

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




## cuidado y limpieza

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

### unidad de potencia

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

### conjuntos de cuchillas mezcladora y multimolinillo

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

### molinillos triturador y rallador

- Quite la tapa del conjunto de cuchillas girándola en el sentido de las agujas del reloj.

- 1 **mezcladora/multimolinillo:** quite el anillo de cierre y lávelo.
- 2 No toque las cuchillas afiladas. Límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
- 3 Póngala boca abajo y déjela secar.

### otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

## servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



**ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)**

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

# Dansk

Inden brugsanvisningen læses,  
foldes forsiden med illustrationerne ud

## sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden, uden at blenderglasset eller glasset til kværnen er monteret.**
- Tag altid stikket ud af apparatet, før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre knivens skarpe dele under rengøring.
- Blenderen må kun køre, hvis låget sidder på plads.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden, der medfølger.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Når blender eller kværn fjernes fra motorenheden:
  - vent, indtil knivenheden er helt stille;
  - pas på ikke ved et uheld at skrue blenderglasset eller kværnens glas/låg af knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede brugsdiagram.
- Blenderen og kværnene vil holde længere, hvis du ikke lader dem køre i mere end 60 sekunder.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser, som er frosset til en solid klump. En sådan klump skal knuses, før den tilføjes glasset.
- Du må ikke tilberede hårde krydderier som f.eks. muskatnød eller gurkemejerod, da det kan beskadige kniven.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmede apparater.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.

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

#### **før stikket sættes i stikkontakten**

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

#### **før første anvendelse**

- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

## forklaring

### **blender**

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

### **multikværn (hvis den medfølger)**

- ⑩ glas til multikværn
- ⑪ tætningsring til multikværn
- ⑫ knivenhed til multikværn

### **malekværn (hvis den medfølger)**

- ⑬ kværnens låg
- ⑭ knivenhed til kværn

### **rivekværn (hvis den medfølger)**

- ⑮ kværnens låg
- ⑯ rivekværnens bladenhed

## sådan anvendes blenderen

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

- 1 Sæt blenderens tætningsring ④ i blenderbladenheden ⑤ – og sørg for at tætningsringen sidder korrekt i rillen.

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

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

 - oplåst position

 - låst position

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

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


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

**vink om blenderen**

- Sådant blendes tørre ingredienser – skær dem op i stykker, fjern midterproppen, start apparatet, og hæld stykkerne i et ad gangen. Hold hånden over åbningen. Det bedste resultat opnås, hvis du tømmer apparatet regelmæssigt.
- Det anbefales ikke at tilberede krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.

- Ved tilberedning af mayonnaisen skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Fjern midterproppen. Herefter, mens blenderen er i funktion, tilføres olien langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger f.eks. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede, tilføres der mere væde.

**anbefalet brugsdiagram for blender**

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

## sådan bruges multikværnen

(hvis den medfølger)

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

- 1 Kom ingredienserne i glasset ⑩. Fyld det aldrig mere end halvt op.
- 2 Sæt tætningsringen til multikværnen ⑪ ind i knivenheden til multikværnen ⑫ – og sørg for, at tætningen er placeret korrekt i rilleområdet.
- **Sørg for at tætningsringen er fastgjort korrekt.**
- 3 Drej knivenheden ⑫ på hovedet. Sænk den ned i glasset, med bladene nedad ⑬. Drej mod uret for at låse.
- 4 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ④.
- 5 Vælg en hastighed eller brug impulskontrollen.

## sådan bruges malekværnen

(hvis den medfølger)

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

- 1 Anbring ingredienserne i knivenheden ⑭.
- 2 Sæt låget på ⑬, og drej mod uret for at låse ⑤.
- 3 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret, indtil du hører et "klik" ⑥.
- 4 Vælg en hastighed, eller brug impulsknappen (P).

## sådan bruges rivekværnen

(hvis den medfølger)

Velegnet til parmesanost, muskatnød, kokos og tørret frugt.

- 1 Anbring ingredienserne i bladenheden ⑯.
- 2 Sæt låget på ⑮, og drej mod uret for at låse ⑦.
- 3 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik" ⑧.
- 4 Vælg en hastighed eller brug impulsknappen (P).

## anbefalet brugsdiagram for kværn

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

### tips

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

### pleje og rengøring


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

### motorenheden

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

### knivenheder

#### blender og multikværn

- Fjern knivenheden fra glasset eller kværnen ved at dreje det til oplåst position .

#### male- og rivekværne

- Tag låget af knivenheden ved at dreje mod uret.

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

#### andre dele

Vask i hånden, og tør med et viskestykke.



## service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



### **VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK USTYR (WEEE)**

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

## fejlsøgningsguide

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

# Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

## säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - när den inte används
  - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på kraftenheten utan att bägaren eller kvarnbehållaren är monterad.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bägaren.
- Var alltid försiktig när du hanterar knivsats och undvik att vidröra knivbladen vid rengöring.
- Mixern får endast användas när locket är på plats.
- Använd endast bägaren med medföljande knivsats.
- Låt aldrig kraftenheten sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en trasig apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se "service och kundtjänst".
- Använd endast godkända tillbehör.
- **RISK FÖR SKÅLLNING:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.

- När du tar bort mixern eller kvarnen från kraftenheten:
  - vänta tills knivarna har stannat helt
  - skruva inte oavsiktligt loss bägare eller kvarn/lock från knivsatsen.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderad användning.
- För att garantera längsta möjliga livslängd för mixern och kvarnarna ska du aldrig köra dem längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.
- Använd inte hårda kryddor som muskotnöt och gurkmejarot eftersom de kan skada kniven.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Förvara den tom före och efter användningen.
- Använd alltid mixern på en säker, torr, jämn yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av en varm spis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.

- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känslighet 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 fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

#### **innan du sätter i kontakten**

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparaten undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

#### **innan första användning**

- Diska delarna: se "skötsel och rengöring".

## översikt

#### **mixern**

- ① lock för påfyllningshåll
- ② spärrlock
- ③ bägare
- ④ tätningssring mixer
- ⑤ knivsats mixer
- ⑥ kraftenhet
- ⑦ sladdförvaring
- ⑧ hastighets- + pulskontroll
- ⑨ knapp för iskrossning

#### **multikvarn (om sådan medföljer)**

- ⑩ behållare för multikvarn
- ⑪ tätningssring till multikvarn
- ⑫ knivsats till multikvarn

#### **kvarn för malning (om sådan medföljer)**

- ⑬ lock till kvarn
- ⑭ knivsats till malningskvarn

#### **kvarn för rivning (om sådan medföljer)**

- ⑮ lock till kvarn
- ⑯ knivsats för kvarn för rivning

## att använda mixern

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

- 1 Placera mixerns tätningssring ④ på mixerns knivsats ⑤ och kontrollera att tätningen ligger korrekt i skåran.

#### **● Läckage kan uppstå om tätningssringen är skadad eller monteras felaktigt.**

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

 - olåst läge

 - låst läge

- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Sätt på locket i påfyllningshålet på locket.
- 5 Placera locket på bägaren och vrid det medurs tills du hör ett klick.
- 6 Placera mixern på kraftenheten med handtaget åt höger och lås genom att vrida medurs tills du hör ett klick ❷.


● **Mixern fungerar inte om den monteras felaktigt.**

7 Välj hastighet (se tabell med rekommenderad användning).

**mixertips**

- Mixa torra ingredienser – delade i bitar. Ta av påfyllningslocket. och släpp sedan ned bitarna en efter en medan apparaten körs. Håll handen över öppningen. Töm regelbundet för bästa resultat.

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

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

att använda multikvarnen

(om sådan medföljer)

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

- 1 Lägg ingredienserna i behållaren ⑩. Fyll den inte mer än till hälften.
- 2 Montera multikvarnens tätningssring ⑪ på multikvarnens knivsats ⑫. Kontrollera att tätningssringen ligger korrekt i skåran.

- **Kontrollera att tätningssringen är korrekt monterad.**

- 3 Vänd knivsatsen ⑫ upp och ned. Sänk ned den i behållaren med knivarna nedåt ③. Vrid moturs för att låsa.
- 4 Placera kvarnen på kraftenhet och vrid medurs tills du hör ett klick ④.
- 5 Ställ in en hastighet eller använd pulskontrollen.

## att använda kvarnen för malning (om sådan medföljer)

Lämplig att mala av kryddor och kaffeböner samt för att finfördela ingefära, vitlök och chili.

- 1 Placera ingredienserna i behållaren monterad på knivsatsen 14.
- 2 Sätt på locket 13 och vrid moturs för att låsa 5.
- 3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick 6.
- 4 Välj hastighet eller använd pulskontrollen (P).

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

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

- 1 Häll ingredienserna på knivsatsen 16.
- 2 Sätt på locket 15 och vrid moturs för att låsa 7.
- 3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick 6.
- 4 Välj hastighet eller använd pulskontrollen (P).

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

### tips

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

## skötsel och rengöring


- Stäng alltid av, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bägaren innan du skruvar loss den från knivsetsen.
- Sänk inte ned knivsetsen i vatten.
- **Inga delarna får diskas i diskmaskin.**

### **kraftenhet**

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

### **knivsatser**

#### **mixer och multikvarn**

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

#### **kvarn för malning och rivning**

- Ta av locket från knivsetsen genom att vrida medurs.

- 1 **mixer/multikvarn:** ta av och diska tätningringen.
- 2 Vidrör inte de vassa knivarna - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte knivsetsen i vatten.**

- 3 Låt torka upp och ned.

#### **andra delar**

Diska för hand och torka torrt.

## service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.

- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.

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



### **VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)**

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 hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. 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.  Mixern är inte ordentligt ihopsatt.	Kontrollera att mixern är ansluten till vägguttag. Kontrollera att knivsatsen är ordentligt fastsatt på bågaren.
Mixern läcker vid bladeneheten.	Tättningsring saknas. Tättningsring felaktigt monterad. Tättningsring skadad.	Kontrollera att tättningsringen är ordentligt monterad och att den inte är skadad. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tättningsring.
Mixerns tättningsring saknades från knivsatsen när förpackningen öppnades.	Mixern är förpackad med tättningsringen monterad på knivsatsen.	Skruva av bågaren och kontrollera att tättningsringen sitter på knivsatsen. Se "service och kundtjänst" för att erhålla en ny tättningsring.
Om inget av ovan löser problemet se "service & kundtjänst".		

# Norsk

Før du leser dette, Brett ut framsiden som viser illustrasjonene

## sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler;
  - når den ikke er i bruk;
  - før rengjøring.
- **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset eller kvernglasset sitter på.**
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Lokket må alltid være på mens du kjører mikseren.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersett eller reparert: se «service og kundetjeneste».
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.

- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Når du tar hurtigmikseren eller kvernen av strømenheten:
  - vent til kniven har stanset helt;
  - ikke skru glasset eller kvernglasset/ lokket fra knivenheten ved en feiltakelse.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt bruk.
- For å sikre lang levetid for blenderen og kvernene, må du ikke kjøre dem i mer enn 60 sekunder.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Ikke kvern harde kryddertyper som muskatnøtter eller gurkemeierot, da de kan skade kniven.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.

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

#### **før du setter i støpselet**

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

#### **før førstegangs bruk**

- Vask delene: se «rengjøring og vedlikehold».

## deler

#### **hurtigmikser**

- ① påfyllingslokk
- ② låsbart lokk
- ③ mikserglass
- ④ tetningsring til hurtigmikseren
- ⑤ knivenhet til hurtigmikseren
- ⑥ motordel
- ⑦ plass til ledning
- ⑧ hastighets- og pulskontroll
- ⑨ isknuseknapp

#### **multikvern (hvis den medfølger)**

- ⑩ multikvernbeger
- ⑪ tetningsring til multikvernen
- ⑫ knivenhet til multikvernen

#### **malekvern (hvis den medfølger)**

- ⑬ kvernlokk
- ⑭ knivenhet til malekvernen

#### **rivekvern (hvis den medfølger)**

- ⑮ kvernlokk
- ⑯ rivekvernbladoppsett

## bruk av hurtigmikseren

Bruk hurtigmikseren til supper, drinker, patéer, majones, brødsmuler, kjøkksmuler, hakking av nøtter og knusing av is.


- 1 Monter tetningsringen til hurtigmikseren ④ inn i knivenheten til hurtigmikseren ⑤ - kontroller at tetningsringen er plassert riktig i området med spor.

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

- 2 Skru knivenheten på glasset – pass på å stramme knivenheten godt til

❶. Se grafikken på undersiden av knivenheten som følger:

 - ulåst posisjon

 - låst posisjon

- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Plasser påfyllingslokket i lokket.
- 5 Sett lokket på glasset og vri med klokken for å låse.

6 Plasser hurtigmikseren på motordelen med håndtaket plassert på høyre side og lås ved å vri med klokken til du hører et klikk

②.

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

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

**tips for hurtigmikseren**

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

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

**tabell for anbefalt bruk, hurtigmikser**

<b>hastighet</b>	<b>Bruk/matvarer</b>	<b>maks. mengde</b>
<b>1</b>	Skumme melk	1 liter
	Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre	1 liter
<b>2 - 3</b>	Supper og drinker Tykkere blandinger, f.eks. pateer	1,6 liter
	Majones	3 egg + 450 ml olje
	“Smoothie”-driker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft) Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller is krem)	800 ml væske
	Isknusing - bruk korte støt til isen er knust i ønsket konsistens.	6 terninger (125 g)
<b>(P)</b> <b>pulsfunksjon</b>	Betjener motoren i start/stopp-aksjon. Krafttrinet brukes når du trenger ekstra kraft og virker så lenge hurtigmikseren er stilt på denne hastigheten.	–

slik bruker du multikvernen

(hvis den medfølger)

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

1 Fyll ingrediensene i begeret ⑩. Det skal ikke være mer enn halvfullt.

2 Sett tetningsringen til multikvernen ⑪ inn i knivenheten til multikvernen ⑫ – pass på at tetningsringen sitter riktig på plass i det fordypede området.

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

- 3 Snu knivenheten ⑫ opp-ned. Senk den ned i begeret med bladene ned ③. Vri mot klokken for å låse.
- 4 Plasser kvernen på motordelen og lås ved å vri med klokken til du hører et klikk ④.
- 5 Velg hastighet eller bruk pulsfunksjonen.

## slik bruker du malekvernen

(hvis den medfølger)

Egner seg til kverning av krydder og kaffebønner og behandling av ingefær, hvitløk og chili.

- 1 Plasser ingrediensene inn i knivmonteringen ⑭.
- 2 Sett på lokket ⑬ og vri mot klokken for å låse på plass ⑤.
- 3 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et klikk ⑥.
- 4 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (P).

## slik bruker du rivekvernen (hvis den medfølger)

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

- 1 Plasser ingrediensene inn i bladet ⑯.
- 2 Sett på lokket ⑮ og vri mot klokken for å låse på plass ⑦.
- 3 Plasser kvernen på strømenheten og lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk" ⑥.
- 4 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (P).

**tabell for anbefalt bruk, kvern**

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

### tips

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

## rengjøring og vedlikehold


- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Ikke legg knivenheten i vann.
- **Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskinen.**

### motordel

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

### knivmontering

#### hurtigmikser og multikvern

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

#### male- og rivekverner

- Ta lokket av knivenheten ved å vri med klokken.

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

#### andre deler

Vask for hånd og tørk dem.

## service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.

- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



### VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

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.

## feilsøkingsveiledning

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



## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
  - ennen osien asentamista tai irrottamista
  - kun laite ei ole käytössä
  - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.

- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Jos irrotat tehosekoittimen tai myllyn moottoriosasta
  - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
  - älä irrota vahingossa astian tai myllyn kantta teristä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä suurinta käyttösuositustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Voit pidentää tehosekoittimen ja myllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Älä hienonna kovia mausteita, kuten muskottia tai kurkumajuurta. Muutoin terä voi vaurioitua.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Käytä tehosekoitinta aina vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle tai sen lähelle, jotta se ei joudu kosketuksiin kuuman liedan kanssa.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

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

#### **ennen liittämistä verkkovirtaan**

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

#### **ennen ensimmäistä käyttökertaa**

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

## kuvaukset

#### **tehosekoitin**

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

#### **monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)**

- 10 monitoimimyllyn astia
- 11 monitoimimyllyn tiivistysrenkas
- 12 monitoimimyllyn teräyksikkö

#### **jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)**



- 13 myllyn kansi
- 14 jauhatuseräasetelma

#### **raastamismylly (jos sisältyy toimitukseen)**

- 15 myllyn kansi
- 16 raastamismyllyn teräasetelma

## tehosekoittimen käyttö

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

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

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

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

- 7 Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuositustaulukossa).

**tehosekoittimen käyttövihjeitä**

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


kerrallaan laitteen käydessä.

Pida kätesi aukon päällä.

Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

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

**tehosekoittimen käyttösuositustaulukko**

nopeus	käyttö/ruoka-aine	enimmäismäärä
<b>1</b>	Maidon vaahdottaminen	1 litra
	Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat	1 litra
<b>2 - 3</b>	Keitot ja juomat Paksut seokset, esimerkiksi pateetaikinat	1,6 litraa
	Majoneesi	3 munaa + 450 ml öljyä
	Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämehut). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat).	800 ml nestettä
	Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.	6 jääpalaa (125 g)
<b>(P) pitoasento</b>	Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen. Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa.	–

**monitoimimyllyn käyttäminen**

(jos sisältyy toimitukseen)

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

- 1 Laita ainekset hienonnuksastiaan ⑩. Älä täytä sitä yli puolen välin.
- 2 Sovita monitoimimyllyn tiivisterengas ⑪ monitoimimyllyn teräyksikköön ⑫. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

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

- 3 Käännä teräasetelma ⑫ ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin ③. Lukitse kääntämällä vastapäivään.
- 4 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ④.
- 5 Valitse nopeus tai käytä pitokytkintä.

## jauhatusmyllyn käyttäminen

(jos sisältyy toimitukseen)

Mausteiden, kahvipapujen, inkiväärin, valkosipulin ja chilin jauhamiseen.

- 1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑭.
- 2 Aseta kansi ⑬ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑤.
- 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ⑥.
- 4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

## raastamismyllyn käyttäminen (jos sisältyy

toimitukseen)

Esimerkiksi parmesaanijuuston, muskotin, suklaan ja kuivattujen hedelmien raastamiseen.

- 1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑯.
- 2 Aseta kansi ⑮ paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑦.
- 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen ⑥.
- 4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

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

### **vihjeitä**

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

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

## hoitaminen ja puhdistaminen


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

### ● **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.**

#### **moottoriosia**

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

#### **teräasetelmat tehosekoitin ja monitoimimylly**

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

#### **jauhatus- ja raastamismyllyt**

- Irrota kansi teräasetelmasta kääntämällä myötöpäivään.

#### 1 **tehosekoitin/monitoimimylly:**

irrota ja pese tiivisterengas.

- 2 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla.

#### **Älä upota teräosaa veteen.**

- 3 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

#### **muut osat**

Pese käsin ja kuivaa sitten.

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.
- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuoheista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.

- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjamoona tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



### **TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)**

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

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

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

## ongelmanratkaisuohteista

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

# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya değirmen şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçınınız.
- Blenderi sadece kapak yerine takılıyken çalıştırın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deđdirmeyiniz.
- Hiçbir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
- Hiçbir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığında soğumaya bırakılmalıdırlar.



- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkartırken
  - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
  - hazne veya öğütücü şişesini/kapağını bıçak tertibatından yanlışlıkla ayırmayın.
- Blenderi boşken çalıştırmayın
- Asla tavsiye edilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını karıştırmayın.
- Blenderinizin ve öğütücünüzün daha uzun süre kullanımını garantilemek için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Hindistan cevizi veya Zerdeçal kökü gibi sert baharatları işlemeyin, bunlar bıçağa zarar verebilirler.
- Blenderi içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra blenderin içini boşaltınız.
- Blenderı her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete değebileceği yere koymayın.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.

- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce 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**

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.
- **ilk kullanımdan önce**
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

## parçalar

### **blender**

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

### **çok amaçlı değirmen (eğer sağlanmışsa)**

- ⑩ çok amaçlı değirmen şişesi
- ⑪ çok amaçlı değirmen sızdırmazlık halkası
- ⑫ çok amaçlı değirmen bıçak ünitesi

### **öğütme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**

- ⑬ öğütücü kapağı
- ⑭ öğütme değirmeni bıçak tertibatı


### **rendeleme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**


- ⑮ öğütücü kapağı
- ⑯ rendeleme değirmeni bıçak tertibatı

## blenderinizin kullanımı

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

- 1 Blender sızdırmazlık halkasını ④ blender bıçak ünitesine ⑤ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**
- 2 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ①. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:


 - kilit açık pozisyon

 - kilitli pozisyon

- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun.
- 4 Doldurma kapağını kapağa takın.
- 5 Kapağı kaba yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- 6 Blenderi tutamak sağ tarafta olacak şekilde güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ②.
- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 7 Bir hız seçin (önerilen kullanım tablosuna bakın).

### blender ipuçları

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

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

## öğütücünüzü kullanmak için (eğer sağlanmışsa)

- Çok amaçlı değirmeninizi, baharatları, fındıkları, kahve çekirdekleri ve püreleri öğütmek için kullanın.
- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz ⑩. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.

- 2 Çok amaçlı değirmen sızdırmazlık halkasını ⑪ çok amaçlı değirmen bıçak ünitesinin ⑫ içine yerleştirin – conta oluklu alana düzgün şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.
- **Contanın düzgün yerleştiğinden emin olun.**
- 3 Bıçak ünitesini ⑫ ters yüz çevirin. Bıçaklar aşağıda ③ olacak şekilde kaseinin içine yerleştirin. Kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.

- 4 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ④.
- 5 İstedığınız hızı seçiniz ve puls kumandasını kullanınız.

## öğütme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

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

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑭.
- 2 Kapağı ⑬ takın ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin ⑤.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ⑥.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

## rendeleme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

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

- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑯.
- 2 Kapağı ⑮ takın ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin ⑦.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için “klik” sesi duyulana kadar saat yönünde çevirin ⑥.
- 4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

**önerilen öğütücü kullanım tablosu**

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

## İp uçları

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

## bakım ve temizlik


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

### güç ünitesi

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

### bıçak tertibatları

#### blender ve çok amaçlı değirmen

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

### öğütme ve rendeleme

#### değirmenleri

- Saat yönünde çevirerek kapağı bıçak tertibatından çıkartın.

1 **blender/çok amaçlı değirmen:** sızdırmazlık halkasını çıkarın ve yıkayın.

2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulaştırınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**

3 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

## diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulaştırınız.

## servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşıyorsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



## ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

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

## sorun giderme kılavuzu

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

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Příklad vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů
  - když přístroj nepoužíváte
  - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou jednotku bez osazení mixovací nádoby nebo nádoby na mletí.**
- Příklad vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby se pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor namočily.
- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servis a zákaznická podpora“
- Nikdy nepoužívejte neschválené nástavce.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.

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



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

#### **před zapojením**

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

#### **před prvním použitím**

- Mytí dílů: viz kapitola „péče a čištění“

#### **Víceúčelový nástavec (pokud je součástí dodávky)**

- ⑩ nádoba víceúčelového nástavce
- ⑪ těsnicí kroužek víceúčelového nástavce
- ⑫ nožová jednotka víceúčelového nástavce

#### **Mlecí nástavec (pokud je součástí dodávky)**

- ⑬ víko nádoby na mletí
- ⑭ nožová sestava mlecího nástavce

#### **Strouhací nástavec (pokud je součástí dodávky)**

- ⑮ víko nádoby na mletí
- ⑯ nože strouhacího nástavce



## Popis

### **Mixér**

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


## Použití mixéru

Mixér používejte k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky, drcených sušenek, sekaných ořechů a drceného ledu.

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

## Rady k mixéru

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

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

## Používání víceúčelového nástavce (pokud je součástí dodávky)

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

- Vložte ingredience do nádoby ⑩. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- Vložte těsnicí kroužek víceúčelového nástavce ⑪ do nožové jednotky víceúčelového nástavce ⑫ tak, aby správně zapadl do drážky.
- Zajistěte, aby bylo těsnění řádně nasazeno.**
- Otočte nože ⑫ spodní stranou vzhůru. Vložte je do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů ③. Otočením proti směru hodinových ručiček uzamkněte.
- Nasaďte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte jej otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ④.

- Zvolte rychlost nebo použijte pulzní režim.

## Používání mlecího nástavce

(pokud je součástí dodávky)

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

- Vložte ingredience do nožové sestavy ⑭.
- Nasaďte víčko ⑬ a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček ⑤.
- Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ⑥.
- Zvolte rychlost nebo použijte pulzní režim (P).

## Použití strouhacího nástavce (pokud je součástí dodávky)

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

- 1 Vložte ingredience do nožů ⑩.
- 2 Nasaďte víčko ⑮ a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček ⑦.

- 3 Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí ⑥.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte pulzní ovladač (P).

**tabulka doporučeného používání nástavců**

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

### tipy

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

- Dětská výživa/pyré – uvažené potraviny nechte před zpracováním v mlynku vychladnout na pokojovou teplotu.

### Péče a čištění


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

### **pohonná jednotka**

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

### **Nože**

#### **Mixér a víceúčelový nástavec**

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

#### **Mlecí a strouhací nástavec**

- Sundejte víčko z nožové sestavy otočením ve směru hodinových ručiček.

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

### **Ostatní díly**

Omyjte je rukou a osušte.

## **Servis a údržba**

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.

- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnese jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



### **DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)**

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

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

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## průvodce odstraňováním problémů

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

# Magyar

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

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- **Soha ne szerelje a késegyiséget a meghajtóegységre a keverőpohár vagy a darálóedény nélkül.**
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- Mindig óvatosan bánjon a késegyiséggel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- A keverőpoharat kizárólag a hozzá tartozó késegyiséggel használja.
- Ügyeljen arra, hogy a meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.

- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Amikor a turmixolót vagy a darálót lecsavarja a meghajtóegységről:
  - mindig várja meg, amíg a forgókés/ daráló kés teljesen leáll;
  - ügyeljen arra, nehogy véletlenül lecsavarja a keverőpoharat vagy a darálóedényt/fedelet a késegységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl a Felhasználási útmutató táblázatában szereplő maximális kapacitást.
- A mixer és a darálók hosszú élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse 60 másodpercnél hosszabb ideig.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- Ne aprítson kemény fűszereket, például szerecsendiót vagy kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.
- A keverőpoharat soha ne használja étel tárolására. A használat előtt és után üresen kell tárolni.



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

#### **csatlakoztatás előtt**

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

#### **az első használat előtt**

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

## a készülék részei

### turmixgép

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

### többfunkciós daráló (ha tartozék)

- 10 többfunkciós daráló edénye
- 11 többfunkciós daráló tömítőgyűrűje
- 12 többfunkciós daráló késegyisége

### őrlőegység (ha tartozék)



- 13 daráló fedél
- 14 daráló késegyisége

### reszelőegység (ha tartozék)

- 15 daráló fedél
- 16 reszelőegység késegyisége

## a turmixgép használata


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

- 1 Illessze a turmixgép tömítőgyűrűjét ④ a turmixgép késegyiségebe ⑤ – ügyelve arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szívárgáshoz vezethet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 2 Csavarja be a késegyiséget a keverőpohárba – ügyelve rá, hogy a késegyiség szorosan a helyén legyen ❶. A késegyiség alján látható ábrák jelentése:  
 - nyitott állás  
 - zárt állás
- 3 Tegye a hozzávalókat a keverőpohárba

- 4 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélbe.
- 5 Helyezze a fedelet a pohárra, és az óramutató járásával megegyezően elfordítva rögzítse.
- 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre úgy, hogy a fogantyú jobbra nézzen, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elforgatva rögzítse ❷.
- **A motor nem indul el, ha a készülék turmixoló része nem illeszkedik megfelelően a meghajtó egységhez.**
- 7 Válasszon ki egy sebességet (lásd a felhasználási útmutató táblázatát).

### turmixgép

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

a turmixgép felhasználási útmutatója		
sebességfokozat	feldolgozandó étel	max. mennyiség
1	Tej habosítása	1 liter
	Híg keverékek, pl. híg tészták, tejturmixok, rántotta	1 liter
2 - 3	Levesek és italok Sűrűbb keverékek, például pástétomok	1.6 liter
	Majonéz	3 tojás + 450 ml olaj
	Gyümölcs-turmixok készítése: Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a turmixoló edénybe. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt vagy fagylaltot).	800 ml folyadék
	Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.	6 jégkocka (125 g)
<b>(P)</b> <b>Rövid üzem</b>	A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz: A rezgés-pozíció gyors energiabiztosításhoz alkalmas, és addig működik, amíg ebben a helyzetben tartják a kapcsolót.	–

## a többfunkciós daráló használata (ha tartozék)

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

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe ⑩. Az edényt legfeljebb félig töltsen meg.
- 2 Helyezze a többfunkciós daráló tömítőgyűrűjét ⑪ a többfunkciós daráló késegségére ⑫ – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.**
- 3 Fordítsa fejjel lefelé a késegséget ⑫. Engedje le az edénybe, a késekkel lefelé ③. Az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse.
- 4 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ④.

- 5 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomja le a rövid üzem kapcsolót.

## az őrlőegység használata (ha tartozék)

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

- 1 Tegye a hozzávalókat a késegségbe ⑭.
- 2 Illessze rá a fedelet ⑬, és balra elfordítva rögzítse ⑤.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig elfordítva rögzítse ⑥.
- 4 Válassza ki a sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

## a reszelőegység használata (ha tartozék)

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

- 1 Tegye a hozzávalókat a késegyiségbe ⑩.
- 2 Illessze rá a fedelet ⑮, és balra elfordítva rögzítse ⑦.

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

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

### ötletek

- Az optimális teljesítmény érdekében a fűszerek feldolgozásakor ajánljuk, hogy a darálóban egyszerre 50 g-nál nagyobb mennyiség ne legyen.
- Az egészben hagyott fűszer az ízt sokkal tovább megőrzi, mint az őrölt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.
- A maximális izhatás és az illóolajok érvényesülése érdekében az egész fűszereket célszerű megpirítani őrlés előtt.

- Bébiétel/pürék – a főtt ételek turmixgépben való feldolgozása előtt várja meg, amíg lehűlnek szobahőmérsékletre.

## a készülék tisztítása

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

- **Ne tegye be egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.**

### **meghajtóegység**

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

### **késegységek**

#### **turmixgép és többfunkciós daráló**

- Vegye ki a késegységet a pohárból vagy a daralóból, miután elfordította a nyitott állásba ④.

#### **őrítő- és reszelőegységek**

- Jobbra elfordítva vegye le a fedelet a késegységről.

#### **1 turmixgép/többfunkciós**

**daráló:** vegye ki és mossa el a tömítőgyűrűt.

- 2 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez.

**A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**

- 3 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

#### **a többi alkatrész**

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

## **szerviz és vevőszolgálat**

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.

- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



### **FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

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

## hibaelhárítási útmutató

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

## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik młynka.**
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera należy używać wyłącznie z założoną na dzbanek pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).

- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **RYZIKO POPARZENIA:** przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender lub młynek z podstawy zasilającej:
  - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
  - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka lub pojemnika młynka od zespołu ostrzy.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Długi okres użytkowania blendera i młynków można osiągnąć nie używając urządzeń przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- 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.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

### **przed podłączeniem do sieci**

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### **przed pierwszym użyciem**

- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

## **oznaczenia**

### **blender**

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

### **młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączono w zestawie)**

- ⑩ pojemnik młynka wielofunkcyjnego
- ⑪ pierścień uszczelniający młynka wielofunkcyjnego
- ⑫ zespół ostrzy młynka wielofunkcyjnego

### **młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)**

- ⑬ pokrywa młynka
- ⑭ zespół ostrzy młynka do kruszenia

### **młynek do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)**

- ⑮ pokrywa młynka
- ⑯ zespół ostrzy młynka do tarcia


## **obsługa blendera**


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

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

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

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

 - pozycja „odblokowane”

 - pozycja „zablokowane”

- 3 W dzbanku umieścić składniki.
- 4 W pokrywie umieścić zakrywkę wlewu.
- 5 Do dzbanka przymocować pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 6 Umieścić blender na podstawie zasilającej (z rączką skierowaną w prawą stronę) i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ❷.

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


- 7 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych sposobów użycia).

### **wskazówki dotyczące obsługi blendera**

- Miksowanie suchych składników – składniki pokroić na kawałki, zdjąć zakrywkę wlewu, włączyć urządzenie i wrzucać składniki przez otwór po jednym kawałku na raz. Nad otworem należy trzymać dłoń. Najlepsze wyniki daje regularne opróżnianie dzbanka.

- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą uszkodzić plastikowe elementy.
- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Wyjąć zakrywkę wlewu. Następnie włączyć urządzenie i przez otwór w pokrywie powoli dodawać olej.
- Gęste mieszanki, np. pasztety i sosy typu *dip*, mogą wymagać zgarniania składników ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych.

**tabela zalecanych sposobów użycia blendera**

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

## obsługa młynka wielofunkcyjnego

(jeżeli załączono w zestawie)

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

- 1 Składniki umieścić w pojemniku młynka ⑩. Pojemnik napętnić najwyżej do połowy.

- 2 Umieścić pierścień uszczelniający młynka wielofunkcyjnego ⑪ w zespole ostrzy młynka wielofunkcyjnego ⑫, zwracając uwagę na to, by uszczelka została poprawnie włożona w rowki.

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

- 3 Odwrócić zespół ostrzy ⑫ do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć do pojemnika młynka ③. Zablokować, przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

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

## obsługa młynka do kruszenia

(jeżeli załączono w zestawie)

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

- Składniki umieścić w zespole ostrzy ⑭.
- Zamocować pokrywę ⑬ i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować ⑤.
- Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż rozlegnie się kliknięcie ⑥.

- Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P).

## obsługa młynka do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)

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

- Składniki umieścić w zespole ostrzy ⑯.
- Zamocować pokrywę ⑮ i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować ⑦.
- Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie” ⑥.
- Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P).

**tabela zalecanych sposobów użycia młynka**

składniki	młynek	maksymalna ilość	prędkość	czas pracy
Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche	wielofunkcyjny	15 g	3	5-10 s
Orzechy	wielofunkcyjny lub do kruszenia	50 g	3	10-15 s
Kawa	wielofunkcyjny lub do kruszenia	50 g	3	30 s
Przeciery dla niemowląt i potrawy purée	wielofunkcyjny	50 g	3	30 s
Przyprawy – ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, całe goździki	do kruszenia	50 g	3	30-60 s
Papryczki chili	do kruszenia	30 g	3	10 s
Świeży imbir	do kruszenia	30 g	3	10 s
Czosnek	do kruszenia	4 ząbki	3	10 s

tabela zalecanych sposobów użycia młynka

składniki	młynek	maksymalna ilość	prędkość	czas pracy
Parmezan – pokrojony w jednocentymetrową kostkę	do tarcia	60 g	3	10 s
Suszone owoce	do tarcia	50 g	3	10 s
Orzechy kokosowe	do tarcia	50 g	3	20 s
Gałka muskatołowa	do tarcia	2	3	40 s

### wskazówki

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

## konserwacja i czyszczenie


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

### podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.

- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑦.

### zespoły ostrzy blender i młynek wielofunkcyjny

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

### młynek do tarcia i młynek do kruszenia

- Zdjąć pokrywę z zespołu ostrzy, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

### 1 blender/młynek wielofunkcyjny:

zdjąć i wyplukać pierścień uszczelniający.

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

### pozostałe elementy

- Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.

## serwis i punkty obsługi klienta

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



### **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)**

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

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

## ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
  - πριν από τον καθαρισμό.
- **Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη βασική μονάδα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο του μύλου.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».



- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή το μύλο από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
  - μην ξεβιδώνετε κατά λάθος την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο/καπάκι του μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα υλικών από τη μέγιστη που αναφέρεται στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ ή τον μύλο σας, μην τα αφήνετε να λειτουργούν χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο ή ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.

- Χρησιμοποιείτε πάντ το μπλέντερ επάνω σε σφ λή, στεγνή κ ι επίπεδη επιφάνει .
- Μην τοποθετείτε ποτέ υτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστί ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας ερίου ή σε σημείο όπου μπορεί ν έρθει σε επ φή με άλλη ζεστή συσκευή.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας 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 γι την οποί προορίζεται . Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με υτές τις οδηγίες.

**πρωτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**πριν από την πρώτη χρήση**

- Πλύνετε τ μέρη: δείτε την ενότητ «φροντιδ κ ι κ θ ρισμός».

## επεξήγηση συμβόλων

### μπλέντερ

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

### μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

- ⑩ δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων
- ⑪ δακτύλιος στεγανοποίησης μύλου πολλαπλών χρήσεων
- ⑫ μονάδα λεπίδων μύλου πολλαπλών χρήσεων

### μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

- ⑬ καπάκι μύλου
- ⑭ μονάδα λεπίδων μύλου αλέσματος

### μύλος τριψίματος (εάν παρέχεται)

- ⑮ καπάκι μύλου
- ⑯ μονάδα λεπίδων μύλου τριψίματος


## για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

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

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης του μπλέντερ ④ στη μονάδα λεπίδων του μπλέντερ ⑤ – διασφαλίζοντας ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στην αυλακωτή περιοχή.
- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

- 2 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στην κανάτα – εξασφαλίζοντας ότι η διάταξη λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά ①. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

 «ξεκλειδωτη» θέση


 «κλειδωμένη» θέση

- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Τοποθετήστε το κάλυμμα της σπής γεμίσματος επάνω στο καπάκι.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα μοτέρ, με το χερούλι στη δεξιά πλευρά και ασφαλίστε το στη θέση του, στρέφοντάς το δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ②.
- **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

### συμβουλές σχετικά με το μπλέντερ

- Για να αναμειξείτε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά τη συσκευή.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.

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

πίνακας συνιστώμενης χρήσης του μπλέντερ		
ταχύτητα	χρήση/τροφές	μέγιστη ποσότητα
1	Αφρόγαλα	1 λίτρα
	Αραιά μείγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αβγό	1 λίτρα
2 - 3	Σούπες και ποτά Πιο παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ	1,6 λίτρα
	Μαγιονέζα	3 αβγά + 450 ml λάδι
	Πολτοποιημένα ροφήματα Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων) Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό)	800 ml υγρού
	Θρυμματισμός πάγου – θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για πολλά διαδοχικά σύντομα χρονικά διαστήματα, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό.	6 παγάκια (125 γρ.)
(P) παλμική κίνηση	Θέτει σε λειτουργία τον κινητήρα διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον. Η λειτουργία της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.	-

## χρήση του μύλου πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

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

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο ⑩. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
  - 2 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης του μύλου πολλαπλών χρήσεων ⑪ στη μονάδα λεπίδων του μύλου ⑫ – διασφαλίζοντας ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στην αυλακωτή περιοχή.
  - 3 Γυρίστε τη μονάδα λεπίδων ⑫ ανάποδα. Τοποθετήστε τη στο κάτω μέρος του δοχείου, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω ③. Στρέψτε την αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση της.
  - 4 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη μονάδα μοτέρ και ασφαλίστε τον στη θέση του, στρέφοντάς τον δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ④.
  - 5 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή παλμών.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά.

## χρήση του μύλου αλέσματος (εάν παρέχεται)

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

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη μονάδα  
λεπίδων ⑭.
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι ⑬ και  
στρέψτε το αριστερόστροφα για  
να ασφαλίσει στη θέση του ⑤.
- 3 Τοποθετήστε το μύλο πάνω στη  
μονάδα μοτέρ και ασφαλίστε τον  
στη θέση του, στρέφοντάς τον  
δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε  
ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ» ⑥.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή  
χρησιμοποιήστε την παλμική  
λειτουργία (P).

## χρήση του μύλου τριψίματος (εάν παρέχεται)

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

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

**πίνακας συνιστώμενης χρήσης του μύλου**

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

## πρακτικές συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στρόγγυλα περισσότερα από 50 g κάθε φορά.
- Τα δόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επιπλέον είναι πιο υγιεινά τριβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καθαρίστε τα μπαχαρικά δόκληρα πριν τα αλέσετε.
- Βρεφικές τρέφεις/πυρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το επεξεργαστείτε στρόγγυλα

## φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να ποσυνδέετε από το ρεύμα και να ποσυν ρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
  - Αδειάστε την κανάτα πριν την ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
  - Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων στο νερό.
  - **Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.**
- ### μονάδα μπίερ
- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
  - Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
  - Προσοθείτε το κλώδιο που ποσυνσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα μπίερ ⑦.

## μονάδες λεπίδων

### μπλέντερ και μύλος πολλαπλών χρήσεων

- Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από την κανάτα ή το μύλο στρέφοντας τη στη θέση «ξεκλειδωτή» για να ελευθερωθεί.
- ### μύλος αλεύματος και τριψίματος
- Αφαιρέστε το καπάκι από τη μονάδα λεπίδων, στρέφοντας το δεξιό στρόγγυλο.
- 1 **μπλέντερ/μύλος πολλαπλών χρήσεων:** αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο στεγανότητας.
  - 2 Μην γγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσ χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σπουνί, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων σε νερό.**
  - 3 Αν ποδογουρίστε τη και φήστε τη να στεγνώσει.

### υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, πριν ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «δηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή διεύθυνση [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.

- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)**

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



# Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

## bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - keď zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená nádoba mixéra alebo mlynčeka.**
- Zariadenie vždy vytiahnite zo zásuvky predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra nádoby mixéra.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s ich reznými hranami.
- Mixér púšťajte len s vekom založeným na nádobe.
- Nádobu mixéra používajte len s dodanou nožovou jednotkou.
- Nikdy nevystavujte pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky alebo príslušenstvo.

- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Keď skladáte mixér alebo mlynček z pohonnej jednotky:
  - Počkajte, kým sa nože celkom nezastavia.
  - Dávajte pozor na to, aby ste neodskrutkovali nádobu mixéra alebo nádobu mlynčeka/veko z nožovej zostavy.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita uvedená v tabuľke odporúčaného používania.
- V záujme zachovania dlhej životnosti mixéra a mlynčekov ich nikdy nespúšťajte na dobu dlhšiu než 60 sekúnd.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zmrazenú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do nádoby mixéra.
- Nespracovávajte tvrdé koreniny, ako je muškátový orech a koreň kurkumy, lebo by mohli poškodiť nože.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Mixér používajte vždy len na pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové alebo elektrické variče, ako ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.

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

**pred zapnutím zariadenia**

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

**pred prvým použitím**

- Poumývajte jednotlivé časti: pozrite si časť „ošetrovanie a čistenie“.

# legenda

## mixér

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

## multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

- ⑩ nádoba multifunkčného mlynčeka
- ⑪ tesniaci krúžok multifunkčného mlynčeka
- ⑫ nožová jednotka multifunkčného mlynčeka

## trecí mlynček (ak je dodaný)

- ⑬ veko mlynčeka
- ⑭ nožová zostava trecieho mlynčeka

## strúhací mlynček (ak je dodaný)

- ⑮ veko mlynčeka
- ⑯ nožová zostava strúhacieho mlynčeka

# používanie mixéra

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

- 1 Upevnite tesniaci krúžok mixéra ④ do nožovej jednotky mixéra ⑤ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Ak je tesnenie poškodené alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**

- 2 Priskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – zabezpečte, aby bola nožová zostava úplne utiahnutá ❶. Pozrite si nasledujúce grafické symboly na spodnej strane nožovej jednotky:


 odistená poloha

 zaistená poloha

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

## pokyny k mixéru

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

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

## používanie multifunkčného mlynčeka (ak je dodaný)

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

- Vložte ingrediencie do nádoby ⑩. Nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.
- Na nožovú jednotku multifunkčného mlynčeka ⑪ založte tesniaci krúžok multifunkčného mlynčeka ⑫ – tesnenie musí byť správne umiestnené v príslušnej drážke.
- Postarajte sa o to, aby tesnenie bolo založené správne.**
- Prevráťte nožovú jednotku ⑫. Vložte ju do nádoby nožmi nadol ③. Otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.
- Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ④.
- Zvoľte rýchlosť alebo použite impulzný režim.

## používanie trecieho mlynčeka (ak je dodaný)

Vhodný na mletie korenia a kávových zŕn a na lisovanie zázvoru, cesnaku a čili papričiek.

- Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ⑭.
- Založte veko ⑬ a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ⑤.
- Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ⑥.
- Vyberte rýchlosť alebo použite ovládač impulzov (P).

## používanie strúhacieho mlynčeka (ak je dodaný)

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

- 1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ⑯.

- 2 Zložte veko ⑮ a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ⑦.
- 3 Položte mlynček na pohonnú jednotku a zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ ⑥.
- 4 Vyberte rýchlosť alebo použite ovládač impulzu (P).

**tabuľka odporúčaného používania mlynčeka**

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


### tipy

- Pre optimálny výkon pri spracovávaní koreníe odporúčame, aby ste naraz nespracovávali viac ako 50 g v mlynčeku.
- Celé koreníe si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté koreníe, takže na uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.
- Na uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé koreníe opražiť.

- Detská výživa/pyré – uvarené potraviny nechajte pred spracovaním v mlynčeku schladíť na izbovú teplotu.

### ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením mixér vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a demontujte.
- Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky ju vyprázdňte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.

- **Žiadny diel mixéra navkladajte do umývačky riadu.**
- **pohonná jednotka**
- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú časť elektrickej šnúry uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑦.
- **nožové zostavy**
- **mixér a multifunkčný mlynček**
- Zložte nožovú jednotku z nádoby alebo mlynček otočením do odistenej polohy , čím ich uvoľníte.
- **trečí a strúhací mlynček**
- Vyberte veko z nožovej zostavy jeho pootočením v smere hodinových ručičiek.
- 1 **mixér/multifunkčný mlynček:** vyťahnite tesniaci krúžok a umyte ho.
- 2 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou.
- **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- 3 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol. **ostatné diely**
- Rukami ich poumývajte a vysušte.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

## servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).



**DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE  
PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU  
PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ  
SMERNICE O ODPADE Z  
ELEKTRICKÝCH  
A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ  
(OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

## riešenie problémov

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



# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## З ходи безпеки

- Ув жно прочит йте інструкцію т збережіть її для под льшого використ ння.
- Зніміть уп ковку т всі етикетки.
- З вжди вимик йте прил д і відключ йте його від мережі електропост ч ння:
  - перед уст новкою бо знім нням дет лей;
  - якщо прил д не використовується;
  - перед чищенням.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без стакану блендера або чаші подрібнювача.**
- З вжди відключ йте прил д від мережі електропост ч ння перед тим, як опустити руки бо кухонні прил ддя до ч ші.
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під ч с чищення не торк йтесь гострих лез рук ми.
- Умик ти блендер можн лише із з критою кришкою.
- Експлу т ція блендер дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Не допуск йте поп д ння вологи н блок електродвигун , шнур бо вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прил д. Перевірк бо ремонт здійснюються у спеці льних центр х: див. розділ «сервісне обслуговув ння».

- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти можуть вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти блендер з підсилювача із блоку електродвигуна:
  - дочекайтесь повної зупинки ножевого блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не відкрити корпус блендера /кришку від ножевого блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, як вказано в таблиці рекомендацій.
- Щоби продовжити термін дії блендера з підсилювача, не користуйтеся ними більше 60 секунд.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте з замороженими інгредієнтами, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, потім покладіть їх до чаші.
- Не обробляти тверді спеції, такі як мускатний горіх або коріння куркуми, оскільки вони можуть пошкодити диск.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.

- З вжди вст новлюйте блендер н безпечну суху рівну поверхню.
- Не ст вте прил д н г зову бо електричну плиту чи поруч з ними, т кож у місцях, де він може торк тися іншого н грітого прил ду.
- Невірно використ ння цього прил ду може привести до тр вм.
- Цей прил д не призн чений для використ ння дітьми. Трим йте прил д і шнур под лі від дітей.
- Не рекомендується користув тися цим прил дом особ м із обмеженими фізичними бо мент льними можливостями бо тим, хто м є недост тньо досвіду в його експлу т ції. Вищен зв ним особ м дозволяється користув тися прил дом тільки після проходження інструкт жу т під нглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'яз ні з цим ризику.
- Цей прил д призн чений виключно для використ ння у побуті. Комп нія Kenwood не несе відповід льності з невідповідне використ ння прил ду бо порушення првил експлу т ції, викл дених у цій інструкції.

**Перед підключенням до мережі електропостачання**

- Перекона йтеся, що н пруг електромережі у в шому домі відповід є пок зник м, вк з ним н зворотній ч стині прил ду.

- Цей прил д відповід є вимог м директиви ЄС 1935/2004 стосовно м тері лів, що безпосередньо конт ктують з їжею.

**Перед першим використанням**

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

## ПОК ЖЧИК

### блендер

- ① ковп чок з лив льного отвору
- ② кришк із мех нізмом блокув ння
- ③ ч ш
- ④ ущільнюв льне кільце блендер
- ⑤ ножовий блок блендер
- ⑥ блок електродвигун
- ⑦ відсік для зберіг ння шнуру
- ⑧ регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑨ кнопк «подрібнення льоду»

### універсальний подрібнювач (якщо входить до комплекту)

- ⑩ ч ш універс льного подрібнюв ч
- ⑪ ущільнюв льне кільце універс льного подрібнюв ч
- ⑫ ножовий блок універс льного подрібнюв ч

### насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)

- ⑬ кришк подрібнюв ч
- ⑭ ножовий блок н с дки-подрібнюв ч для помелу

### насадка-подрібнювач для натирання (якщо входить до комплекту)


- ⑮ кришк подрібнюв ч
- ⑯ ножовий блок н с дки-подрібнюв ч для н тир ння

## як користув тися блендером

Блендер призн чений для приготування супів, н поїв, п штетів, м йонезу, хлібної крихти, крихти із печив , подрібнення горіхів т льоду.

- 1 Уст новіть ущільнюв льне кільце блендер ④ до ножового блоку блендер ⑤ т к, щоби воно пр вильно увійшло до п зів.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

- 2 Вст новіть ножовий блок до ч ші, т перекон йтеся в тому, що він н дійно з фіксов ний ①. Дивіться м люнки н звороті ножового блоку:


 розблоков но

 з блоков но

- 3 Покл діть інгредієнти до ч ші.
- 4 Уст новіть ковп чок з лив льного отвору н кришку.
- 5 Уст новіть кришку н ч шу т поверніть з годинниковою стрілкою, щоби з фіксув ти.
- 6 Уст новіть блендер н блок електродвигун т к, щоби ручк зн ходил ся пр воруч, т поверт йте з годинниковою стрілкою для фікс ції, доки не почувете кл ц ння ②.
- **Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.**
- 7 Оберіть швидкість (див. т блицю з рекомєнд ціями щодо користув ння).

### Корисні поради

- Щоб зміш ти сухі інгредієнти, поріжте їх н шм точки, витягніть ковп чок з лив льного отвору, потім увімкніть прил д т послідовно дод в йте по одному шм точку до ч ші. Руку трим йте н д отвором. Для отрим ння н йкр щого результ ту, регулярно випорожняйте ч шу.
- Не рекомендується переробляти спеції, дже це може пошкодити пл стикові дет лі.
- Під ч с приготування м йонезу, покл діть усі інгредієнти до ч ші, з винятком олії. Витягніть ковп чок з лив льного отвору. Потім увімкніть прил д т повільно дод йте олію крізь отвір у кришці.
- Під ч с приготування густих сумішей, н прикл д, п штетів бо соусів, знім йте з лишки зі стінок ч ші. Якщо інгредієнти пог но змішуються, дод йте рідини.

Таблиця з рекомендаціями щодо користування блендером		
швидкість	застосування/ види продуктів	макс. кількість
1	Приготування молочної піни	1 літр
	Негусті суміші, наприклад, рідке тісто, молочні коктейлі, омлети	1 літр
2 - 3	Супи та інші пої Густі суміші, наприклад, пшестет	1,6 літр
	Міксер	3 яйця + 450мл олії
	Фруктові коктейлі Спочатку покладіть свіжі фрукти та рідкі інгредієнти (це можуть бути йогурт, молоко та фруктові соки). Потім додати льоду або з морожених інгредієнтів (це можуть бути заморожені фрукти, лід або морозиво).	800мл рідини
	Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію.	6 кубиків (125 г)
<b>(P) імпульсний режим</b>	Електродвигун працює у режимі «пуск/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви не натиснете кнопку.	–

## Як користуватися універсальним подрібнювачем (якщо входить до комплекту)

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

1. Покладіть інгредієнти до чашки ⑩. Чашка повинна бути наполовину заповненою.
  2. Вставте новий ущільнювальний кільце ⑪ до ножового блоку ⑫ та к, щоб воно увійшло до пазу.
- **Переконайтеся, що ущільнення було встановлено правильно.**
3. Переверніть ножовий блок ⑫ дотрикнувшись до дна. Опустіть його до чашки, леза вниз ③. Поверніть проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.
  4. Уставте новий подрібнювачний блок електродвигун та повертайте з годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ④.

5. Оберіть потрібну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом.

## Як користуватися спеціалізованим подрібнювачем для помелу (якщо входить до комплекту)

Призначений для помелу спецій, кавових зерен, подрібнення імбиру, чашки та перців чілі.

1. Покладіть інгредієнти до ножового блоку ⑭.
2. Вставте нову кришку ⑬ і поверніть проти годинникової стрілки для блокування ⑤.
3. Уставте новий спеціалізований блок електродвигун та повертайте з годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання ⑥.
4. Оберіть потрібну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

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

Призначена для натирання сиру  
«Пармезан», мускатного горіху,  
кокосу та сухофруктів

1. Покладіть інгредієнти ножового блоку (16).

2. Вставте кришку (15) і поверніть проти годинникової стрілки для блокування (7).
3. Уставте насадку-подрібнювач у блок електродвигуна та повертайте з годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання (6).
4. Оберіть потрібну швидкість або скористайтеся імпульсним режимом (P).

### рекомендації щодо користування подрібнювачем

інгредієнти	подрібнювач	макс. кіль-ть	швид- кість	час виконання
Для отримання кращого результату помийте та просушіть тару перед помелом	універсальний	15 г	3	5-10 с
Горіхи	універсальний бо подрібнювач для помелу	50 г	3	10-15 с
Кавові зерна	універсальний бо подрібнювач для помелу	50 г	3	30 с
Харчові добавки для немовлят та пюре	універсальний	50 г	3	30 с
Спеції – наприклад, горошок чорного перцю, насіння кривавої монети, кмину, коріандр, фенхель, цільні гвоздики і т.д.	подрібнювач для помелу	50 г	3	30-60 с
Перці чілі	подрібнювач для помелу	30 г	3	10 с
Свіжий корінь імбиру	подрібнювач для помелу	30 г	3	10 с
Часник	подрібнювач для помелу	4 зубчики	3	10 с
Сир «Пармезан» - поріжте кубиками 1 см з розміром	подрібнювач для натирання	60 г	3	10 с
Сухофрукти	подрібнювач для натирання	50 г	3	10 с
Кокос	подрібнювач для натирання	50 г	3	20 с
Мускатний горіх	подрібнювач для натирання	2	3	40 с

### Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій з однієї порції.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, отже рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій з однієї порції, щоби зберегти їх унікальний смак.
- Для отримання максимуму аромату ефірної олії рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Дитяче їжачке пюре - перед переробкою злиште фрукти вистигнути до кімнатної температури.

### насадок-подрібнювачів для помелу та натирання

- Зніміть кришку з ножового повернувши проти годинникової стрілки.
- 1 **блендер/ універсальний подрібнювач:** зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
  - 2 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
  - 3 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.
- інші деталі**
- Промийте вручну, потім просушіть.


## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

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

### блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, потім сухою ганчіркою.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберіть його з йвучастину шнуру у відсіку для зберігання, який розташований у задній частині блоку електродвигуна ⑦.

### ножові блоки блендера та універсального подрібнювача

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

## Обслуговування та ремонт



- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає зміні підприємства компанії KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що прилад поширюється гарантія, що відповідє всім законним положенням щодо існуючої гарантії при використанні в той країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектровано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**

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 послуги.

Відокремлені утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у результаті неперервної утилізації, і кожен має можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, збереже енергію та інші вживані ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



## Усунення несправностей

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

## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

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



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

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

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

## وحدات الشفرات المزج والمطحنة متعددة الاستخدامات

- أزيل وحدة الشفرات عن الدورق أو المطحنة عن طريقها لفها حتى موضع الفتح ■ وذلك لتحريها.
- **مطحنتا الفرم والبشر**
- أزيل الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.
- ١ **المزج/المطحنة متعددة الاستخدامات: أزيل حلقة الإحكام** واغسلها.
- ٢ لا تلمس الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. **لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.**
- ٣ اتركها تجف في وضع مقلوب.
- ٤ **الاجزاء الاخرى** تغسل باليد، ثم تجفف.

## الصيانة ورعاية العملاء

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

## استخدام مطحنة البشر (في حالة تزيدها)

- ٢ ركيبي وعاء الطحن ⑮ ولفيه في اتجاه  
عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع  
القفل ⑦.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة  
(الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة  
لتستقر في موضع القفل وسماع صوت  
زقطقتس ⑥.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي  
وضع التشغيل النبضي (P).

- مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة  
الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.  
مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة  
وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات  
⑮.

جدول الاستخدامات الموصى بها للمطحنة				
المكونات	المطحنة	أقصى كمية	السرعة	زمن التشغيل
الأعشاب - من الأفضل تقطيع الأعشاب عندما تكون نظيفة وجافة	المطحنة متعددة الاستخدامات	١٥ غرام	٣	٥ - ١٠ ثوان
المكسرات	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	١٠ - ١٥ ثانية
حبوب القهوة	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	٣٠ ثانية
طعام الأطفال والأطعمة المهروسة	المطحنة متعددة الاستخدامات	٥٠ غرام	٣	٣٠ ثانية
التوابل - مثل الفلفل الأسود وبنور الهيل والكمون والكزبرة والشمره وقرورن الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل	مطحنة الفرغ	٥٠ غرام	٣	٣٠ - ٦٠ ثانية
الفلفل الأحمر الحار	مطحنة الفرغ	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الزنجبيل الطازج	مطحنة الفرغ	٣٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الثوم	مطحنة الفرغ	٤ فصوص ثوم	٣	١٠ ثوان
جبن البارميزان	مطحنة البشر	٦٠ غرام	٣	١٠ ثوان
الفواكه المجففة	مطحنة البشر	٥٠ غرام	٣	١٠ ثوان
جوز الهند	مطحنة البشر	٥٠ غرام	٣	١٠ ثوان
جوزة الطيب	مطحنة البشر	٢	٣	١٠ ثوان

## العناية والتنظيف

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

### وحدة الطاقة

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

## تلميحات

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

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المزج عدا الزيت. أزيلتي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السمكية مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

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

## استخدام المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

- ٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولغيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت زقطقتس<sup>٤</sup>.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة أو استخدم وضع التشغيل النبضي

استخدمي المطحنة متعددة الاستخدامات في طحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة والمكونات ذات قوام يشبه المهروس.

## استخدام مطحنة الفرم (في حالة تزويدها)

- ١ مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.
- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات<sup>١٤</sup>.
- ٢ ركبي وعاء الطحن<sup>١٣</sup> ولغيه في اتجاه عكس عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل<sup>٥</sup>.
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولغيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت زقطقتس<sup>٦</sup>.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدم وضع التشغيل النبضي (P).

- ١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات<sup>١٠</sup>. إملئها بما لا يزيد على النصف.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالمطحنة متعددة الاستخدامات<sup>١١</sup> على وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات<sup>١٢</sup> مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

## ● تأكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.

- ٣ اقلبي وحدة الشفرات<sup>١٢</sup>. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل<sup>٣</sup>. لغيها في اتجاه عكس عقارب الساعة لإحكام ربطها.

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

## استخدام المزج

- استخدمي المزج لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش الثلج.
- ١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالمازج (4) على وحدة شفرات المزج (5) - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**
- ٢ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام
- ① راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:
- موضع الفتح
- موضع القفل
- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبي غطاء فتحة التعبئة في الغطاء العلوي.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى موضع القفل.
- ٦ ضعي المزج على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه المقبض تجاه الجانب الأيمن ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع القفل وسماع صوت زقطقتس ②
- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المزج بشكل غير صحيح.**
- ٧ حددي السرعة المطلوبة (راجع جدول الاستخدامات الموصى بها).
- تلميحات متعلقة بالمازج**
- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيل غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظييمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى**
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم ز العناية والتنظيف.

## الدليل

### المازج

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② الغطاء العلوي
- ③ الدورق
- ④ طوق الإحكام الخاص بالمازج
- ⑤ وحدة شفرات المازج
- ⑥ وحدة الطاقة
- ⑦ مكان تخزين السلك
- ⑧ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي
- ⑨ زر جرش الثلج

### المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

- ⑩ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑪ حلقة إحكام المطحنة متعددة الاستخدامات
- ⑫ وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات

### مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها)

- ⑬ الغطاء العلوي للمطحنة
- ⑭ مجموعة شفرات مطحنة الفرغ
- مطحنة البشر (في حالة تزويدها)**
- ⑮ الغطاء العلوي للمطحنة
- ⑯ مجموعة شفرات مطحنة البشر

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

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب ورق المازج أو وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمتي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تتركّي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.