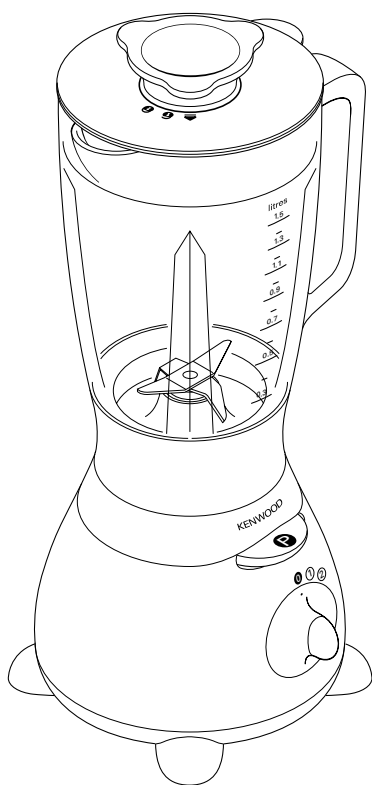


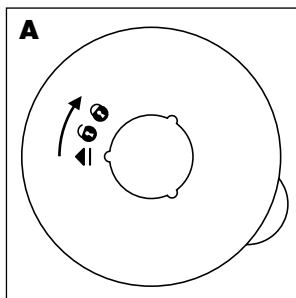
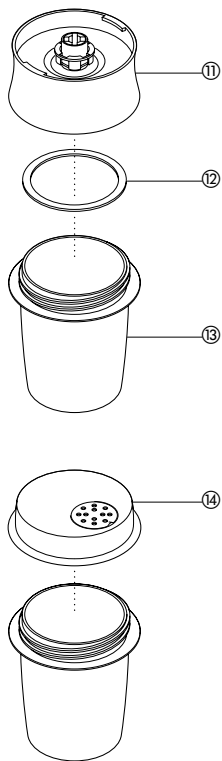
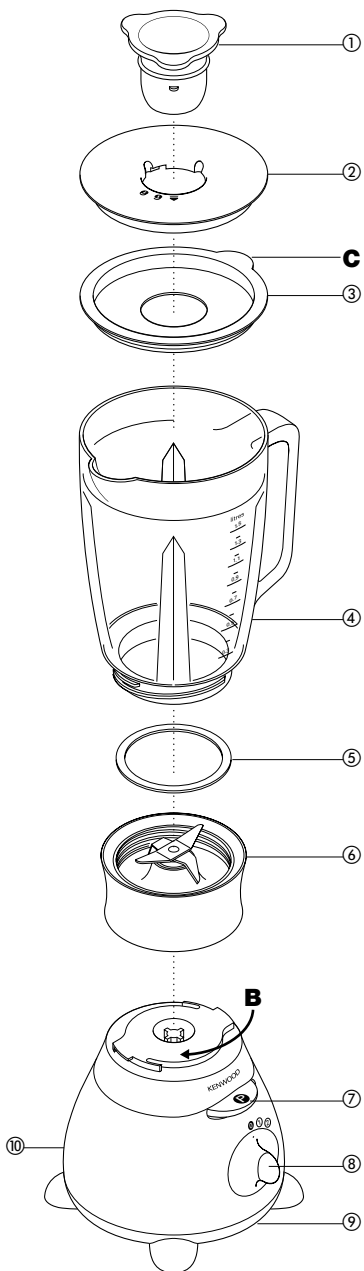
KENWOOD



BL530 series

BL540 series

English	2 - 4
Nederlands	5 - 8
Français	9 - 12
Deutsch	13 - 16
Italiano	17 - 20
Português	21 - 24
Español	25 - 28
Dansk	29 - 31
Svenska	32 - 34
Norsk	35 - 37
Suomi	38 - 40
Türkçe	41 - 44
Česky	45 - 47
Magyar	48 - 51
Polski	52 - 54
Русский	55 - 59
Ελληνικά	60 - 63
عربي	٦٦ - ٤٦



Use your blender for soups, sauces, drinks, pâtés, mayonnaise, dressings etc. Use your mill (if supplied) for milling herbs, nuts and coffee beans.

safety

- **CAUTION: Blending very hot liquids may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap. Allow the liquid to cool or reduce the quantity and select a lower speed if available. Protect your hands with a cloth or oven gloves when handling the hot goblet and lid.**

- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Keep hands and utensils out of the blender when it's on the power unit.
- Don't touch the sharp blades.
- Don't let children or infirm people use the machine unsupervised.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Don't let children play with the machine.
- When removing the blender from the power unit:
 - wait until the blades have completely stopped;
 - don't accidentally unscrew the goblet from the blade unit.
- Never run the blender empty.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- **Always unplug your blender when not in use.**
- Only operate the blender with the lid in place.

before plugging in

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

- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.

key



blender

- ① filler cap
- ② dual action locking lid
- ③ lid seal
- ④ glass goblet
- ⑤ sealing ring
- ⑥ blade unit
- ⑦ pulse control
- ⑧ speed control
- ⑨ power unit
- ⑩ cord storage


mill (if supplied)


- ⑪ blade unit
- ⑫ sealing ring
- ⑬ jar
- ⑭ sprinkler lid

to use your blender

- 1 Fit the sealing ring into the blade unit - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
- 2 Screw the goblet onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Push the lid seal onto the underside of the lid.
- 5 Fit and lock the filler cap in the lid, by turning one position .
- 6 Fit the lid to the goblet and turn the filler cap to  to lock.

The filler cap can be located in 3 different positions (see **A**)

 - filler cap removable for adding ingredients to the goblet.

 - lid unlocked/filler cap locked to the lid for fitting and removing the lid.

 - lid locked.

7 Place the blender onto the power unit and turn to lock **B**.

8 Select a speed.

recommended speed chart

speed	usage/food items	max. quantity
1	Frothing milk	500ml
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	1 litre
2	Soups Thicker mixes e.g. sauces, pâtés	1.5 litres
	Mayonnaise	3 eggs + 450ml oil
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices) Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	800ml liquid
(P) pulse	Ice crushing Operates the motor in a start/stop action. The motor keeps running for as long as the button is pushed in, this allows you to control the texture of various foods e.g. Pâtés	6 cubes

Important blender and mill

- To ensure long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds or the mill for longer than 30. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices – they may damage the plastic.
- The machine won't work if the blender or mill is fitted incorrectly.

blender only

- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then, with the machine running, drop them through one by one. Keep your hand over the opening. Empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.

- Never blend more than 1½ litres (2 pts 12 fl.oz) – less for frothy liquids like milk shakes.

mill only

Use for dry ingredients only.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pâtés and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

to use your mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
 - 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
 - 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
 - 4 Screw the blade unit onto the jar until it's finger-tight.
 - 5 Place the mill onto the power unit and turn to lock.
 - 6 Select a speed or use the pulse control.
 - 7 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
- The sprinkler lid is not airtight.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- The glass goblet can be washed in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Push excess cord inside the back of the machine.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade unit in water.
- 3 Leave to dry upside down, away from children.

lid

- Remove the seal using the tab **C** before cleaning the lid.
- Wash both parts by hand, then dry.

other parts

Wash by hand, then dry.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your machine or
 - servicing, spare parts or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

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

Gebruik uw mixer voor het maken van soepen, sauzen, drankjes, ragouts, mayonaise, dressings, etc. Gebruik uw multimolen (indien meegeleverd) voor het fijnmalen van kruiden, noten en koffiebonen.

veiligheid

- **VOORZICHTIG: Als erg hete vloeistoffen worden gemengd, kan hete vloeistof en stoom plotseling langs het deksel of de vuldop omhoog worden geduwd. Laat de vloeistof afkoelen of verminder de hoeveelheid vloeistof en kies, indien mogelijk, een lagere snelheid. Bescherm uw handen met een doek of met ovenhandschoenen wanneer u de hete maatbeker en het deksel hanteert.**
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
 - na ieder gebruik
 - voor het reinigen.
- Houd handen en keukengerei uit de mixer wanneer deze op het motorgedeelte staat.
- Raak de scherpe messen niet aan.
- Laat kinderen of zieke personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik het apparaat nooit als het is beschadigd. Laat het dan nakijken of repareren: zie 'klantenservice'.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Wanneer u de mixer of molen van het motorgedeelte verwijdert:
- De blender van het motorblok nemen:
 - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;

- schroef de kan niet per abuis los van de bladeneenheid.

- Laat de blender nooit leeg lopen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijke toepassingen.
- **Neem altijd de stekker van de blender uit het stopcontact wanneer de blender niet in gebruik is.**
- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of uw stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op de onderzijde van het apparaat.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was de onderdelen: zie 'reiniging'.

mixer






- ① vuldop
- ② deksel met dubbele vergrendeling
- ③ sluitring
- ④ glazen kan
- ⑤ afdichtring
- ⑥ messeneenheid
- ⑦ pulsregelaar
- ⑧ toerenregelaar
- ⑨ motorgedeelte
- ⑩ opbergruimte snoer

molen (indien meegeleverd)

- ⑪ messeneenheid
- ⑫ afdichtring
- ⑬ pot
- ⑭ strooideksel

het gebruik van uw mixer

- 1 Plaats de afsluitring over de roterende mesjes – zorg dat de afsluitring goed is geplaatst. **Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.**

- 2 Schroef de maatbeker op het onderstel.
- 3 Giet de ingrediënten in de maatbeker.
- 4 Duw de sluitring op de onderkant van het deksel.
- 5 Breng de vuldop aan in het deksel en vergrendel de dop door één stand te verdraaien  .
- 6 Zet het deksel op de kan en draai de vuldop naar  om te vergrendelen.
De vuldop kan in drie verschillende standen worden gezet (zie **A**)
 -  - vuldop kan worden weggenomen om ingrediënten aan de kan toe te voegen.
 -  - deksel niet vergrendeld/vuldop vergrendeld op het deksel om het deksel weg te kunnen nemen en terug te kunnen zetten.
 -  - deksel vergrendeld.
- 7 Plaats de mixer op het motorgedeelte en draai hem om hem vast te zetten **B**.
- 8 Selecteer een snelheid.

tabel met aanbevolen snelheden

snelheid	gebruik/voedingsmiddelen	max. hoeveelheid
1	Doen schuimen van melk	500 ml
	Lichte mengsels, bijvoorbeeld beslag, milkshake, roerei	1 liter
2	Soep Dikkere mengsels, bijvoorbeeld sausen, paté	1,5 liter
	Mayonaise	3 eieren + 450 ml olie
	Smoothie dranken Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de kan (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen) Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs)	800 ml vloeistof
(P) pulsbeweging	Ijs verbrijzelen Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. De motor blijft lopen zolang de knop ingedrukt wordt gehouden, zodat u de textuur van diverse voedingsmiddelen kunt bepalen, bijvoorbeeld paté	6 ijsblokjes

belangrijk
mixer en molen

- Om ervoor te zorgen dat uw mixer langer meegaat, moet u hem nooit langer dan 60 seconden laten draaien, en de molen nooit langer dan 30 seconden. Schakel het apparaat uit zodra het voedsel de gewenste dikte heeft.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de mixer of de molen verkeerd zijn aangebracht.

mixer alleen

- Doe geen ingrediënten in de mixer voordat u hem inschakelt. Snijd de ingrediënten indien nodig in stukjes; verwijder de vuldop; laat vervolgens de stukjes terwijl het apparaat draait, één voor één erin vallen. Houd uw hand over de opening. Maak het apparaat regelmatig leeg.
- Gebruik de mixer niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Mix nooit meer dan 1½ liter – minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.

molen alleen

Uitsluitend gebruiken voor droge ingrediënten.

tips

- Bij het maken van mayonaise moet u alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de mixer doen. Vervolgens giet u, terwijl het apparaat draait, de olie in de vuldop en laat u deze door het mengsel lopen.
- Dikke mengsels, bijvoorbeeld ragouts en dipsauzen, zult u misschien naar beneden moeten schrapen. Als het mengsel moeilijk te verwerken is, moet u meer vloeistof toevoegen.
- Smoothie recepten - nooit bevroren ingrediënten mengen die tijdens het invriezen een vaste massa hebben gevormd; breek de massa in stukken en voeg dan toe aan de kan.

het gebruik van uw molen

- 1 Doe uw ingrediënten in de pot. Vul de pot maximaal tot de helft.
- 2 Plaats de afdichtring in de messeneenheid.
- 3 Zet de messeneenheid ondersteboven en laat deze met de messen naar beneden in de pot zakken.

- 4 Schroef de messeneenheid op de pot tot hij losvast zit.
 - 5 Plaats de molen op het motorgedeelte en draai hem om hem te vergrendelen.
 - 6 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsregelaar.
 - 7 Na het malen kunt u de messeneenheid vervangen door de strooideksel en uw voedsel uit de pot schudden.
- De strooideksel is niet luchtdicht

reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Zorg dat de maatbeker leeg is, voordat u hem van het onderstel afschroeft.
- De glazen maatbeker kan in de afwasmachine schoongemaakt worden.

motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Duw overtollig snoer in de achterzijde van het apparaat.

messeneenheid

- 1 Verwijder en was de afdichtring.
- 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 Laat de eenheid ondersteboven drogen op een plaats waar kinderen er niet bij kunnen.

deksel

- Verwijder de afsluitring door aan het lipje **C** te trekken, voordat u het deksel schoonmaakt.
- Was beide onderdelen met de hand en droog ze daarna af.

overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.

Als u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud, reserveonderdelen of reparaties

Neem dan contact op met de winkel waar u uw apparaat heeft gekocht.

Veillez déplier les illustrations de la première page

Utilisez votre mélangeur pour les soupes, les sauces, les boissons, les pâtés, les mayonnaises, les assaisonnements, etc. Utilisez votre moulin (s'il est inclus) pour mouliner les herbes aromatiques, les noix et les grains de café.

sécurité

- **ATTENTION : Si vous mixez des liquides très chauds, il est possible que du liquide chaud et de la vapeur soient brusquement éjectés par le couvercle ou le bouchon de remplissage. Laissez le liquide refroidir ou réduisez en la quantité et sélectionnez si possible une vitesse inférieure. Protégez vos mains à l'aide d'un chiffon ou de gants isolants lorsque vous manipulez le gobelet chaud et le couvercle.**

- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant le nettoyage.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du mélangeur lorsqu'il est en place sur le bloc-moteur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes infirmes utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Quand vous retirez le mélangeur ou

le moulin du bloc-moteur :

- Lorsque vous retirez le mélangeur du bloc-moteur :
 - attendez l'arrêt complet des lames ;
 - Ne dévissez pas accidentellement le pichet de l'unité porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur à vide.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage domestique auquel il est destiné.
- **Débranchez toujours le mélangeur lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Ne faites fonctionner le mélangeur que lorsque le couvercle est en place.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

mélangeur

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle de verrouillage double action
- ③ joint du couvercle
- ④ pichet en verre
- ⑤ bague d'étanchéité
- ⑥ unité porte-lames
- ⑦ commande d'impulsion
- ⑧ commande de vitesse
- ⑨ bloc moteur
- ⑩ rangement du câble
- ⑪ **moulin** (s'il est fourni)
- ⑪ unité porte-lames
- ⑫ bague d'étanchéité
- ⑬ pot
- ⑭ couvercle saupoudreur

utilisation de votre mélangeur






- 1 Mettez le joint d'étanchéité en place dans l'unité porte-lames, en vous assurant que le joint est correctement positionné. **Une fuite apparaîtra si le joint est endommagé ou n'est pas correctement mis en place.**
- 2 Vissez le gobelet sur l'unité porte-lames.
- 3 Introduisez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Poussez le joint du couvercle sur la face inférieure du couvercle.
- 5 Fixez et fermez le bouchon de remplissage dans le couvercle, en tournant d'une position  .
- 6 Mettez le couvercle sur le pichet et tournez le bouchon de remplissage sur  pour le verrouiller. Le bouchon de remplissage peut se trouver sur 3 positions différentes (voir **A**)
 – bouchon de remplissage amovible pour l'ajout d'ingrédients dans le pichet.
 – couvercle déverrouillé/bouchon de remplissage verrouillé au couvercle pour la fixation et le retrait du couvercle.
 – couvercle verrouillé.
- 7 Placez le mélangeur sur le bloc-moteur et tournez pour verrouiller **B**.
- 8 Sélectionnez une vitesse.

tableau des vitesses recommandées

vitesse	utilisation/aliments	quantité maximale
1	Mousse de lait	500 ml
	Mélanges légers, par ex. pâtes, milk-shakes, œufs brouillés	1 litre
2	Soupes Mélanges plus épais, par ex. sauces, pâtés	1,5 litres
	Mayonnaise	3 œufs + 450 ml d'huile
	Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	800 ml de liquide
(P) Touche pulse	Concassage de glace Actionne le moteur en mode marche/arrêt. Le moteur continue à tourner tant que vous appuyez sur le bouton ; cela vous permet de contrôler la texture de diverses préparations, par ex. pâtés.	6 cubes

Important mélangeur et moulin

- Afin de prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes ou plus de 30 secondes pour le moulin. Éteignez l'appareil dès que vous avez obtenu la consistance que vous vouliez pour vos aliments.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mélangeur ou le moulin ne sont pas correctement mis en place.

mélangeur uniquement

- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de le mettre en marche. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon de remplissage ; puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un dans le mélangeur. Conservez une main au-dessus de l'ouverture. Videz régulièrement.
- N'utilisez pas le mélangeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez jamais plus de 1,5 litres – moins pour les liquides mousseux comme les milk-shakes.

moulin uniquement

Utilisez le moulin uniquement pour les ingrédients secs.

conseils

- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mélangeur. Une fois que l'appareil est en marche, versez l'huile dans le bouchon de remplissage et laissez-la s'écouler.
- Les mélanges épais (ex. : pâtes et mousses) peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mélanger, ajoutez davantage de liquide.
- Recettes à base de lait frappé au yaourt – ne mélangez jamais d'ingrédients congelés qui ont formé une masse solide lors de la congélation, cassez-les avant de les ajouter dans le pichet.

utilisation de votre moulin

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
- 2 Adaptez la bague d'étanchéité dans l'unité porte-lames.

- 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
 - 4 Vissez l'unité porte-lames sur le bocal jusqu'à ce qu'elle soit correctement vissée et fixée.
 - 5 Placez le moulin sur le bloc-moteur et tournez pour verrouiller.
 - 6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion.
 - 7 Après avoir moulu les ingrédients, vous pouvez remplacer l'unité porte-lames par le couvercle permettant de les saupoudrer.
- Le couvercle saupoudreur n'est pas hermétique.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Videz le gobelet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- Le gobelet en verre peut être nettoyé au lave-vaisselle.

bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- Enfoncez l'excès de cordon à l'arrière de l'appareil.

unité porte-lames

- 1 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 2 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'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 et hors de portée des enfants.

couvercle

- Retirez le joint à l'aide de la languette **C** avant de nettoyer le couvercle.
- Lavez les deux parties à la main, puis séchez-les.

autres parties

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 de Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- utiliser votre appareil ou
- obtenir des pièces de rechange, entretenir ou faire réparer votre appareil (sous garantie ou non), contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihr Mixer eignet sich zum Mixen von Suppen, Saucen, Mixgetränken, Pasteten, Mayonnaise, Dressings usw. Die Mühle kann, sofern Ihr Gerät damit ausgestattet ist, zum Mahlen von Kaffeebohnen und Kräutern verwendet werden.

Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG: Beim Mixen sehr heißer Flüssigkeiten können plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf aus dem Deckel oder der Einfüllkappe gedrückt werden. Lassen Sie die Flüssigkeit abkühlen oder reduzieren Sie die Menge und wählen Sie gegebenenfalls eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.**

Schützen Sie Ihre Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen, während Sie das heiße Gefäß und den Deckel halten.

- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen:
 - vor dem Auseinandernehmen oder Zusammensetzen des Gerätes
 - nach Gebrauch
 - vor der Reinigung
- Halten Sie Finger oder Kochwerkzeuge während des Mixvorgangs nicht in den Mixbecher.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Kinder und gebrechliche Personen sollten das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Gerät oder Kabel beschädigt sind (überprüfen und ggf. reparieren lassen: siehe 'Kundendienst').
- Nur zugelassene Geräteteile benutzen.
- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Beim Abheben des Mixers vom Motoraggregat:
- Der Mixer darf niemals laufen, wenn er leer ist.
- Zum Abnehmen des Mixers oder der Mühle vom Sockel, warten bis die Messer zum Stillstand gekommen sind. Nicht aus Versehen den Mixaufsatz von der Messereinheit abschrauben.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- **Ziehen Sie stets den Stecker Ihres Mixers aus der Steckdose, wenn Sie den Mixer nicht gebrauchen.**
- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.

Vor dem Einschalten

- Bitte überprüfen Sie - bevor Sie das Gerät anschließen -, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Mixers).
- Dieses Gerät entspricht der CEE-Norm 89/336 (elektromagnetische Verträglichkeit).

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
- 2 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

Mixer

- ① Verschlusskappe für Einfüllöffnung
- ② Verschlussdeckel mit zweifacher Wirkung
- ③ Deckeldichtung
- ④ Glasbehälter
- ⑤ Dichtungsring
- ⑥ Messereinsatz mit Sockel
- ⑦ Pulskontrolle
- ⑧ Geschwindigkeitskontrolle
- ⑨ Stromeinheit
- ⑩ Kabelaufbewahrung

Mühle (falls vorhanden)

- ⑪ Messereinsatz
- ⑫ Dichtungsring
- ⑬ Behälter
- ⑭ Deckel mit Streuvorrichtung

Zusammensetzen des Mixers

- 1 Dichtungsring im Messerwerk anbringen – dabei muss sichergestellt werden, dass die Dichtung richtig sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig sitzt, kann Flüssigkeit austreten.**
- 2 Gefäß auf das Messerwerk schrauben.
- 3 Zutaten in das Gefäß geben.
- 4 Drücken Sie die Deckeldichtung auf die Unterseite des Deckels.






- 5 Bringen Sie die Füllkappe am Deckel an und arretieren Sie sie durch Drehen um eine Position  .
- 6 Setzen Sie den Deckel auf das Glasgefäß und drehen Sie die Füllkappe zum Verschließen auf  . Die Füllkappe kann in 3 verschiedenen Positionen angebracht werden (siehe **A**)
 – Füllkappe entfernt, um weitere Zutaten in den Behälter zu füllen.
 –Deckel nicht arretiert/ Füllkappe am Deckel befestigt, um den Deckel anzubringen und zu entfernen.
 –Deckel ist arretiert.
- 7 Mixer auf den Motorblock / Sockel aufsetzen und drehen bis dieser einrastet **B**.
- 8 Geschwindigkeitsstufe wählen.

tabelle mit empfohlenen Geschwindigkeiten

Geschwindigkeit	Verwendung/Lebensmittel	Höchstmenge
1	Aufschäumen von Milch	500 ml
	Leichte Mischaufgaben, z.B. Teig, Milchshakes, Rührei	1 Liter
2	Suppen Dickere Massen, z.B. Saucen, Pâtés	1,5 Liter
	Mayonnaise	3 Eier + 450 ml Öl
	“Smoothies” (Mixgetränke mit Obst) Frische Früchte und flüssige Zutaten (einschließlich Joghurt, Milch und Fruchtsäfte) zuerst in den Behälter füllen. Anschließend Eis oder gefrorene Zutaten (einschließlich gefrorene Früchte, Eis oder Eiscreme) zufügen.	800 ml Flüssigkeit
(P) Puls	Zerkleinern von Eis Hierbei läuft der Motor intermittierend (Start/Stop). Der Motor läuft, solange der Knopf gedrückt wird. Dadurch können Sie die Konsistenz diverser Lebensmittel, z.B. von Pâtés, kontrollieren.	6 Eiswürfel

Wichtig

Mixer und Mühle

- Lassen Sie den Mixer nie länger als 60 Sekunden und die Mühle nicht länger als 30 Sekunden eingeschaltet. Gerät ausschalten, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Keine Gewürze einfüllen – das Plastik könnte beschädigt werden.
- Sind Mixer oder Mühle nicht richtig aufgesetzt, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Nur Mixer

- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. Trockene Zutaten ggf. klein schneiden, Verschlusskappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät zugeben.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Nicht mehr als 1½ Liter Wasser einfüllen – für schäumende Lebensmittel wie Milchshakes noch weniger.

Nur Mühle

Nur trockene Zutaten verwenden.

Tipps

- Bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Dann bei laufendem Gerät das Öl über die Einfüllöffnung zugeben.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten und Dipps, müssen evtl. zwischendurch vom Rand des Mixbechers abgekratzt werden. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.
- Rezepte für Smoothies – mixen Sie niemals gefrorene Zutaten, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Zerkleinern Sie die gefrorene Masse, bevor Sie sie in den Behälter füllen.

Zusammensetzen der Mühle

- 1 Zutaten in den Behälter geben. Maximal bis zur Hälfte füllen.
 - 2 Dichtungsring auf den Messereinsatz legen.
 - 3 Komplette Messereinheit auf das gefüllte Glas legen.
 - 4 Messereinheit fest auf den Behälter schrauben.
 - 5 Mühle auf den Sockel aufsetzen und drehen bis diese einrastet.
 - 6 Geschwindigkeitsstufe oder Pulskontrolle wählen.
 - 7 Nach dem Mahlvorgang kann die Messereinheit durch den Deckel mit Streuvorrichtung ersetzt und der Behälter als Streuer verwendet werden.
- Deckel ist nicht luftdicht.

Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Anschließend Gerät auseinander nehmen.
- Sockel, Netzkabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- Vor dem Abschrauben vom Messerwerk Gefäß leeren.
- Das Glasgefäß kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Sockel

- Mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Überflüssige Kabellänge im Gerät verstauen.

Messereinheit

- 1 Dichtungsring abnehmen und spülen.
- 2 Die sehr scharfen Messer nicht berühren – mit heißem Seifenwasser sauber bürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Messereinheit nicht in Wasser tauchen.

- 3 Auf dem Kopf stehend trocknen lassen, außerhalb der Reichweite von Kindern.

Deckel

- Vor dem Reinigen des Deckels Dichtung mit der Lasche **C** entfernen.
- Beide Teile von Hand waschen und trocknen lassen.

Andere Teile

Von Hand spülen, abtrocknen.

Kundendienst

- Ist das Gerät oder Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen ausgewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller, zum Kenwood Kundendienst oder zu einem Fachelektriker.

Sollten Sie Fragen zu Gebrauch, Wartung, Ersatzteilen oder Reparaturen haben, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

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

Usare il frullatore per preparare minestre, salse, bevande, paté, maionese, condimenti, ecc. Usare il macinino (se fornito) per macinare erbe, frutta secca e chicchi di caffè.

sicurezza

- **ATTENZIONE: L'utilizzo del frullatore con liquidi molto caldi può provocare la fuoriuscita improvvisa del liquido bollente o del vapore attraverso il coperchio o il tappo di riempimento. Lasciar raffreddare il liquido oppure diminuirne la quantità e, se possibile, selezionare una velocità più bassa. Prima di toccare una caraffa o un coperchio caldi proteggere le mani con un canovaccio o guanti da forno.**

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente
 - dopo aver usato l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Tenere mani ed utensili fuori dal frullatore quando esso è stato inserito sul corpo motore.
- Non toccare le lame affilate.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone inferme in assenza di adeguata supervisione.
- Non usare mai l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare - vedere sezione 'manutenzione'.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Nel togliere il frullatore o il macinino dal corpo motore:

- Quando si toglie il frullatore dal corpo motore:
 - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
 - non svitare accidentalmente la caraffa dal gruppo delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Usare l'apparecchio solo per l'uso domestico a cui è stato destinato.
- **Staccare sempre il frullatore dalla corrente quando non è in uso.**
- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.

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 alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.






prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

frullatore

- ① tappo di riempimento
 - ② coperchio con chiusura a doppia azione
 - ③ guarnizione di tenuta del coperchio
 - ④ caraffa di vetro
 - ⑤ anello di tenuta
 - ⑥ complessivo delle lame
 - ⑦ controllo ad impulsi
 - ⑧ controllo velocità
 - ⑨ corpo motore
 - ⑩ avvolgicavo
- macinino** (se fornito)
- ⑪ complessivo delle lame
 - ⑫ anello di tenuta
 - ⑬ caraffa
 - ⑭ coperchio con spolverizzatore

come usare il frullatore

- Inserire l'anello di tenuta nel gruppo delle lame, assicurandosi che l'anello sia posizionato correttamente. Se l'anello è danneggiato o non inserito correttamente si avranno delle perdite.
- Avvitare la caraffa sul gruppo delle lame.
- Versare gli ingredienti nella caraffa.
- Spingere la guarnizione di tenuta del coperchio nella parte inferiore del coperchio.
- Inserire e bloccare il tappo di riempimento nel coperchio, girandolo di una posizione  .
- Inserire il coperchio sulla caraffa e girare il tappo di riempimento su  per bloccarlo.
Il tappo di riempimento può essere messo in 3 diverse posizioni (vedere **A**)
 – tappo di riempimento rimovibile per l'aggiunta di ingredienti nella caraffa.
 – coperchio non bloccato/tappo di riempimento bloccato al coperchio per poter inserire e togliere il coperchio.
 – coperchio bloccato.
- Collocare il frullatore sul corpo motore e girarlo per bloccarlo in posizione **B**.
- Selezionare una velocità.

scheda delle velocità consigliate

Velocità	Tipo di utilizzo/cibo	Quantità massima
1	Frullati al latte	500 ml
	Miscele leggere ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate	1 litro
2	Zuppe Miscele più consistenti, ad es. salse, pâté	1,5 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 o gelato)	800 ml di liquido
(P) Pulse (impulso)	Tritaghiaccio Fa funzionare il motore a intermittenza. Il motore continua a funzionare fino a quando si tiene premuto il pulsante; questo consente di controllare la consistenza di vari cibi ad es i pâté	6 cubetti

Importante frullatore e macinino

- A garanzia di una lunga durata utile del frullatore, non azionarlo mai per oltre 60 secondi alla volta, oppure per oltre 30 secondi alla volta nel caso del macinino. Spegnerne l'apparecchio non appena gli ingredienti giungono alla consistenza desiderata.
- Non lavorare le spezie, che possono infatti danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funzionerà se frullatore o macinino vengono inseriti male.

solo per il frullatore

- Non versare ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliare gli ingredienti a pezzetti. Togliere il tappo di riempimento e poi, con l'apparecchio in funzione, lasciare cadere i pezzetti nel frullatore, uno alla volta. Tenere la mano sull'apertura e svuotare ad intervalli regolari il frullatore.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Non frullare mai più di 1 litro e $\frac{1}{2}$ di liquidi – meno per gli alimenti schiumosi come i frappé.

solo per il macinino

Usare esclusivamente ingredienti secchi.

consigli

- Nel preparare la maionese, versare tutti gli ingredienti nel frullatore, fatta eccezione per l'olio. Poi, con l'apparecchio in funzione, versare l'olio dal tappo di riempimento e lasciarlo incorporare negli altri ingredienti.
- Per le miscele molto consistenti, es. paté e salse, potrà essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti del recipiente. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere altro liquido.
- Ricette di frullati – non mettere mai nel frullatore ingredienti surgelati che durante il congelamento abbiano formato una massa solida, ma frantumarli prima di aggiungerli nella caraffa.

come usare il macinino

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta, riempiendola per non più di metà.
- 2 Inserire l'anello di tenuta nel complessivo delle lame.

- 3 Capovolgere il complessivo delle lame. Abbassarlo sulla vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
 - 4 Avvitare il complessivo delle lame sulla vaschetta, fino a stringerlo a mano.
 - 5 Inserire il macinino sul corpo motore e girare per bloccarlo in posizione.
 - 6 Scegliere una velocità oppure usare il controllo ad impulsi.
 - 7 Dopo aver macinato gli ingredienti è possibile rimettere il complessivo delle lame con il coperchio provvisto di spolverizzatore e spolverizzare gli ingredienti come desiderato.
- Si ricorda che il coperchio con spolverizzatore non è ermetico.

pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- La caraffa di vetro può essere lavata in lavastoviglie.

corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Spingere la lunghezza del cavo in eccesso nell'apposita rientranza sul retro dell'apparecchio.

complessivo delle lame

- 1 Togliere 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 complessivo delle lame in acqua.
- 3 Lasciare asciugare nella posizione capovolta, fuori della portata dei bambini.

coperchio

- Prima di pulire il coperchio togliere la guarnizione usando l'apposita linguetta **C**.
- Lavare entrambe le parti a mano, quindi asciugarle.

altri componenti

Lavare a mano e poi asciugare.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- assistenza tecnica, ricambi o riparazioni (in garanzia o meno) contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Utilize o seu misturador para fazer sopas, molhos, bebidas, pâtés, maionese, recheios, etc. Utilize o seu moinho (se incluído) para moer ervas, frutos secos e grãos de café.

segurança

- **CAUIDADO: A mistura de líquidos muito quentes poderá fazer com que líquido quente e vapor sejam repentinamente expelidos pela tampa ou tampa de enchimento. Deixe o líquido arrefecer ou reduza a quantidade e seleccione uma velocidade mais baixa, se houver uma. Proteja as mãos com um pano ou luvas de forno ao manusear o copo e a tampa quentes.**

- Desligue no interruptor e da tomada:
 - Antes de colocar ou retirar peças
 - Depois de usar
 - Antes de limpar.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do misturador quando está na base.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Não deixe as crianças ou pessoas idosas manusear a máquina sem supervisão.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Leve-a a arranjar: verifique a secção “serviço”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sozinha.
- Não deixe as crianças brincarem com a máquina.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
- Ao retirar o liquidificador da unidade de alimentação eléctrica:
 - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
 - não desenrosque acidentalmente o copo da unidade das lâminas.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.

- Utilize a máquina apenas para o uso doméstico pretendido.
- **Desligue sempre a ficha do aparelho da tomada de corrente quando este não estiver em utilização.**
- O liquidificador só deve funcionar com a tampa posta.

antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Esta máquina está de acordo com a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/EEC.

antes da primeira utilização



- 1 Retire todas as embalagens
- 2 Lave as peças: verifique a secção “limpeza”.

misturador


- ① tampa de enchimento
 - ② tampa de fecho de acção dupla
 - ③ anilha da tampa
 - ④ copo de vidro
 - ⑤ anel vedante
 - ⑥ unidade das lâminas
 - ⑦ botão de impulso
 - ⑧ controlo de velocidade
 - ⑨ unidade do motor
 - ⑩ arrumação do cabo
- moinho** (se fornecido)
- ⑪ unidade das lâminas
 - ⑫ anel vedante
 - ⑬ boião
 - ⑭ tampa de polvilhar


utilização do misturador

- 1 Encaixe o anel vedante na unidade das lâminas, certificando-se de que está correctamente colocado.
Haverá derrame se o anel vedante estiver danificado ou não estiver instalado correctamente.
- 2 Rosque o copo à unidade das lâminas.

- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a anilha na tampa, pressionando-a contra o lado inferior da mesma.
- 5 Introduza e prenda a tampa de enchimento na tampa rodando uma posição .
- 6 Coloque a tampa no copo e rode a tampa de enchimento  para travar.

A tampa de enchimento pode ser colocada em 3 posições diferentes (ver **A**)

 – tampa de enchimento amovível para adicionar ingredientes ao copo.

 – tampa não travada/tampa de enchimento travada na tampa para colocar e retirar a tampa.

 – tampa travada.

- 7 Coloque o misturador na base e enrosque para fechar **B**.
- 8 Seleccione uma velocidade

tabela das velocidades recomendadas		
velocidade	utilização/alimentos	quantidade máx.
1	Produzir espuma de leite	0,5 litro
	Misturas leves, por exemplo polmes, batidos de leite e ovo mexido.	1 litro
2	Sopas	1,5 litros
	Misturas mais espessas, por exemplo molhos e pâtés	
	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
(P) impulso	Esmagar gelo Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O motor continua a funcionar enquanto o botão estiver premido, isto permite-lhe controlar a textura de vários alimentos, como por exemplo pâtés.	6 cubos

importante **misturador e moinho**

- Para garantir a duração do misturador, nunca o deixe funcionar durante mais de 60 segundos, nem ao moinho por mais de 30. Desligue assim que tiver obtido a consistência correcta.
- Não utilize a máquina com especiarias – podem danificar o plástico.

- A máquina não funciona se o misturador ou o moinho estiverem mal encaixados.

apenas para o misturador

- Não coloque ingredientes secos no misturador antes de o ligar. Se necessário, corte-os em pedaços; retire a tampa de enchimento; depois, com a máquina em funcionamento, deite-os um a um. Mantenha a mão por cima da abertura. Esvazie regularmente.

- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Nunca bata mais de 1,5 litros, ou menos no caso de líquidos espumosos, tais como batidos de leite.

apenas para o moinho

Utilize apenas com ingredientes secos.

sugestões

- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o óleo, no misturador. Depois, com a máquina em funcionamento, deite o óleo pela tampa de enchimento e deixe-o escorrer.
- Misturas grossas, ex. pâtés e dips, podem necessitar de ser raspadas. Se for difícil de fazer, junte mais líquido.
- Receitas para batidos de fruta tipo smoothie – nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida durante a congelação, separe a massa em bocados antes de acrescentar ao copo.

utilização do moinho

- 1 Deite os ingredientes no recipiente. Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel vedante na unidade das lâminas.
- 3 Vire a unidade das lâminas ao contrário. Coloque-a dentro do recipiente, com as lâminas para baixo.
- 4 Enrosque a unidade das lâminas no recipiente até estar bem apertada.
- 5 Coloque o moinho na base e enrosque para prender.
- 6 Selecciona uma velocidade ou utilize o botão de impulso.
- 7 Depois de moer, pode substituir a unidade das lâminas pela tampa para polvilhar e polvilhar os alimentos.

- A tampa para polvilhar não é impermeável ao ar.

limpeza

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- O copo de vidro pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

base

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Enfie o fio eléctrico em excesso para dentro da parte traseira da máquina.

unidade das lâminas

- 1 Retire e lave 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 virada para baixo, afastada do alcance das crianças.

tampa

- Retire a anilha com a patilha **C** antes de limpar a tampa.
- Lave ambas as peças à mão e depois seque-as.

outras peças

Lave à mão e seque.

serviço e apoio a clientes

- Caso o fio eléctrico fique danificado deve, por razões de segurança, ser substituído pelos serviços técnicos autorizados

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- como utilizar a máquina ou
 - serviço, sobresselentes ou reparações
- contacte o estabelecimento onde comprou a sua máquina.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Utilice la batidora para sopas, salsas, bebidas, patés, mayonesa, aliños, etc. Use el molinillo (si se incluye) para moler hierbas, frutos secos y café en grano.

seguridad

- **PRECAUCIÓN: mezclar líquidos muy calientes podría hacer que el líquido caliente o el vapor salieran repentinamente por la tapadera o el tapón de llenado. Deje enfriar el líquido o reduzca la cantidad y seleccione una velocidad más lenta si está disponible. Protéjase las manos con un trapo o guantes de horno cuando manipule la copa y la tapadera calientes.**

- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas
 - después de usarlo
 - antes de limpiarlo.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la batidora cuando ésta esté en la unidad de potencia.
- No toque las cuchillas afiladas.
- No permita que los niños o personas discapacitadas utilicen este aparato sin supervisión.
- Nunca utilice un aparato si está dañado. Llévelo a revisar o reparar: vea "mantenimiento".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No deje a los niños jugar con el aparato.
- Cuando retire la batidora o el molinillo de la unidad de potencia:
- Al retirar la mezcladora de la unidad de potencia:
 - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
 - no desenrosque inadvertidamente la copa de la unidad de cuchillas.

- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Utilice el aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado.
- **Desenchufe siempre la mezcladora cuando no se esté utilizando.**
- Ponga únicamente en marcha la mezcladora con la tapadera en su sitio.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las piezas: ver "limpieza".

batidora

- ① tapón de llenado
- ② tapadera de cierre de doble acción
- ③ sello de la tapadera
- ④ copa de cristal
- ⑤ aro de sellado
- ⑥ unidad de cuchillas
- ⑦ pulsador
- ⑧ control de velocidad
- ⑨ base eléctrica
- ⑩ almacén para el cable

molinillo (si se suministra)

- ⑪ unidad de cuchillas
- ⑫ anillo de cierre
- ⑬ jarra
- ⑭ tapadera rociadera

para usar la batidora

- 1 Ajuste el aro de sellado a la unidad de cuchillas, asegurándose de que el sellado esté colocado de forma correcta. **Se producirán derrames si el sellado está dañado o no se ha colocado correctamente.**

- 2 Enrosque la copa en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la copa.
- 4 Empuje el sello de la tapadera sobre la parte inferior de la tapadera.
- 5 Acople y ajuste el tapón de llenado en la tapadera, girando una posición **1**.
- 6 Acople la tapadera en la copa y gire el tapón de llenado a **1** para fijar. El tapón de llenado puede colocarse en tres posiciones distintas (véase **A**)
 - ▲** – tapón de llenado extraíble para añadir ingredientes a la copa.
 - 1** - tapadera sin fijar/tapón de llenado fijado a la tapadera para acoplar y extraer la tapadera.
 - 2** – tapadera fijada.
- 7 Coloque la batidora encima de la unidad de potencia y gírela para bloquearla **B**.
- 8 Elija la velocidad

tabla de velocidades recomendadas

velocidad	uso/alimentos	cantidad máx.
1	Leche espumosa	500 ml
	Mezclas ligeras, p. ej. rebozados, batidos, huevos revueltos	1 litro
2	Sopas	1,5 litros
	Mezclas más espesas, p. ej. salsas, patés	
	Mayonesa	3 huevos + 450 ml de aceite
	Bebidas "Smoothie" Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas) A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	800 ml de líquido
(P) impulsos	Hielo triturado El motor se pone en marcha en un modo comenzar/parar. El motor sigue en marcha siempre que el botón esté pulsado, esto le permite controlar la textura de los diferentes alimentos, p. ej. patés	6 cubitos

Importante batidora y molinillo

- Para garantizar que la batidora y el molinillo duren, no los haga funcionar durante más de 60 y 30 segundos respectivamente. Apáguelos una vez haya obtenido la consistencia adecuada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- Si la batidora o el molinillo no están encajados correctamente, el aparato no funcionará.

sólo batidora

- No introduzca ingredientes secos en la batidora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos, quite el tapón de llenado y vaya echándolos de uno en uno con el aparato en funcionamiento. Mantenga la mano sobre el orificio y vacíe la batidora regularmente.
- No utilice la batidora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no lo use.

- Nunca bata cantidades mayores a 1½ litros y menos si se trata de líquidos espumosos como los batidos.

sólo molinillo

Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.

consejos

- Para hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora. A continuación, con el aparato en funcionamiento, saque el tapón de llenado y vierta el aceite progresivamente.
- Puede que con mezclas espesas, como el paté o algunas salsas, sea preciso ir juntando la mezcla de vez en cuando. Si resulta difícil procesarla, añada más líquido.
- Recetas “Smoothie” – nunca mezcle ingredientes congelados que se hayan solidificado durante la congelación, rómpalo en trocitos antes de introducirlo en la copa.

para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
 - 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
 - 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
 - 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
 - 5 Coloque el molinillo en la unidad de potencia y gírelo para bloquearlo.
 - 6 Elija la velocidad o utilice el pulsador.
 - 7 Una vez molidos los alimentos, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa para sazonar y condimentar la comida.
- La tapa para sazonar no es hermética.

limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Vacíe la copa antes de desenroscarla de la unidad de cuchillas.
- La copa de cristal se puede lavar en el lavavajillas.

unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- Ponga el cable sobrante dentro de la parte posterior del aparato.

unidad de cuchillas

- 1 Retire el aro de sellado y lávelo.
- 2 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. No sumerja la unidad de cuchillas en agua.
- 3 Deje que se seque girada al revés, fuera del alcance de los niños.

tapadera

- Retire el sellado utilizando la lengüeta **C** antes de lavar la tapadera.
- Lave ambas piezas a mano y, a continuación, séquelas.

otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

mantenimiento y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
- mantenimiento, piezas de recambio o reparaciones (sea o no bajo garantía)
contacte con la tienda donde compró el aparato.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Anvend blenderen til at lave suppe, sauce, drinks, postej, paté, mayonnaise, dressing mv. Benyt kværnen (hvis leveret) til at male krydderurter, nødder og kaffebønner.

sikkerhed

- **FORSIGTIG: Blanding af meget varme væsker kan medføre, at meget varm væske eller damp pludseligt tvinges forbi låget eller midterproppen. Lad væsken afkøle eller nedsæt mængden og vælg en lavere hastighed, hvis det er muligt. Beskyt hænderne med en klud eller grydelap ved håndtering af det varme blenderglas og låg.**
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af
 - efter brug
 - før rengøring.
- Kom aldrig hænder og redskaber ned i blenderen, når den sidder på motorenheden.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Lad ikke børn eller svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret: se 'service'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen.
- Lad aldrig børn lege med maskinen.
- Når blenderen eller kværnen fjernes fra motorenheden:
- Når blenderen tages af motorenheden:
 - vent til knivene er standset helt
 - Skru ikke ved et uheld blenderglasset af knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Anvend kun maskinen til det beregnede, private formål.

- **Når blenderen ikke er i brug, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten.**

- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse


- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene: se 'rengøring'.

blender

- ① midterprop
- ② låg med dobbelt låsefunktion
- ③ tætningsring til låget
- ④ blenderglas af glas
- ⑤ tætningsring
- ⑥ knivenhed
- ⑦ impuls kontrol
- ⑧ hastighedskontrol
- ⑨ motorenhed
- ⑩ ledningsopbevaring **kværn** (hvis leveret)
- ⑪ knivenhed
- ⑫ tætningsring
- ⑬ glas
- ⑭ strøllåg

sådan anvender du blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ind i knivenheden – sørg for at tætningsringen sidder rigtigt. **Hvis tætningsringen er beskadiget eller ikke sidder rigtigt, vil der komme utætheder.**
- 2 Skru blenderglasset på knivenheden.
- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt lågets tætningsring ind på undersiden af låget.

- 5 Sæt midterproppen i låget og lås ved at dreje én position **T**.
- 6 Sæt låget på blenderglasset og drej midterproppen til **T** for at låse. Midterproppen kan anbringes i 3 forskellige positioner (se **A**).
 - midterproppen kan fjernes, når der skal kommes ingredienser i blenderglasset.

T - låget er ikke låst/midterproppen er låst fast på låget, når låget skal sættes på og tages af.

T - låget er låst.

- 7 Anbring blenderen på motorenheden og drej for at låse **B**.
- 8 Vælg en hastighed

skema over anbefalede hastigheder

hastighed	brug/madvarer	maks. mængde
1	Skummende mælk	500 ml
	Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, røræg	1 liter
2	Suppe Tykkere blandinger, f.eks. sauce, paté	1,5 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. frosne frugt, is eller flødeis)	800 ml væske
(P) impuls	Knusning af is Får motoren til at virke med en start/stop-funktion. Motoren bliver ved med at virke, så længe der trykkes på knappen. Hermed kan konsistensen af forskellige madvarer styres, f.eks. når der laves paté.	6 isterninger

vigtigt

blender og kværn

- For at sikre at blenderen skal holde længst muligt, må den aldrig virke længere end 60 sekunder ad gangen, og kværnen må aldrig virke længere end 30. Sluk for maskinen, så snart den rette konsistens er opnået.
- Krydderier må ikke males i maskinen - de kan beskadige plasticmaterialet.
- Maskinen virker ikke, hvis blenderen eller kværnen ikke er sat korrekt på.

kun blender

- Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for apparatet. Hvis det er nødvendigt, skær dem i stykker; fjern midterproppen og lad stykkerne falde ned gennem midteråbningen, ét ad gangen, mens maskinen virker. Hold hånden over åbningen. Tøm jævnlgt.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1 ½ liter – mindre, når det drejer sig om skummende væsker som milkshakes.

kun kværn

Må kun anvendes til tørre ingredienser.

tips

- Når du laver mayonnaise, skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Mens maskinen virker, hældes olien så langsomt gennem midteråbningen i en jævn strøm.
- Når der behandles tykke blandinger, f.eks. paté og dips, kan det være nødvendigt at skrabe blandingen ned fra glassets sider. Hvis det er vanskeligt at blende, skal der tilsættes mere væske.
- 'Smoothie' opskrifter - blend aldrig frosne ingredienser, som under nedfrysningen er blevet til en fast masse. Massen skal brækkes i stykker, før den kommes i blenderglasset.

sådan anvender du kværnen

- 1 Kom ingredienserne i glasset. Fyld det aldrig mere end halvt op.
 - 2 Sæt tætningsringen i knivenheden.
 - 3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
 - 4 Skru knivenheden på glasset, til den er fingerstram.
 - 5 Anbring kværnen på motorenheden og drej låsen.
 - 6 Vælg en hastighed eller brug impulsarmen.
 - 7 Efter maling kan strølåget sættes på i stedet for knivenheden og ingredienserne kan rystes ud.
- Strølåget er ikke lufttæt.

rengøring

- Før rengøring sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.

- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Blenderglasset tåler maskinopvask.

motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Skub overflødig ledning ind i maskinens bagside.

knivenhed

- 1 Fjern og vask tætningsringen.
- 2 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. Kom ikke knivenheden i vand.
- 3 Lad den tørre på hovedet, ikke i nærheden af børn.

låg

- Fjern tætningsringen ved hjælp af fligen **C**, før låget rengøres.
- Vask begge dele i hånden, og tør dem med et viskestykke.

andre dele

Vask i hånden og tør med et viskestykke.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.
- Hvis man har brug for hjælp med:
- brug af maskinen eller
 - service, reservedele eller reparationer (i eller uden for garantiperioden) kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Använd din mixer för att göra soppor, såser, drycker, pastejer, majonnäs, dressing etc. Använd kvarnen (om sådan medföljer) för att mala örtkryddor, nötter och kaffeböner.

säkerheten

- **VARNING: Vid beredning av mycket varma vätskor kan het vätska och ånga plötsligt spruta ut runt locket eller påfyllningslocket. Låt därför vätskan svalna något eller kör inte så mycket i taget och välj låg hastighet, om enheten har flera hastigheter. Skydda händerna med en duk eller grytlapp när du hanterar bågaren och locket medan de är varma.**

- Stäng av den och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar
 - efter användningen
 - före rengöring.
- Håll händer och verktyg borta från mixern när den sitter på kraftdelen.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Låt inte barn eller handikappade använda maskinen utan tillsyn.
- Använd aldrig maskinen om den är skadad. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen obebakad.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Tänk på följande när du tar bort mixern eller kvarnen från kraftdelen:
- När du tar bort mixern från kraftenheten:
 - Vänta tills bladen har stannat helt.
 - se upp så att du inte råkar skruva loss bågaren från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Använd bara maskinen för avsett bruk i hushållet.
- **Dra alltid ut kontakten till mixern när den inte används.**

- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.

innan du sätter i sladden

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i EU-direktivet 89/336/EEG.

innan du använder mixern för första gången

- 1 Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska alla delarna: se "rengöring".

key


mixern


- ① lock för påfyllningshåll
- ② dubbelverkande låsbart lock
- ③ locktätning
- ④ glasbägare
- ⑤ tätningssring
- ⑥ bladenhet
- ⑦ momentanreglage
- ⑧ hastighetsreglage
- ⑨ kraftdel
- ⑩ sladdförvaring


kvarn (om sådan medföljer)


- ⑪ bladenhet
- ⑫ tätningssring
- ⑬ burk
- ⑭ ströarlock

hur du använder din mixer

- 1 Lägg i tätningssringen i bladenheten och se till att den tätar ordentligt.
Om tätningssringen är skadad eller fel ilagd läcker mixern.
- 2 Skruva fast bågaren på bladenheten.
- 3 Lägg ingredienserna i bågaren.
- 4 Tryck locktätningen mot lockets undersida.
- 5 Sätt på och lås fast påfyllningslocket genom att vrida ett steg  .

6 Sätt på locket på bågaren och vrid påfyllningslocket till  för att låsa. Påfyllningslocket kan placeras i 3 olika positioner (se **A**)

 - påfyllningslocket kan tas av för tillsats av ingredienser i bågaren.

 - locket olåst/påfyllningslock fastlåst på locket för att montera och ta av locket.

 - locket låst.

7 Ställ mixern på kraftenheten och vrid så den låses fast **B**.

8 Ställ in en hastighet.

tabell för rekommenderad hastighet

Hastighet	användning/livsmedel	max. mängd
1	Skumma mjölk	500 ml
	Tunna blandningar t.ex. kaksmet, mjölkdrinkar, äggröra	1 liter
2	Soppor Tjocka blandningar t.ex. såser, patéer	1,5 liter
	Majonnäs	3 ägg + 450 ml olja
	Smoothie-drycker Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer) Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass)	800 ml vätska
(P) puls	Krossa is Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge knappen är intryckt, detta gör att du kan kontrollera konsistensen på olika livsmedel, t.ex. patéer	6 iskuber

Viktigt

mixern och kvarnen

- För att din mixer ska hålla länge bör du aldrig köra den i längre än 60 sekunder och kvarnen inte längre än 30 sekunder. Stäng av så snart som blandningen har fått rätt konsistens.
- Mixa/mal inte kryddor - de kan skada platen.
- Kraftdelen fungerar inte om inte mixern eller kvarnen har satts på ordentligt.

endast mixern

- Lägg inte i torra ingredienser i mixern innan du kopplar på den. Skär dem eventuellt i mindre bitar, lyft bort påfyllningshålslocket och släpp sedan ner dem en och en med mixern igång. Håll handen över öppningen. Töm regelbundet.

- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Mixa aldrig mer än 1,5 liter - mindre för skummande vätskor som milkshakes.

endast kvarnen

Använd kvarnen bara för torra ingredienser.

tips

- För att göra majonnäs lägger du alla ingredienserna i mixern utom oljan. Starta motorn, håll oljan i påfyllningshålslocket och låt den rinna genom.
- Tjocka blandningar såsom pastejer eller dippsåser kan behöva skrapas ner. Om det är svårt att mixa kan du tillsätta mer vätska.

- Smoothie-recept – mixa aldrig frysta ingredienser som har bildat en enda klump under infrysningen, utan bryt sönder dem i mindre delar innan du lägger dem i bägaren.

hur du använder kvarnen

- 1 Lägg ingredienserna i burken. Fyll den inte mer än till hälften.
 - 2 Montera tätningringen i bladenheten.
 - 3 Vänd bladenheten upp-och-ner.
 - 4 Skruva på bladenheten på burken så hårt det går för hand.
 - 5 Ställ kvarnen på kraftenheten och vrid så den låses fast.
 - 6 Ställ in en hastighet eller använd momentanreglaget.
 - 7 Efter malningen kan du byta ut bladenheten mot ströarlocket och ströa det malda.
- Ströarlocket är inte lufttätt.

rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Töm bägaren innan du skruvar av den från bladenheten.
- Glasbägaren kan maskindiskas.

kraftdelen

- Torka den med en fuktig trasa och torka torr.
- Skjut in överflödiga sladd i baksidan av kraftdelen.

bladenheten

- 1 Ta ut och diska tätningringen.
- 2 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. Doppa inte bladenheten i vatten.
- 3 Ställ den att torka upp-och-ner utom räckhåll för barn.

lock

- Ta ut tätningringen med hjälp av filiken **C** innan du gör rent locket.
- Diska båda delarna för hand och torka.

andra delar

Diska för hand och torka torr.

service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en av Kenwood godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- hur du använder maskinen eller
- service, reservdelar (under garanti eller efter garantitidens utgång): Kontakta butiken där du köpte maskinen.

Brett ut framsiden med illustrasjoner

Bruk hurtigmikseren til supper, sauser, drikker, paté (postei), majones, dressing osv. Bruk multikvernen (hvis den følger med) til å male urter eller kaffebønner og til hakking av nøtter.

Sikkerhets hensyn

- **FORSIKTIG: Hvis du blander svært varme væsker kan varm væske og damp plutselig komme ut under lokket eller påfyllingslokket. La væsken kjøle seg ned, eller reduser mengden og velg en lavere hastighet hvis mulig. Beskytt hendene med en klut eller gryteklut når du tar i det varme mikserglasset og lokket.**
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- Ikke stikk hånden eller kjøkkentøy ned i mikserglasset mens det er står på motordelen.
- Ikke berør de skarpe knivene.
- Denne maskinen er ikke egnet til bruk av barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Hvis de er tegn til skade på maskinen, skal den ikke brukes. Få den kontrollert og reparert, se "Service".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- Ikke gå fra maskinen mens den er i bruk.
- Hold øye med små barn slik at de ikke leker med apparatet.
- Når hurtigmikseren tas av motordelen:
 - vent til kniven slutter helt å rotere,
 - ikke skru mikserglasset av knivenheten ved et uhell.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.

- **Trekk alltid ut støpselet på hurtigmikseren når den ikke er i bruk.**

- Hurtigmikseren må bare brukes med lokket på.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336/EEC


Før du tar hurtigmikseren i bruk for første gang

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask delene, se under "Rengjøring".

Hurtigmikser

- ① påfyllingslokk
- ② låsbart lokk
- ③ lokkforsegling
- ④ mikserglass
- ⑤ tetningsring
- ⑥ knivenhet
- ⑦ pulsfunksjon
- ⑧ hastighetsregulator
- ⑨ motordel
- ⑩ plass til ledning **multikvern** (hvis den følger med)
- ⑪ knivenhet
- ⑫ tetningsring
- ⑬ kopp/glass
- ⑭ strølokk

Bruk av hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen på knivenheten – sørg for at tetningen sitter riktig.
Det kommer til å lekke dersom tetningen er skadet, eller den ikke er satt riktig på.
- 2 Skru mikserglasset på knivenheten.
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Skyv lokkforseglingen inn på undersiden av lokket.
- 5 Sett på og lås påfyllingslokket i lokket ved å dreie én posisjon .

6 Sett lokket på mikserglasset og vri påfyllingslokket til **f** slik at det låses på plass.

Påfyllingslokket kan settes i 3 forskjellige stillinger (se **A**)

f - påfyllingslokk kan fjernes for tilsetning av ingredienser til mikserglasset.

f - lokket ikke låst/påfyllingslokket låst til lokket, slik at det kan settes på og fjernes.

f - lokket er låst.

7 Sett mikserglasset på motordelen og drei til den er låst på plass **B**.

8 Velg hastighet.

tabell over anbefalte hastigheter

hastighet	Bruk/matvarer	maks. mengde
1	Skumme melk	500 ml
	Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre	1 liter
2	Supper Tykkere blandinger, f.eks. sauser, posteier	1,5 liter
	Majones	3 egg + 450 ml olje
	"Smoothie"-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft) Sett så til is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller iskrem)	800 ml væske
(P) pulsfunksjon	Isknusing Betjener motoren i start/stopp- aksjon. Motoren går så lenge knappen er skjøvet inn, slik at du kan kontrollere konsistensen på forskjellige matvarer f.eks. posteier	6 terninger

Viktig hurtigmikser og multikvern

- La aldri mikseren kjøre i mer enn ett minutt av gangen – det forkorter levetiden. Multikvernen bør ikke kjøre i mer enn et halvt minutt av gangen. Skru av så snart blandingen har fått riktig konsistens.
- Ikke ha krydder i mikseren - de kan skade platen.
- Maskinen virker ikke hvis mikseren eller multikvernen ikke er riktig montert.

Kun for hurtigmikseren

- Ikke ha tørre ingredienser i mikseren før du skrur den på. Kutt dem i terninger og fyll dem en for en i gjennom påfyllingslokket mens mikseren kjører. Hold hånden over åpningen i lokket. Tøm glasset regelmessig.

- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bland aldri mer enn 1½ liter - mindre for væsker som skummer, f.eks. milkshake.

Kun for multikvernen

Må kun brukes til tørre ingredienser

Tips

- Når du lager majones, fyll alle ingrediensene unntatt oljen i mikserglasset. Deretter, når mikseren er i gang, tilsetter oljen jevnt og sakte og la den renne gjennom påfyllingslokket.
- Til tykke blandinger, f.eks. paté, dip - skrap kantene hvis nødvendig. Hvis det er vanskelig å mikse, så tilsett mer væske.

- "Smoothie"-oppskrifter - du må aldri blande frosne ingredienser som har stivnet til en fast masse i fryseren. De må knuses før de tilsettes mikserglasset.

Bruk av multikvernen

- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
 - 2 Sett gummipakningen på knivenheten.
 - 3 Snu knivenheten opp ned. Sett den ned i glasset med bladene vendt ned.
 - 4 Skru knivenheten fast i glasset med fingrene.
 - 5 Sett multikvernen på motordelen og dreii til den er låst på plass.
 - 6 Velg hastighet eller bruk pulsfunksjonen.
 - 7 Når du har malt ferdig kan du ta ut knivenheten og sette på strølokket hvis du vil strø blandingen.
- Strølokket er ikke lufttett.

Rengjøring

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Mikserglasset kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Dytt overflødig ledning inn i bakdelen av maskinen.

Knivenheten

- 1 Ta den av og vask gummipakningen.
- 2 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. Ikke legg knivenheten i vann.
- 3 La den ligge opp ned og lufttørke, utenfor barns rekkevidde.

Lokk

- Ta av tetningen ved hjelp av fliken (C) før du rengjør lokket.
- Vask begge delene for hånd, og tørk.

Andre deler

Vask for hånd og tørk dem.

Service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke maskinen
- bestille annet tilbehør (utføre vedlikehold eller reparasjon) ta kontakt med din forhandler.

Taita auki etusivun kuvitukset

Tehosekoitinta voidaan käyttää keittojen, kastikkeiden, juomien, pateiden, majoneesin, salaattikastikkeiden yms. valmistukseen. Myllyä (jos kuuluu laitteeseen) voidaan käyttää yrttien hienontamiseen sekä pähkinöiden ja kahvipapujen jauhamiseen.

turvallisuus

- **VAROITUS: Hyvin kuumia nesteitä sekoitettaessa kuumaa nestettä tai höyryä voi äkillisesti purkautua kannen tai täyttöaukon korkin läpi. Anna nesteen jäähtyä tai pienennä määrää ja valitse alhaisempi nopeus jos mahdollista. Suojaa käsiäsi pyyhkeellä tai patakintailla, kun käsittelet kuumaa sekoitusastiaa ja kantta.**
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta.
- Älä työnnä käsiä tai työvälineitä tehosekoittimeen, jos se on runko-osassa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä.
- Älä anna lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttää konetta ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto'.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä koneella.
- Kun irrotat tehosekoittimen runko-osasta:
 - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;

- älä vahingossa kierrä sekoitusastiaa irti teräosasta.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Kone on ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- **Irrota tehosekoittimen pistotulppa pistorasiasta, jos tehosekoitin ei ole käytössä.**
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

tehosekoitin

- ① täyttöaukon korkki
- ② kansi, jossa on kaksivaihelukitus
- ③ kansitiiviste
- ④ lasinen sekoitusastia
- ⑤ tiivisterengas
- ⑥ terä
- ⑦ pitokytkin
- ⑧ nopeudenvälitsin
- ⑨ runko-osa, jossa on moottori
- ⑩ virtajohdon säilytys **mylly** (jos kuuluu laitteeseen)
- ⑪ terä
- ⑫ tiivisterengas
- ⑬ astia
- ⑭ sirotuskansi

tehosekoittimen käyttö

- 1 Aseta tiivisterengas teräosaan – varmista, että tiiviste on asetettu oikein. **Teräosa vuotaa, jos tiiviste on vaurioitunut tai sitä ei ole asennettu oikein.**

- 2 Kierrä sekoitusastia teräosan päälle.
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Paina kansitiivist kannen alapuolelle.
- 5 Aseta täyttöaukon korkki kanteen ja lukitse korkki kääntämällä sitä yhden asennon verran **I**.
- 6 Kiinnitä kansi sekoitusastiaan ja lukitse kansi kääntämällä täyttöaukon korkki asentoon **I**.
Täyttöaukon korkki voi olla 3 eri asennossa (ks. kuva **A**)

A – täyttöaukon korkki voidaan irrottaa aineiden lisäämistä varten.
I – kansi auki / täyttöaukon korkki lukittu kanteen kannen asennusta ja irrottamista varten.
II – kansi lukittu.

- 7 Aseta tehosekoitin runko-osan päälle ja lukitse kääntämällä **B**.
- 8 Valitse nopeus.

suositeltavat nopeudet		
nopeus	käyttö/ruoka-aine	enimmäismäärä
1	Maidon vaahdottaminen	500 ml
	Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat	1 litra
2	Keitot Paksummat seokset, kuten kastikkeet, patee	1,5 litraa
	Majoneesi	3 munaa + 450 ml öljyä
	Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämeheit). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat).	800 ml nestettä
(P) pitoasento	Jäiden murskaaminen Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen. Moottori on käynnissä niin kauan kuin painike on alas painettuna; tämä mahdollistaa seoksen (esim. patee) koostumuksen seuraamisen.	6 jääpalaa

tärkeää tehosekoitin ja mylly

- Varmista, että laite säilyy käytössä pitkään: älä käytä tehosekoitinta 60 sekuntia ja myllyä 30 sekuntia kauempaa. Katkaise virta heti, kun sekoitettava aine on koostumukseltaan oikeaa.
- Älä jauha laitteessa mausteita, sillä ne saattavat vaurioittaa muovipinnan.
- Laite ei toimi, jos tehosekoitin tai mylly on asennettu väärin.

ainoastaan tehosekoitin

- Älä laita kuivia aineksia tehosekoittimeen ennen kuin se on kytketty toimintaan. Leikkaa kuivat ainekset kuutioiksi ja lisää ne yksitellen täyttöaukon kautta laitteen ollessa käynnissä. Tyhjennä sekoitusastia säännöllisin väliajoin.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Älä koskaan ylitä 1,5 litran täyttömäärää. Vaahtovia aineksia (esim. pirtelö) tulee lisätä vähemmän.

ainoastaan mylly

Käytä vain kuivia aineksia.

vihjeitä

- Majoneesia valmistettaessa laita kaikki ainekset öljyä lukuunottamatta sekoitusastiaan. Kun kone on toiminnassa, kaada öljy täyttöaukon korkkiin ja anna sen valua seokseen.
- Paksut seokset, kuten pateet tai dippikastikkeet, saattavat tarttua sekoitusastian reunoihin. Kaavi tarvittaessa reunaan tarttunut seos. Jos ainekset sekoittuvat vaivalloisesti, lisää nestettä.
- Smoothie-ohjeet – älä koskaan sekoita jäisiä aineksia, jotka ovat jähmettyneet kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana; riko kiinteä massa palasiksi ennen sekoitusastiaan lisäämistä.

myllyn käyttö

- 1 Laita ainekset hienonnusastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
 - 2 Aseta tiivisterengas teräosaan.
 - 3 Käännä teräosa ylösalaisin. Aseta se hienonnusastiaan terät alaspäin.
 - 4 Kierrä teräosa hienonnusastiaan kiinni kiristäen sitä käsin.
 - 5 Aseta mylly runko-osan päälle ja lukitse kääntämällä.
 - 6 Valitse nopeus tai käytä pitokytkintä.
 - 7 Jauhatuksen jälkeen voit vaihtaa teräosan sirotuskanteen ja sirotella jauhetun/hienonnetun aineen.
- Sirotuskansi ei ole ilmatiivis.

puhdistus

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Lasinen sekoitusastia voidaan pestä astianpesukoneessa.

runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Työnnä ylimääräinen virtajohto laitteen alle.

terä

- 1 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 pois lasten ulottuvilta.

kansi

- Irrota tiiviste kielekkeen **C** avulla ennen kannen puhdistamista.
- Pese kummatkin osat käsin ja kuivaa ne sitten.

muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.
- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan.

Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood öğütücüyü çorba, sos, içecek ve benzeri yiyecekleri hazırlamak için kullanınız. Bu aygıtla birlikte size ayrıca bir değirmen verilmişse, bu donatıyı baharat, kuruyemiş ve kahve çekirdeği öğütmek için kullanınız.

güvenlik önlemleri

- **UYARI: Çok sıcak sıvı yiyecek ve içeceklerin karıştırılması sırasında sıcak sıvıların ve buharın kapaktan ya da doldurma kabından sızma olasılığı vardır. Bu yüzden, karıştıracağınız sıvı yiyecek ya da içeceklerin soğumasını bekleyiniz ya da karıştıracağınız miktarı azaltınız ve aygıtı varsa düşük hızda çalıştırınız. Sıcak cam kavanoz ya da kapağı bir bez ya da fırın eldiveni ile tutunuz.**
- Aygıtın parçalarını takmadan ya da çıkarmadan, aygıtı kullanmaya başlamadan ve aygıtı temizlemeden önce aygıtı çalıştırmayınız ve fişini prizden çekiniz.
 - Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücüden uzak tutunuz.
 - Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız.
 - Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Sıcak sıvıları öğütmeden önce soğutunuz. Aygıtın kapağını sıkıca kapamadığınız takdirde kapak yerinden çıkabilir ve içerikler etrafa saçılabilir.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Onarımcıyı götürüp hemen denetimden geçirtiniz. Bunun için 'bakım' bölümüne bakınız.

- Yetkili üretici tarafından önerilmeyen ek parçaları kullanmayınız.
- Çocukların aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz.
- Karıştırıcıyı motor bölümünden ayırırken:
 - kabı yanlışlıkla kesici parçadan sökmeyin.
- Karıştırıcıyı boşken çalıştırmayın
- Öğütücüyü ya da değirmeni güç biriminden alırken, bıçakların çalışmasını tamamen durdurmasını bekleyiniz ve sürahiyi ya da kavanozu hiçbir biçimde güç biriminden ayırmayınız.
- Aygıtı yalnızca evde kullanım amacıyla kullanınız.
- **Kullanmadığınız zamanlarda karıştırıcınızı prizden çıkarın**
- Karıştırıcıyı sadece kapağı kapalıyken çalıştırın

elektrik akımına bağlanması

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtı kullanmadan önce tüm ambalajını açınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

öğütücü

- ① doldurma kapağı
- ② çift yönlü kilitli kapak
- ③ kapak kilidi
- ④ cam kap
- ⑤ conta halkası
- ⑥ bıçak birimi
- ⑦ titreşim kumandası
- ⑧ hız kumandası
- ⑨ güç birimi
- ⑩ kordon sarma yuvası

kıyıcı (eğer varsa)

- ⑪ bıçak birimi
- ⑫ sızdırmaz halka
- ⑬ kavanoz
- ⑭ sıçrama önleme kapağı

öğütücünün kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkayı bıçak birimine takınız ve sızdırmaz halkanın yerine doğru olarak yerleştirildiğinden emin olunuz. **Sızdırmaz halka hasarlı ya da yerine doğru olarak takılmadığı takdirde yiyecek ve içecek sıvılar sızabilir.**
- 2 Cam kavanozu bıçak birimine çevirerek takınız.
- 3 İşleyeceğiniz yiyecekleri cam kavanoza doldurunuz.
- 4 Kapak kilidini kapağın altına doğru itin.

- 5 Filtre başlığını **1** konumuna doğru çevirerek kapağa oturtun ve kilitleyin.
- 6 Camın üzerine kapağı oturtun ve filtre başlığını **1** e doğru çevirerek kilitleyin.
Filtre başlığı 3 değişik şekilde yerleştirilebilir (bakınız **A**)
1 - filtre başlığı kaba malzeme eklemek için çıkarılabilir durumda
2 - kapak açık/filtre başlığı kapağı yerleştirmek ve çıkarmak için kapağa kilitle
3 - kapak kilitle
- 7 Öğütücüyü güç biriminin üzerine takınız ve **B** numaralı şekilde gösterildiği gibi yerine sıkıştırınız.
- 8 İsteddiğiniz hızı seçiniz.

tavsiye edilen hız tablosu

hız	kullanım/yemek çeşitleri	maksimum miktar
1	Köpürtülmüş süt	500 ml
	Yumuşak hamur, milkshake, çırpılmış yumurta gibi yumuşak karışımlar	1 litre
2	Çorbalar Sos, pate gibi yoğun karışımlar	1.5 litre
	Mayonez	3 yumurta + 450ml yağ
	Koyu içecekler İlk olarak taze meyve ve sıvı malzemeyi (yoğurt, süt, meyve suyu gibi) koyun. Sonra buz ya da donmuş malzemeleri (donmuş meyve, buz ya da dondurma gibi) ekleyin.	800ml sıvı
(P) titreşim	Buz kırma Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Motor, düğme basılı olduğu sürece çalışmaya devam eder. Bu, pate gibi değişik yiyeceklerin kıvamını kontrol etmenizi sağlar.	6 parça

önemli uyarılar

öğütücü ve değirmen

- Öğütücünüzün uzun ömürlü olmasını istiyorsanız öğütücüyü 60 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Değirmeni ise 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız. Öğüttüğünüz içerikler istediğiniz kıvama gelince

aygıtın çalışmasını hemen durdurunuz.

- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Öğütücü ya da değirmeni yerine doğru olarak takılmazsa aygıt çalışmaz.

öğütücü

- Öğütücü çalıştırmaya başlamadan önce içine kuru yiyecekler koymayınız. Gerekirse, bu tür yiyecekleri keserek küçük parçalar haline getiriniz. Arkasından doldurma kapağını açınız ve aygıtı çalıştırınız. Yiyecekleri öğütücüye tek tek atınız. Yiyeceklerin etrafa saçılmaması için elinizi üzerinde tutunuz. Aygıtı kullandıktan sonra düzenli aralıklarla boşaltınız.
- Öğütücüyü içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra öğütücünün içini boşaltınız.
- Sıtlü içecekler gibi köpüren karışımlar için 1,5 litreden fazla miktarda içerikleri karıştırmayınız.

değirmen

Değirmeni yalnızca kuru içerikleri öğütmek için kullanınız.

faydalı bilgiler

- Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içerikleri öğütücüye doldurunuz. Arkasından aygıtı çalıştırınız ve sıvı yağı doldurma deliğinden içeri dökünüz.
- Pate ve soslar gibi koyu karışımlar sürahinin iç çeperlerine yapıştıyorsa tahta bir kaşıklar içeri itiniz. Gerekirse bir miktar daha sıvı ekleyiniz.
- Koyu tariflerde katı kütle halinde donmuş malzemeleri karıştırmayın, bunları kaba koymadan önce parçalayın.

değirmenin kullanımı

- 1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
- 2 Conta halkasını bıçak birimine takınız.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.

- 4 Bıçak birimini tamamen yerine sıkıca oturuncaya kadar çevirerek kavanoza takınız.
 - 5 Değirmeni çevirerek güç birimine sıkıca takınız.
 - 6 İstedığınız hızı seçiniz ve titreşim kumandasını kullanınız.
 - 7 Öğütme işlemini tamamladıktan sonra bıçakları çıkartınız ve delikli kapağı yerine takınız. Daha sonra öğüttüğünüz içerikleri delikli kapaktan serpebilirsiniz.
- Delikli kapak hava sızdırmaz niteliklidir.

temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deđdirmeyiniz.
- Cam kavanozu bıçak biriminden çıkarmadan önce cam kavanozdaki içerikleri boşaltınız.
- Cam kavanozu bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

güç birimi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulaınız.
- Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına sarınız.

bıçak birimi

- 1 Conta halkasını çıkartınız ve yıkayınız.
- 2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulaınız. Bıçak birimini suya batırmayınız.
- 3 Bıçakları tersyüz ederek kurumaya bırakınız.

kapak

- Kapağı yıkamadan önce C kanatçığından tutarak sızdırmaz halkayı çıkarınız.


- Aygıtın parçalarını elle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.


diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.


bakım ve müşteri hizmetleri


- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.
- Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.


5 Nasadte a zaklapnete kryt plniče do víka otočením do polohy označené .

6 Nasadte víko na nádobu a otočte kryt plniče až k , aby došlo k zaklapnutí.

Kryt plniče může být ve třech různých polohách (viz **A**)

 – odnímatelný kryt plniče pro přidávání ingrediencí do nádoby.

 – víko uvolněno/kryt plniče připevněn k víku pro nasazování a snímání víka.

 – víko zaklapnuto.

7 Umístěte mixér na pohonnou jednotku a upevněte jej pootočením k zámku **B**.

8 Zvolte rychlost

tabulka doporučených rychlostí

Rychlost	využití/druh potravin	max. množství
1	Napěněné mléko	500 ml
	Lehké směsi, jako jsou těsta, mléčné koktejly, míchaná vejce	1 litr
2	Polévky Tužší směsi, např. omáčky, paštiky	1,5 litru
	Majonéza	3 vejce + 450 ml oleje
	Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy) Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu)	800 ml tekutiny
(P) pulzní funkce	Drcení ledu Řídí motor v režimu start/stop. Motor běží tak dlouho, dokud je stisknuto tlačítko. Díky tomu lze kontrolovat strukturu různých jídel, např. paštik.	6 kostek

Důležitá upozornění pro mixér a mlýnek

- Abyste zajistili dlouhou životnost mixéru, nikdy jej nepřetržitě nepoužívejte déle než 60 sekund a mlýnek déle než 30 sekund. Jakmile získáte správnou konzistenci použitých komponent, přístroj vypněte.
- Nemixujte tvrdá koření, mohla by poškodit umělou hmotu.
- Při nesprávném sestavení mixéru nebo mlýnku nebude přístroj fungovat.

pouze pro mixér

- Komponenty nevkládejte do mixéru před jeho zapnutím. V případě potřeby je nakrájejte na kousky: odstraňte víčko plnicího hrdla a potom při zapnutém přístroji komponenty spouštějte do džbánu otvorem ve víku. Do otvoru nevkládejte ruce. Mixér pravidelně vyprazdňujte.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Nikdy nemixujte více než 1 1/2 litru (2 pinty nebo 12 uncí) - a ještě menší množství používejte, pokud mixujete pěnlivé pokrmy, například mléčné koktaily.

pouze pro mlýnek

Používejte pouze suché komponenty.

poznámky

- Při přípravě majonézy umístěte do mixéru všechny komponenty s výjimkou oleje. Potom při zapnutém přístroji přidejte olej plnicím hrdlem.
- Husté směsi, vaječné paštiky a pomazánky je nutno vyškrabávat. Pokud je to obtížné, přidejte víc tuku.
- Recepty na ledové koktejly – nikdy nemíchejte zmražené potraviny, které při mražení vytvořily pevnou spojenou hmotu – před vložením do nádoby hmotu nejprve rozbijte.

použití mlýnku

- 1 Vložte komponenty do nádoby. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
 - 2 Vložte těsnění do nožové jednotky.
 - 3 Obratě nožovou jednotku dnem vzhůru. V této poloze ji umístěte na nádobku.
 - 4 Našroubujte ji na nádobku a dobře utáhněte.
 - 5 Umístěte mlýnek na pohonnou jednotku a upevněte jej pootočením.
 - 6 Zvolte rychlost nebo použijte impulsní regulátor.
 - 7 Po skončení mletí můžete nožovou jednotku nahradit víkem s výsypkou.
- Víko s výsypkou není neprodyšně utěsněné.

čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej od elektrické zásuvky a demontujte.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.

- Než odšroubujete nádobu z nožové jednotky, vyprázdněte ji.
- Skleněnou nádobu lze mýt v myčce na nádobí.

Pohonná jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.
- Vyčnívající kabel zasuňte do prostoru v zadní části přístroje.

Nožová jednotka

- 1 Vyjměte těsnění a omyjte je.
- 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 Nožovou jednotku nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru a na místě, které není dostupné dětem.

víko

- Před čištěním víka odstraňte pomocí úchyty **C** těsnění.
- Obě části ručně umyjte a potom vysušte.

Ostatní díly

Omyjte je rukou a osušte.

servis a péče o zákazníka

- Poškozený napájecí kabel je z bezpečnostních důvodů nutno vyměnit, což provede firma Kenwood nebo touto firmou autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc:

- při používání přístroje
- s jeho servisem, náhradními díly nebo opravou (záruční nebo pozáruční), obraťte se na prodejnu, kde jste přístroj zakoupili.

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

A turmixgép levesek, mártások, italok, pástétomok, valamint majonéz és salátaöntetek kikeverésére alkalmas. Fűszerek, diófélék és kávé darálásához használja a darálót (nem minden típusnál alaptartozék).

első a biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS: Nagyon forró folyadékok keverésekor a forró folyadék vagy gőz hirtelen felcsapódhat a tetőre vagy a töltőpohárra. Hagyja a folyadékot lehűlni, vagy csökkentse a mennyiségét, esetleg – ha lehetséges – válasszon alacsonyabb sebességet. Kezeit védje ruhával vagy edényfogó kesztyűvel, amikor a forró keverőpoharat vagy a tetejét megfogja.**
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
 - használat után és
 - tisztítás előtt.
- Amíg a turmixoló edény a meghajtó egységen van, sem kézzel, sem más eszközzel ne nyúljon az edénybe.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a forgókés éleihez.
- A kisgyermeket mindig tartsa távol a turmixgéptől. Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ha a turmixgép megsérül, azonnal kapcsolja ki. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg (l. javíttatás).
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- A bekapcsolt turmixgépet soha ne hagyja magára.
- Soha ne engedje, hogy

kisgyermek játsszanak a készülékkel.

- Ha a turmixoló edényt le kívánja venni a meghajtó egységről:
 - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
- ügyeljen arra, hogy az edényt ne csavarja le a forgókésről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- A turmixgépet csak rendeltetésszerűen, kizárólag háztartási célokra szabad használni.
- **Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.**
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a turmixgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot a turmixgépről.
- 2 A készülék alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

turmixgép

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② Kétfunkciós zárófedél
- ③ Fedél tömítő gyűrűje
- ④ Üveg turmixoló edény
- ⑤ tömítő gyűrű
- ⑥ forgókés
- ⑦ rövid üzem kapcsoló
- ⑧ kétfokozatú kapcsoló
- ⑨ meghajtó egység
- ⑩ vezeték tároló

daráló (nem minden típusnál alaptartozék)

- ⑪ daráló kés
- ⑫ tömítő gyűrű
- ⑬ daráló edény
- ⑭ fedél, szórófejjel


A turmixgép használata


- 1 A tömítőgyűrűt illessze a készletbe – ellenőrizze, hogy a tömítés a megfelelő helyen van.
Ha a tömítés sérült, vagy nem a megfelelő helyre került, szivárgás következik be.
- 2 Csavarja a keverőpoharat a készletre.
- 3 Tegye az alapanyagokat a keverőpohárba.
- 4 Alulról nyomja a fedél tömítőgyűrűjét a fedélbe.


5 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélbe, majd a **1** jelű elforgatva rögzítse a fedélbe.

6 Helyezze a fedelet a turmixoló edényre, és a töltőnyílás kupakját a **1** jelű továbbforgatva, rögzítse az edényre.

A töltőnyílás kupakja három állásba fordítható (lásd **A** ábra):

 – a kupak kiemelhető a fedélből (hogy turmixolás közben is be lehessen önteni a hozzávalókat).

 – a kupak a fedélbe rögzül, de a fedél a kupaknál fogva leemelhető a turmixoló edényről.

 – a fedél a turmixoló edényre rögzül.

7 Illessze a turmixgép aljzatát a meghajtó egységre, és fordítsa el úgy, hogy rögzüljön **B**.

8 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességfokozatra.

javasolt sebességfokozatok

sebességfokozat	feldolgozandó étel	max. mennyiség
1	Tej habosítása	500 ml
	Híg keverékek, pl. híg tészta, tejturmixok, rántotta	1 liter
2	Levesek Sűrűbb keverékek, pl. szószok, pástétomok	1.5 liter
	Majonéz	3 tojás + 450 ml olaj
	Gyümölcsturmixok készítése: Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a turmixoló edénybe. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt vagy fagyaltot).	800 ml folyadék
(P) Rövid üzem	Jégek készítése: A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz: A gép addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja. Ezzel a funkcióval könnyebben a kívánt állagúra turmixolhatja az ételt (pl. pástétomokat).	6 jégkocka

fontos megjegyzések turmixgép, daráló

- Ne használja a turmixgépet egyhuzamban 60 másodpercnél tovább, mert a motor túlmelegszik. A darálót legfeljebb 30 másodpercig járassa megállás nélkül. Ha az étel elérte a kívánt állagot, azonnal kapcsolja ki a gépet.
- A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- Ha a turmixoló edényt vagy a darálót helytelenül szereli fel a gépre, a motor nem indul el.

turmixgép

- A száraz összetevőket ne tegye előre a turmixoló edénybe. Előbb kapcsolja be a gépet, és a kockára vágott darabokat a töltőnyíláson keresztül dobja a forgásban levő késre. Egyik kezét tegye a töltőnyílás fölé, nehogy egy ételdarab kirepüljön az edényből. Feldolgozás közben rendszeresen ürítse ki a turmixoló edényt.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- A turmixgéppel egyszerre legfeljebb 1,5 liter étel dolgozható fel. Habos folyadékokból (pl. tejturmix) ennél is kevesebbet töltsön az edénybe.

daráló

A darálót csak száraz összetevők feldolgozására használja.

néhány jó tanács

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és a nyíláson át – folyamatos turmixolás mellett – lassan és egyenletesen adja hozzá az olajat.

- Sűrű ételek (pl. pástétomok, mártások) feldolgozása közben előfordulhat, hogy le kell kaparni a turmixoló edény falára tapadt ételt. Ha turmixolás közben a gép erőlködik, adjon több folyadékot az ételhez.
- Gyümölcssturmix receptek – soha ne turmixoljon szilárd tömeggé fagyott hozzávalókat. Mielőtt beteszi az ételt a turmixoló edénybe, törje kisebb darabokra.

a daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Az edényt legfeljebb félig töltsse meg.
 - 2 Helyezze a tömítő gyűrűt a daráló kés aljzatába.
 - 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
 - 4 Csavarja az aljzatot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
 - 5 Illessze a darálót a meghajtó egységre, és fordítsa el addig, amíg rögzül.
 - 6 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomja le a rövid üzem kapcsolót.
 - 7 Ha elkészült a darálással, vegye le a daráló kést, és helyezze fel a fedelet: az elkészült port közvetlenül a darálóból szórhatja az ételre.
- A fedél nem zár légmentesen.

tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ürítse ki a keverőpoharat, mielőtt a késkészletről levinné.
- Az üveg keverőpohár mosogatógéppel is tisztítható.

géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a géptest hátoldalán kiképzett tárolóba.

forgókés

- 1 Vegye le a tömítő gyűrűt, és mossa el.
- 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 Fordítsa az aljzatot fejjel lefelé, és gyermekektől elzárt helyen hagyja megszáradni.

tető

- A C pánt segítségével vegye ki a tömítést, mielőtt a tetőt tisztítani kezdi.
- Mindkét alkatrészt mossa el kézzel, majd szárítsa meg.

a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

javíttatás és vevőszolgálat

- **Figyelem:** A megsérült hálózati vezetéket azonnal ki kell cserélni. A javítást – biztonsági okokból – csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Używaj miksera do sporządzania zup, sosów, napojów, pasztetów, majonezu, sosów do sałatek it. Młynka (jeśli przewidziany) używaj do mielenia przypraw ziołowych, orzechów i kawy ziarnistej.

dla własnego bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE: Miksowanie bardzo gorących płynów może doprowadzić do nagłego wytryśnięcia gorącej cieczy i pary przez wieczko lub zatyczkę wlewu. Należy odczekać, aż płyn ostygnie, lub zmniejszyć ilość płynu i wybrać niższe ustawienie prędkości, jeśli jest dostępne. Przy przenoszeniu gorącego kielicha i wieczka chronić ręce, korzystając ze ścierki lub rękawic kuchennych.**
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
 - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem
- Nie wkładaj rąk ani narzędzi kuchennych do dzbanka, gdy jest on założony na korpusie z silnikiem.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Nie pozwalaj, aby dzieci lub osoby niepełnosprawne używały urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis".
- Nigdy nie używaj narzędzi nie zatwierdzonych przez Kenwooda.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie pozwalaj, aby urządzeniem bawiły się dzieci.
- Podczas wyjmowania miksera z zespołu zasilającego:
 - poczekaj, aż ostrza zatrzymają

- się całkowicie,
- uważać, aby przypadkowo nie odkręcić kielicha z zespołu ostrza.
- Nigdy nie uruchamiać pustego miksera.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem: do użytku domowego.
- **Zawsze wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego miksera z gniazdka elektrycznego, jeśli nie jest używany.**
- Mikser należy uruchamiać tylko z założonym wieczkiem.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej Nr 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyj części - patrz punkt "czyszczenie".

mikser

- ① zatyczka wlewu/wsypu
- ② wieczko blokujące o podwójnym działaniu
- ③ uszczelka wieczka
- ④ szklany kielich
- ⑤ uszczelka
- ⑥ zespół ostrzy
- ⑦ praca impulsami
- ⑧ regulacja prędkości
- ⑨ podstawa z silnikiem
- ⑩ miejsce na sznur
- młynek** (jeśli przewidziany)
- ⑪ zespół noży
- ⑫ uszczelka
- ⑬ słoik
- ⑭ wieczko z sitkiem

jak używać miksera






- 1 Zamocować uszczelkę w zespole noży, sprawdzając poprawność ułożenia uszczelki. **Jeśli uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo założona, może dojść do wycieku.**
- 2 Wkręcić kielich do zespołu noży.
- 3 Umieścić składniki w kielichu.
- 4 Założyć uszczelkę wieczka na spodzie wieczka.
- 5 Założyć i zabezpieczyć zakrywkę wlewu w wieczku, obracając w położenie  .
- 6 Założyć wieczko na kielich i zabezpieczyć zakrywkę wlewu, obracając ją w położenie  . Zakrywkę wlewu można ustawić w 3 różnych położeniach (patrz **A**)
 -  – zakrywka wlewu zdejmowana w celu dodania składników do kielicha.
 -  – wieczko otwarte/zakrywka wlewu zamocowana do wieczka w celu zakładania i zdejmowania wieczka
 -  – wieczko zamknięte.
- 7 Umieść mikser na korpusie z silnikiem i obróć, aby go zablokować **B**.
- 8 Nastaw prędkość

tabela zalecanych prędkości

prędkość	zastosowanie/produkty spożywcze	maksymalna ilość
1	Mleko z pianką	500 ml
	Rzadkie mieszanki (np. rzadkie ciasto, koktajle mleczne, jajecznicza)	1 litr
2	Zupy Gęstsze mieszanki (np. sosy, pasztety)	1,5 litra
	Majonez oleju	3 jajka + 450 ml
	Koktajle mleczne Najpierw umieścić świeże owoce i składniki płynne (w tym jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub mrożone składniki (w tym mrożone owoce, lód lub lody)	800 ml płynu
(P) pulsowanie	Kruszony lód Silnik pracuje w trybie włącz-wyłącz. Silnik pracuje tak długo, jak wciśnięty pozostaje przycisk. Pozwala to na kontrolowanie konsystencji różnych produktów spożywczych (np. pasztetów)	6 kostek

uwaga

mikser i młynek

- Aby zapewnić sobie długoletnie użytkowanie urządzenia, nigdy nie włączaj miksera na dłużej, niż jedną minutę, a młynka na dłużej, niż 30 sekund. Wyłącz natychmiast po osiągnięciu żądanej konsystencji przerobu.
- Nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo sztuczne.
- Silnik się nie włączy, jeśli mikser lub młynek założony nieprawidłowo.

mikser

- Nie wkładaj suchych produktów do dzbanka przed włączeniem miksera. Jeśli trzeba, pokraj je w kostkę, wyjmij zatyczkę i wrzucaj

po kolei, gdy mikser jest w biegu. Zastanij otwór dłonią i coraz to opróżniaj dzbanek.

- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżniony po użyciu.
- Nigdy nie miksuj więcej, niż 1,5 l płynów - mniej, gdy się spieniają, np. napoje mleczne.

młynek

Używaj wyłącznie do produktów suchych.

wskazówki

- Robiąc majonez, umieść wszystkie składniki - za wyjątkiem oleju - w dzbanku. Włącz i mając mikser w biegu wlewaj olej na zatyczkę wlewu, przecieknie on do wewnątrz.
- Gęste mieszaniny, np. pasztety i smarowidła: mogą wymagać zgarniania w dół. Jeśli są trudne do przerobu, dodaj więcej płynów.
- Przepisy na koktajle mleczne: Nigdy nie mieszać zamrożonych składników, które w trakcie zamrażania utworzyły stałą masę. Przed umieszczeniem w kielichu należy je pokruszyć.

jak używać młynka

- 1 Włóż składniki do słoika napełniając nie więcej, niż do połowy.
- 2 Załóż gumową uszczelkę w zespole ostrzy.
- 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do słoika, ostrzami do dołu.
- 4 Nakręć podstawkę na słoik, dobrze dociągając w palcach.
- 5 Załóż młynek na korpusie z silnikiem i obróć, aby go zabezpieczyć.
- 6 Nastaw prędkość lub posługuj się pracą impulsową.
- 7 Po zmieleniu na miejsce zespołu ostrzy można założyć wieczko z sitkiem i posypywać ze słoika,

- Wieczko z sitkiem nie jest hermetycznie szczelne.

czyszczenie

- Zawsze wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Przed odkręceniem od zespołu noży kielich należy opróżnić.
- Szklany kielich można myć w zmywarce do naczyń.

korpus z silnikiem

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Wsuń nadmiar sznura do wnętrza korpusu.

zespół ostrzy

- 1 Zdejmij i umyj uszczelkę.
- 2 Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Oczyszcz ostrza szczoteczką w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie opłucz pod kranem. Nie zanurzaj zespołu ostrzy w wodzie.
- 3 Zostaw do wyschnięcia spodem do góry, z dala od dzieci.

wieczko

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zdjąć uszczelkę, chwytając za występ **C**.
- Umyć obie części ręcznie, a następnie wysuszyć.

inne części

Myj w ręku i następnie osusz.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo może go wymienić wyłącznie Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda.

Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu miksera.

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

Блендер предназначен для приготовления супов, соусов, напитков, паштетов, майонеза, заправок и т. п. В комплект электроприбора может входить мельница, предназначенная для размалывания трав, орехов и кофейных зерен.

Меры предосторожности

- **ВНИМАНИЕ! При перемешивании жидкостей, разогретых до высокой температуры, возможен неожиданный выброс горячей жидкости и пара из-под колпака или крышки наливного отверстия. Следует дождаться остывания жидкости или уменьшить ее объем, а также, по возможности, снизить скорость перемешивания. Не прикасайтесь к горячему сосуду и колпаку незащищенными руками, используйте салфетку или кухонные рукавицы.**
 - Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей
 - после использования
 - перед очисткой
 - Запрещается прикасаться к блендеру, установленному на блоке электродвигателя, руками и кухонными принадлежностями.
 - Запрещается прикасаться к острым ножам.
 - Не позволяйте детям и инвалидам самостоятельно пользоваться электроприбором.
 - Запрещается пользоваться неисправным электроприбором.
- Проверка и ремонт

электроприбора производятся в мастерской (см. раздел "Обслуживание").

- Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
- Запрещается оставлять работающий электроприбор без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором.
- Если блендер снят с силового блока:
 - дождитесь полной остановки ножей
 - следите за тем, чтобы случайно не отвернуть чашу от блока лопаток.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
- **Если вы не пользуетесь блендером, всегда отключайте его от сети питания.**
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Данный электроприбор соответствует требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЭС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите упаковку.
- 2 Вымойте детали: см. раздел "Очистка".

Блендер

- ① колпачок заливного отверстия
- ② крышка с механизмом блокировки двойного действия
- ③ уплотнение крышки
- ④ стеклянная чаша
- ⑤ уплотнительное кольцо
- ⑥ ножевой блок
- ⑦ переключатель импульсного режима
- ⑧ регулятор скорости вращения
- ⑨ блок электропривода
- ⑩ отсек для шнура питания
- мельница** (если входит в комплект поставки)
- ⑪ нож
- ⑫ уплотнительное кольцо
- ⑬ чаша
- ⑭ крышка с отверстием для разбрызгивания

Как пользоваться блендером

- 1 Установите уплотнительное кольцо на блок лопаток и убедитесь в том, что оно расположено правильно. В случае повреждения уплотнения или при неправильной его установке возможна утечка.
- 2 Установите сосуд на резьбовую часть блока лопаток.
- 3 Поместите ингредиенты в сосуд.
- 4 Наденьте уплотнение крышки на нижнюю часть крышки.






- 5 Установите и закрепите пробку заливочного отверстия в крышке, установив ее в положение, обозначенное  .
- 6 Установите крышку на чашу и зафиксируйте, установив пробку заливочного отверстия в положение, обозначенное символом  . Пробка заливочного отверстия может устанавливаться в три различных положения (см. **A**)  – пробку заливочного отверстия можно извлечь, для того чтобы добавить в чашу ингредиенты.
 – крышка разблокирована/пробка заливочного отверстия зафиксирована на крышке, что позволяет снимать и устанавливать крышку на место.
 – крышка заблокирована.
- 7 Установите блендер на блок электродвигателя и поверните фиксатор **B**.
- 8 Выберите скорость вращения

таблица рекомендуемых скоростей		
скорость	Применение и виды продуктов	максимальное количество
1	Приготовление молочной пены	500 мл
	Негустые смеси: жидкое тесто, молочные коктейли, яйца и т.д.	1 литр
2	Супы Густые смеси, например, соусы, паштеты	1,5 литра
	Майонез	3 яйца + 450 мл масла
	Напитки с однородной консистенцией Сначала положите свежие фрукты и жидкие ингредиенты (например, йогурт, молоко и фруктовые соки) После этого добавьте лед или замороженные ингредиенты (например, замороженные фрукты, лед или мороженое)	800 мл жидкости
(P) Импульсный режим	Колотый лед Электродвигатель работает в режиме «пуск/стоп». Электродвигатель работает до тех пор, пока нажата кнопка, это позволяет вам контролировать консистенцию различных продуктов, например, паштетов.	6 кубиков

Важная информация

Блендер и мельница

- Для того, чтобы электроприбор служил вам долго и безотказно, не включайте блендер более чем на 60 секунд, а мельницу - более чем на 30 секунд. После получения требуемой консистенции продукта немедленно выключите электроприбор.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- При неправильной установке блендера или мельницы электроприбор работать не будет.

Только для блендера

- Сухие ингредиенты в блендер до его включения не закладываются. При необходимости нарежьте их мелкими кусочками, снимите колпачок заливного отверстия и затем, при работающем электроприборе,

последовательно помещайте кусочки в чашу. Руку следует держать над отверстием. Периодически опорожняйте чашу.

- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения ингредиентов. Блендер следует опорожнять до и после использования.
- Никогда не заполняйте рабочую емкость больше чем на 1,5 л; при приготовлении молочных коктейлей заполняйте рабочую емкость меньше, чем на 1,5 л.

Только для мельницы

Используется только для размалывания сухих ингредиентов.

Советы

- При приготовлении майонеза в блендер закладываются все ингредиенты, кроме растительного масла. Затем, при работающем электроприборе, залейте растительное масло

через колпачок заливного отверстия.

- Для приготовления густых смесей, например паштетов и соусов, может потребоваться соскабливание смеси со стенок. Если смесь плохо перемешивается, добавьте жидкости.
- Рецепты с однородной консистенцией – никогда не смешивайте твердые замороженные ингредиенты. До закладки в чашу их следует измельчить.

Как пользоваться мельницей

- 1 Поместите ингредиенты в банку. Не заполняйте банку больше чем наполовину.
 - 2 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
 - 3 Переверните ножевой блок и поместите его в банку лезвиями вниз.
 - 4 Установите ножевой блок на банку и затяните от руки.
 - 5 Установите мельницу на блок электродвигателя и поверните фиксатор.
 - 6 Установите нужную скорость вращения или переключите электродвигатель в импульсный режим.
 - 7 После размалывания продукта можно заменить ножевой блок на крышку с сеткой и удалить размолотый продукт встряхиванием.
- Крышка с сеткой не является герметичной.

Очистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Перед снятием сосуда с блока лопаток опорожните сосуд.
- Стеклоянный сосуд можно мыть в посудомоечной машине.

Блок электродвигателя

- Протрите блок сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Уберите лишний шнур в отсек, предусмотренный в задней части машины.

Ножевой блок

- 1 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 2 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. Не погружайте ножевой блок в воду.
- 3 Разместите для просушки верхней стороной вниз в недоступном для детей месте.

Колпак

- Перед очисткой колпака удалите уплотнение. Для этой цели используется выступ **С**.
- Вымойте обе части вручную и просушите.

Прочие детали

Вымойте вручную и просушите.

Обслуживание и ремонт

- Поврежденный шнур питания электроприбора в целях безопасности подлежит замене на предприятии фирмы Kenwood или в фирменном сервисном центре Kenwood.

Если вам необходима консультация по поводу:

- использования электроприбора, а также
- обслуживания, приобретения запасных частей или ремонта (как гарантийного, так и послегарантийного), свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели электроприбор.

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

Χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σας για σούπες, σάλτσες, ροφήματα, πατέ, μαγιονέζα, σάλτσες για σαλάτες κλπ. Χρησιμοποιείτε τον μύλο (αν περιλαμβάνεται) για να αλέθετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς και κόκκους καφέ.

ασφάλεια

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν αναμιγνύετε πολύ καυτά υγρά ποσότητα από αυτά μπορεί να πεταχτεί με δύναμη μαζί με ατμό έξω από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα. Αφήστε το υγρό να κρυώσει ή ελαττώστε την ποσότητα και επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα εάν υπάρχει. Προστατέψτε τα χέρια σας με ένα πανί ή γάντια για το φούρνο όταν πιάνετε το καυτό κύπελλο και το καπάκι.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
 - μετά από τη χρήση
 - πριν από τον καθαρισμό
- Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από το μπλέντερ όταν αυτό βρίσκεται επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Μην αφήνετε παιδιά ή ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις'.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη μονάδα του κινητήρα:
 - περιμένετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
 - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε κατά λάθος το κύπελλο από τη μονάδα του κινητήρα.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- **Να αποσυνδέετε πάντα το μπλέντερ από το ρεύμα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.**
- Να θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ μόνο αν το καπάκι εφαρμόζει στη θέση του.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.






πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

μπλέντερ

- ① πώμα μεζούρα
- ② καπάκι που ασφαλίζει με διπλό μηχανισμό
- ③ ασφάλεια κατακαιού
- ④ γυάλινο κύπελλο
- ⑤ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑥ μονάδα λεπίδας
- ⑦ ρυθμιστής παλμών
- ⑧ ρυθμιστής ταχύτητας
- ⑨ μονάδα κινητήρα
- ⑩ χώρος αποθήκευσης καλωδίου **μύλος** (αν περιλαμβάνεται)
- ⑪ μονάδα λεπίδας
- ⑫ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑬ βάζο
- ⑭ καπάκι πασπαλισματος

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Εφαρμόστε τον δακτύλιο ασφαλείας μέσα στη μονάδα των λεπίδων – βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά. Εάν ο δακτύλιος έχει φθαρεί ή δεν έχει εφαρμόσει σωστά θα υπάρξει διαρροή.
- 2 Βιδώστε το κύπελλο επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο κύπελλο.
- 4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 5 Προσαρμόστε και ασφαλίστε το καπάκι μεζούρα μέσα στο καπάκι, στρέφοντας κατά μία θέση .
- 6 Προσαρμόστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το καπάκι μεζούρα στη θέση  για να ασφαλίσει.
Το καπάκι μεζούρα μπορεί να τοποθετηθεί σε 3 διαφορετικές θέσεις (βλέπε **A**)
 – το καπάκι μεζούρα μπορεί να αφαιρείται για να προσθέτετε υλικά στο κύπελλο.
 – καπάκι απασφαλισμένο/καπάκι μεζούρα ασφαλισμένο στο καπάκι για να προσαρμόζετε και να αφαιρείτε το καπάκι.
 – καπάκι ασφαλισμένο.
- 7 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει **B**.
- 8 Επιλέξτε ταχύτητα.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων		
ταχύτητα	χρήση/τροφές	μέγιστη ποσότητα
1	Αφρόγαλα	500 ml
	Αραιά μίγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αυγό	1 λίτρο
2	Σούπες Πιο παχύρρευστα μίγματα π.χ. σάλτσες, πατέ	1,5 λίτρο
	Μαγιονέζα	3 αυγά + 450ml 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)	800nm υγρό
(P) παλμική κίνηση	Θρυμματισμός πάγου Θέτει σε λειτουργία τον κινητήρα διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον. Ο κινητήρας συνεχίζει να βρίσκεται σε λειτουργία όσο ο διακόπτης εξακουλουθεί να είναι πατημένος, επιτρέποντάς σας να ελέγχετε την υφή των διάφορων τροφών π.χ. πατέ	6 παγάκια

Σημαντική πληροφορία μπλέντερ και μύλος

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα ή τον μύλο για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία αν το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχουν προσαρμοστεί σωστά.

μόνο μπλέντερ

- Μην τοποθετείτε ξηρά συστατικά μέσα στο μπλέντερ πριν το θέσετε σε λειτουργία. Αν χρειάζεται, κόψτε τα σε κομμάτια: αφαιρέστε το πώμα. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε τα μέσα ένα ένα. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Αδειάζετε το περιεχόμενο σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμειγνύετε περισσότερο από 1 ½ λίτρο - λιγότερο όταν πρόκειται για υγρά που αφρίζουν όπως μιλκσέικ.

μόνο μύλος

Χρησιμοποιείτε τον μόνο για ξηρά υλικά.

πρακτικές συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε το λάδι μέσα στη μεζούρα και αφήστε το να πέσει στο μίγμα από την τρύπα στο καπάκι.
- Για παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ και ντιπ (μίγματα σάλτσας), μπορεί να χρειαστεί να σπρώχνετε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει

στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να επεξεργαστείτε το μίγμα, προσθέστε περισσότερο υγρό.

- Συνταγές για πολτοποιημένες τροφές – ποτέ μην αναμειγνύετε κατεψυγμένα υλικά που έχουν σχηματίσει μία στερεοποιημένη μάζα κατά την κατάψυξη, σπάστε τα σε μικρότερα κομμάτια πριν να τα τοποθετήσετε στο κύπελλο.

για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο σας

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
 - 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος μέσα στη μονάδα λεπίδας.
 - 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
 - 4 Βιδώστε τη μονάδα λεπίδας επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
 - 5 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε για να ασφαλίσει.
 - 6 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή παλμών.
 - 7 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδας με το καπάκι πασπαλίσματος και να αφαιρέσετε την τροφή ανακινώντας το βάζο.
- Το καπάκι πασπαλίσματος δεν είναι αεροστεγές.

καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.

- Αδειάστε το κύπελλο πριν το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Το γυάλινο κύπελλο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Πιέστε το καλώδιο που περισσεύει προς τα μέσα στο πίσω μέρος της συσκευής.

μονάδα λεπίδας

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.
- 3 Αναποδογυρίστε και αφήστε να στεγνώσουν, μακριά από τα παιδιά.

Καπάκι

- Αφαιρέστε τον δακτύλιο χρησιμοποιώντας τη γλωττίδα **C** πριν καθαρίσετε το καπάκι.
- Πλύνετε και τα δύο μέρη της συσκευής στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Αν το καλώδιο πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της. Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

لاستعمال المطحنة

- ١ توضع المكونات في المرطبان. يملأ بمقدار لا يزيد عن نصف سعته.
 - ٢ تركيب حلقة احكام السد على وحدة الشفرة.
 - ٣ تقلب وحدة الشفرة رأسا على عقب. تنزّل في المرطبان ، والشفرة متجهة الى الاسفل.
 - ٤ تبرم وحدة الشفرة على وحدة المرطبان الى ان تتوقف عند برمها باليد.
 - ٥ توضع المطحنة على وحدة الطاقة وتبرم لتتقل.
 - ٦ انتق سرعة ما او زر التحكم بالتشغيل على دفعات متقطعة.
 - ٧ بعد انتهاء عملية الطحن، يمكنكم استبدال وحدة الشفرة بغطاء الرش ورش المسحوق على الطعام.
- ان غطاء الرش منفذ للهواء.

التنظيف

- دائما، اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء وفكك قبل التنظيف.
- ابدأ لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة او السلك او القابس.
- يفرغ الوعاء قبل فكه من وحدة الشفرة.
- يمكن غسل الوعاء الزجاجي في غسالة الصحون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.
- يدفع السلك الزائد داخل الناحية الخلفية للمكنة.

وحدة الشفرة

- ١ تزال وتغسل حلقة احكام السد.
- ٢ لا تلمس الشفرات الحادة - تنظف بفرشاة ومحلول ماء وصابون ساخن، ثم تشطف جيدا تحت الحنفية. لا تغمر وحدة الشفرة في الماء.
- ٣ تترك لتجف وهي مقلوبة رأسا على عقب، بعيدا عن الاطفال.

الغطاء

- يزال الطوق باستعمال العروة - قبل تنظيف الوعاء.
- تغسل القطعتان باليد، ثم تجفف.

الاجزاء الاخرى

- تغسل باليد، ثم تجفف.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود اوجهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- اذا احتجتم الى مساعدة بشأن: استعمال المكنة او الخدمة او قطع الغيار او التصليح، فالرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترىتم منه المكنة.

يمكن وضع سدادة المرشح في ٣ مواضع مختلفة (انظر A):

▲ - سدادة الغطاء يمكن ازالتها لاجل اضافة المواد في الوعاء.

● - الغطاء غير مقفل/سدادة المرشح مقفلة على الغطاء لتركيب وازالة الغطاء.

⑦ - الغطاء مقفل.

٧ توضع الخلاطة على وحدة الطاقة وتبرم لكي يتم اقفالها.

٨ تنتقى سرعة.

جدول السرعات الموصى بها

السرعة	الاستعمال/ بنود الطعام	الكمية القصوى
١	عمل رغوة الحليب	٥٠٠ مل
	خلطات خفيفة، مثل السوائل المخفوقة، مخفوق اللبن، البيض	١ لتر
٢	الحساء	١,٥ لتر
	خلطات اكثر كثافة مثل الصلصة، الباتيه الميونيز	٣ بيضات + ٤٥٠ مل زيت
(P) التشغيل المتقطع	مشروبات سموثيه	٨٠٠ مل سائل
	توضع الفاكهة الطازجة والمواد السائلة اولا (بما في ذلك الزبادي والحليب وعصير الفواكه) ثم يضاف الثلج او المواد المجمدة (بما في ذلك الفاكهة المجمدة او الثلج او البوظة)	٦ مكعبات

ملاحظات هامة:

الخلاطة والمطحنة

- لضمان طول عمر الخلاطة، ابدأ لا تشغلها لمدة تزيد عن ٦٠ ثانية ولا تشغل المطحنة لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية. يوقف التشغيل حالما يتم الوصول الى القوام المرغوب.
- لا يجوز معالجة التوابل - لانها قد تضر بالاجزاء البلاستيكية.
- سوف لا تشتغل المكنة اذا ركبت الخلاطة او المطحنة بشكل غير صحيح.

الخلاطة فقط

- لا تضع مواد جافة في الخلاطة قبل التشغيل. اذا كان هذا ضروريا، تقطع المواد الى قطع اولا؛ تزال سدادة المرشح؛ ثم ومع كون المكنة مشغلة، تلقي واحدة فواحدة. ابق يدك فوق الفتحة. تفرغ المواد على انتظام.
- لا تستعمل الخلاطة كحاوية تخزين. ابقها فارغة قبل وبعد الاستعمال.

- ابدأ لا تخلط اكثر من ١,٥ لتر (٢ باينت و ١٢ اونصة سائل) - اقل من هذا من السوائل المكونة للرغوة مثل مخفوق اللبن.

المطحنة فقط

- تستعمل للمواد الجافة فقط.

ملاحظات مفيدة

- عند عمل الميونيز، توضع جميع المكونات، ما عدا الزيت، في الخلاطة. ثم، واثناء كون المكنة مشغلة، يصب الزيت في سدادة المرشح ويترك لينساب خلالها.
- قد تحتاج انواع المزيج الكثيفة، مثل الباتيه وسوائل الغمس الى قشط. اذا كان من الصعب معالجتها، يضاف مزيد من السائل.
- وصفات سموثيه - ابدأ لا تخلط مواد مجمدة التي تكون قد تشكلت كتلة صلبة اثناء التجميد، بل تكسر قبل وضعها في الوعاء.

الرجاء فتح الصفحة الاولى الحاوية على الرسومات التوضيحية

قبل الاستعمال للمرة الاولى:

- ١ تزال جميع مواد التغليف.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

مفتاح الرموز

الخلاطة

- ① سداة المرشح
- ② غطاء باقفال مزدوج العمل
- ③ طوق الغطاء
- ④ وعاء زجاجي
- ⑤ حلقة احكام السد
- ⑥ وحدة الشفرة
- ⑦ زر التحكم بالتشغيل على دفعات
- ⑧ زر التحكم بالسرعة
- ⑨ وحدة الطاقة
- ⑩ مخزن السلك
- المطحنة (اذا زوّدت)
- ⑪ وحدة الشفرة
- ⑫ حلقة احكام السد
- ⑬ مرطبان (وعاء)
- ⑭ غطاء الرش

لاستعمال الخلاطة

- ١ تركيب حلقة احكام السد على وحدة الشفرة - مع التأكد من ان الطوق يقع في مكانه الصحيح. سوف يحصل تسرب اذا كان الطوق متضررا او غير مركب بشكل صحيح.
- ٢ يبرم الوعاء على وحدة الشفرة.
- ٣ توضع المواد في الوعاء.
- ٤ يدفع طوق الغطاء على الناحية التحتية للغطاء.
- ٥ تركيب وتقفل سداة المرشح في الغطاء، بالبرم اليالموضع ①.
- ٦ يركب الغطاء على الوعاء وتبرم سداة المرشح الى الموضع ② حتى تقفل.

تستعمل الخلاطة لاعداد انواع الحساء والصلصة والمشروبات والميونيز ومرق التوابل... الخ. تستعمل المطحنة (اذا تم تزويدها) لطحن الاعشاب وانواع الجوز وحبوب القهوة.

السلامة

- تحذير: خلط سوائل ساخنة جدا قد يؤدي الى الاندفاع المفاجئ للسائل الساخن او البخار من الغطاء او سداة المرشح. دع السائل يبرد او قلل الكمية وانتق سرعة اقل اذا توفر ذلك. يجب وقاية الايادي بقطعة قماش او قفازات فرن عند مناولة الوعاء والغطاء الساخنين.
- يوقف الجهاز عن العمل ويفصل من الكهرباء:
 - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف.
- ابق الايادي والادوات خارج الخلاطة اثناء كونها على وحدة الطاقة.
- لا تلمس الشفرات الحادة.
- لا تسمح للاطفال او الاشخاص الواهنين باستعمال المكنة بدون اشراف.
- ابدا لا تستعمل جهازا متضررا. بل يجب الكشف عليه او اصلاحه: انظر "الخدمة".
- ابدا لا تستعمل اية قطعة ملحقة غير مכול استعمالها.
- ابدا لا تترك المكنة مشغلة بدون اشراف.
- لا تسمح للاطفال باللعب بالمكنة.
- عند ازالة الخلاطة من وحدة الطاقة:
 - يجب الانتظار لحين توقف الشفرات تماما.
 - لا تفك بطريق الخطأ الوعاء من وحدة الشفرة.
- ابدا لا تشغل الخلاطة وهي فارغة.
- تستعمل الخلاطة للغرض المنزلي المعتزم لها فقط.
- دائما، تفصل الخلاطة من الكهرباء عندما لا تكون قيد الاستعمال.
- تشغل الخلاطة فقط عندما يكون الغطاء مركبا في محله.
- قبل التوصيل بالكهرباء:
 - يجب التأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو ذاته المبين على الجهة التحتية من المكنة.
 - يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم EEC/336/89.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

55787/1