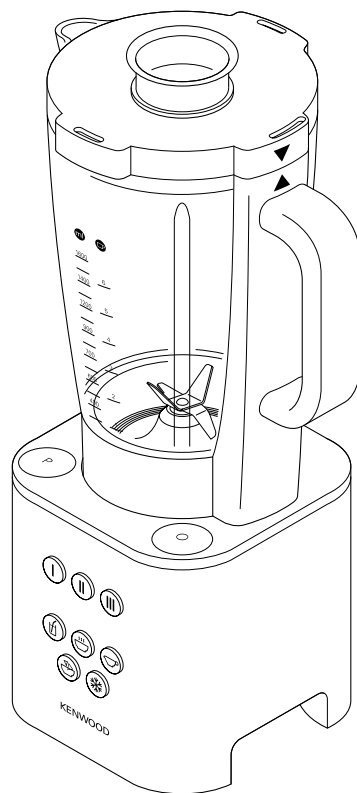


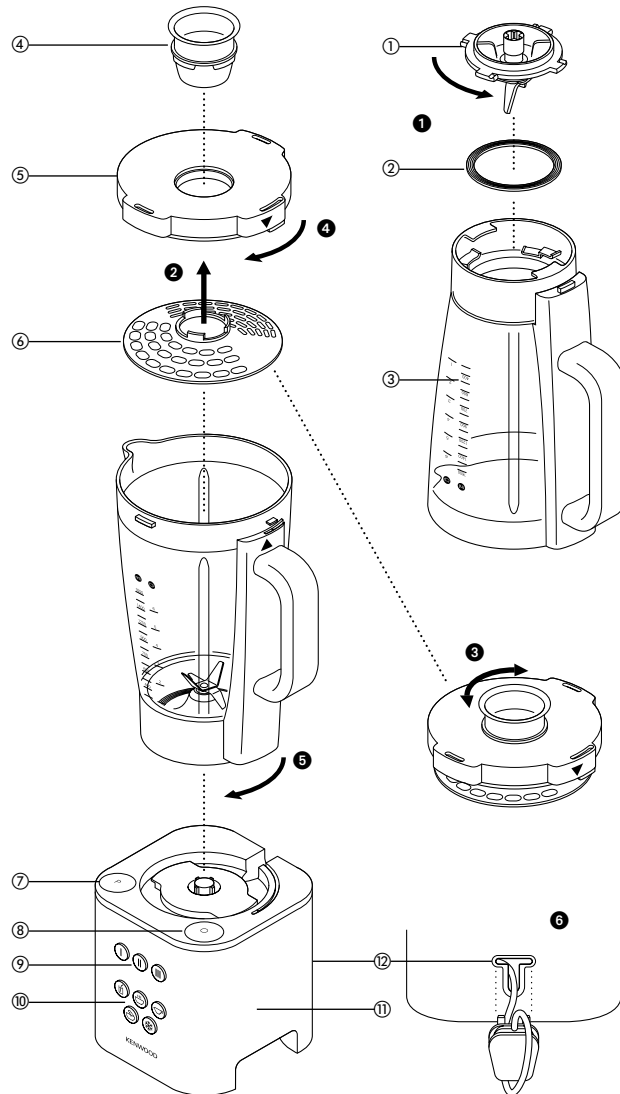
# KENWOOD



BL650 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 - 41
Türkçe	42 - 45
Česky	46 - 48
Magyar	49 - 52
Polski	53 - 56
Русский	57 - 60
Ελληνικά	61 - 64
عربي	٧٦ - ٥٦





Use your blender for soups, sauces, drinks, pâtés, mayonnaise, dressings etc.

### before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

### safety

- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.
- 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.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- 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.
- **Always unplug your blender when not in use.**
- Only operate the blender with the lid in place.
- **Important** - The skirt on the base of the goblet is fitted during manufacture and no attempt should be made to remove it.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

### 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 Wash the parts: see 'cleaning'.

### key

#### blender

- ① blade unit
- ② sealing ring
- ③ goblet
- ④ filler cap
- ⑤ locking lid
- ⑥ filter
- ⑦ pulse button
- ⑧ OFF button
- ⑨ speed control buttons
- ⑩ pre-program buttons
- ⑪ power unit
- ⑫ cord storage

## to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ② ensuring the seal is fully located under the rim of the blade unit.

**Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**

- 2 Hold the underside of the blade unit ① and insert the blades into the goblet - turn anti-clockwise to lock ①.
- 3 Put your ingredients into the goblet.
- 4 Clip the filter ⑥ to the lid ②.
  - The filter has two sieve sizes to filter out any fibrous or unprocessed ingredients when pouring.
  - Turn the filler cap to change the sieve size selected over the spout area ③.
- 5 Fit and lock the lid by turning clockwise ④ - ensure that the ▼ mark on the lid lines up with the ▲ mark on the goblet. **The blender will not operate if the lid is not fitted or not locked correctly.**
- 6 Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock ⑤.
- 7 Select the required program or speed and the button will light up. Choose from the following options:
  - Select one of the 5 pre-programmed buttons. The blender will switch off automatically at the end of the pre-set time. If you wish to stop before the pre-set time, press the stop button.
  - Select one of the manual speed options - HIGH (III), MEDIUM (II) or LOW Speed (I). At the end of blending press the OFF button.
  - Pulse button - operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as the button is held down.






## Important blender

- To ensure long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds. 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 is fitted incorrectly.
- 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 1.6 litres or more than 800 mls for frothy liquids like milkshakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Always ensure that the filter is fitted to the lid assembly before use.

## hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the machine running, pour the oil down slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.

**pre-program setting speed chart**  
**During operation of the pre-program settings a change in speed may be noted - this is normal**

pre-program setting	usage	max qty	pre-set operating time
	Drinks and thick mixes ie pâtés	1.6 litres	30 secs
	Frothing milk	800 mls	
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	1 litre liquid	
	Mayonnaise	1 egg 150 mls oil	
	All types of soup mixes	1.6 litres	25 secs
	All types of batter/light sauce mixes and scrambled eggs	1 litre	10 secs
	Fruit and vegetable purées (add liquid if difficult to process). Chopping e.g. nuts, breadcrumbs and biscuit crumbs etc.	200g	25 secs
	<b>Note: Slow start when program selected</b>	100g	
	Ice Crushing <b>Automatic pulsing action</b>	6 cubes	15 secs

## cleaning

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

### power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit 6.

### blade unit

- 1 Remove the blade unit from out of the goblet by turning clockwise to release.
- 2 Remove and wash the sealing ring.

- 3 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**

### 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 blender voor soepen, sauzen, dranken, patés, mayonaise, vinaigrettes, enz.

### **voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:**

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

## veiligheid

- Laat alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender giet.
- 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.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- 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.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de blender van het motorblok:
  - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
  - niet per ongeluk de mengbeker losschroeft van de messeneenheid.
- Laat de blender nooit leeg lopen.
- **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.

- **Belangrijk** – De rand rond de beker is tijdens de vervaardiging gemonteerd; probeer niet om deze rand te verwijderen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

### **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 Was de onderdelen: zie 'reiniging'.

## Index

### **mixer**

- ① messeneenheid
- ② afsluitring
- ③ beker
- ④ vulopening
- ⑤ deksel met vergrendeling
- ⑥ filter
- ⑦ pulseerknop
- ⑧ UIT-knop
- ⑨ snelheidsregelpoppen
- ⑩ voorprogrammeerknoppen
- ⑪ motoreenheid
- ⑫ compartiment om snoer op te bergen

## gebruik van de blender

- 1 Breng de afdichtingsring ② aan en zorg dat de afdichting volledig onder de rand van de bladeneenheid zit.

**Als de afdichting beschadigd is of niet goed is aangebracht, zal de blender gaan lekken.**

- 2 Houd de onderkant van de messeneenheid ① vast en plaats de messen in de beker – draai naar links om de messen te vergrendelen ①.
- 3 Plaats de ingrediënten in de kan.
- 4 Klem het filter ⑥ op het deksel ②.
- De filter heeft twee verschillende zeven om vezels of onverwerkte ingrediënten te filteren bij het schenken.
- Draai de filterdop om de gewenste zeef over de tuit te verwisselen ③.
- 5 Zet de deksel op het apparaat en vergrendel hem door hem naar rechts te draaien ④ – zorg dat het ▼ merkteken op de deksel op één lijn ligt met het ▲ teken op de beker.

**De mixer werkt niet als de deksel niet goed op het apparaat zit of niet goed vergrendeld is.**

- 6 Zet de mixer op het motorblok en draai hem naar rechts om hem vast te zetten ⑤.
- 7 Selecteer het gewenste programma of snelheid en de knop licht op. Kies uit volgende opties:
  - Selecteer een van de 5 voorgeprogrammeerde knoppen. De blender schakelt automatisch uit aan het eind van de vooraf ingestelde tijd. Als u het apparaat vóór die tijd wilt stoppen, drukt u op de stop-knop.
  - Selecteer een van de handmatige snelheidsopties - HOOG (III), MEDIUM (II) of LAAG (I). Druk aan het eind van het mengproces op de UIT-knop.
  - Pulseerknop - de motor werkt in start/stop-modus. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.






## belangrijk mixer

- Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 60 seconden in bedrijf hebben. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie verkregen hebt.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- Het apparaat werkt niet als de blender niet goed bevestigd is.
- 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.
- Meng nooit meer dan 1,6 liter of meer dan 800 ml voor schuimbevattende vloeistoffen, bijvoorbeeld milkshake.
- 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.
- Zorg er altijd voor dat het filter voor gebruik goed op het deksel bevestigd is.

### tips

- Bij het bereiden van mayonaise voegt u alle ingrediënten, behalve de olie, toe aan de blender. Verwijder de vuldop. Laat de machine lopen en giet langzaam de olie in de kan via het gat in het deksel.
- 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.

**tabel met voorgeprogrammeerde snelheidsinstellingen**  
**Tijdens de uitvoering van de voorgeprogrammeerde instellingen kan**  
**een verandering in de snelheid optreden – dit is normaal.**

<b>voorge programmeerde instelling</b>	<b>gebruik hoeveelheid</b>	<b>max ingestelde</b>	<b>vooraf werkingstijd</b>
	Dranken en dikke mengsels, zoals patés	1,6 liter	30 sec
	Schuimende melk	800 ml	
	Smoothies Doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten eerst in de beker (inclusief yoghurt, melk en vruchtensappen). Voeg vervolgens ijs of bevroren ingrediënten toe (zoals bevroren fruit, ijsblokjes of ijs)	1 liter vloeistof	
	Mayonaise	1 ei 150 ml oile	
	Alle soorten soepmixen	1,6 liter	25 sec
	Alle typen beslag/lichte sauzen en roereieren	1 liter	10 sec
	Vruchten- en groentepuree (voeg wat vloeistof toe als deze moeilijk te verwerken zijn). Hakken van bijnoten, broodkruim en beschuitkruimels, enz. <b>NB: Start langzaam als dit programma geselecteerd is</b>	200 g 100 g	15 sec
	Verbrijzelen van ijsblokjes <b>Automatische pulsering</b>	6 blokjes	15 secs

## reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de kan alvorens hem van de bladeneenheid los te schroeven.
- De onderdelen niet in de afwasmachine wassen.

### motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok opbergen ⑥.

### messeneenheid

- 1 Verwijder de messeneenheid uit de beker door naar rechts te draaien en

de messen te ontgrendelen.

Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid van de basis verwijdert.

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

### overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

## onderhoud en 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, la mayonnaise, les assaisonnements, etc.

### **avant d'utiliser votre appareil Kenwood**

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

## sécurité

- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.
- 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 jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- 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.
- Lorsque le mélangeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - éviter de dévisser accidentellement de l'unité de lame, le gobelet ou le bocal du mélangeur.
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur à vide.

- **Débranchez toujours le mélangeur lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Ne faites fonctionner le mélangeur que lorsque le couvercle est en place.
- **Important** – Le carter de la base du récipient en verre est assemblé en cours de fabrication et il ne doit en aucun cas être tenté de le retirer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

### **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 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

## légende

### mélangeur






- ① ensemble porte-lames
- ② bague d'étanchéité
- ③ gobelet
- ④ bouchon de remplissage
- ⑤ couvercle de fermeture
- ⑥ filtre
- ⑦ bouton pulse
- ⑧ bouton OFF
- ⑨ boutons de commande de la vitesse
- ⑩ boutons de programmes préréglés
- ⑪ bloc d'alimentation
- ⑫ compartiment range-cordon

## utilisation de votre mélangeur

- 1 Adaptez la bague d'étanchéité ② en vous assurant que le joint est correctement situé sous le bord de l'unité porte-lames. **Il y aura une fuite si le joint est endommagé ou mal placé.**
- 2 Saisissez le dessous de l'ensemble porte-lames ① et insérez les lames dans le gobelet – tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller ①.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Fixez le filtre ⑥ sur le couvercle ②.
  - Le filtre comporte deux dimensions de tamis permettant de filtrer les ingrédients fibreux ou non-traités lors du versage.
  - Tourner le bouchon de remplissage pour modifier la dimension du tamis au-dessus de la zone du bec verseur ③.

- 5 Installez et verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ④ – assurez-vous que ▼ le repère apparaissant sur le couvercle s'aligne sur le repère ▲ du gobelet. **Le mélangeur ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement installé ou verrouillé.**
- 6 Placer le mélangeur sur le bloc d'alimentation et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer ⑤.
- 7 Sélectionnez le programme ou la vitesse requis. Le bouton s'illumine. Choisissez parmi les options suivantes :
  - Sélectionnez l'un des boutons de programmes préréglés. Le mélangeur s'éteindra automatiquement lorsque la durée programmée aura été atteinte. Si vous souhaitez arrêter le mélangeur avant la durée programmée, appuyez sur le bouton arrêt.
  - Sélectionnez l'une des options de vitesse manuelles - HIGH (élevée) (III), MEDIUM (II) (moyenne) ou LOW (basse) (I). A la fin du processus de mélange, appuyez sur le bouton OFF.
  - La touche Pulse actionne le moteur en mode marche/arrêt. - Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur la touche.

**Tableau de vitesses des programmes préréglés  
Pendant le fonctionnement des programmes préréglés, des  
modifications de vitesse peuvent survenir – cela est normal**

Réglage préprogrammé	utilisation	Qté maximum	durée de fonctionnement préréglée
	Boissons et mélanges épais, par ex les pâtés	1,6 litres	30 secondes
	Mousse de lait	800 ml	
	Boissons à base de lait frappé au yaourt. Place les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris le yaourt, le lait et les jus de fruits) Ajoutez ensuite la glace ou les ingrédients congelés (y compris les fruits congelés, la glace ou la crème glacée)	1 litre de liquide	
	Mayonnaise	1 oeuf 150 ml d'huile	
	Tous types de mélanges pour soupes	1,6 litre	25 secondes
	Tous types de pâtes/de mélanges pour sauces légers et œufs brouillés	1 litre	10 secondes
	Purées de fruits et de légumes (ajoutez du liquide en cas de difficulté à mélanger). Broyage, par exemple de noix, de miettes de pain ou de biscuits, etc. <b>Remarque : Démarrage lent lorsque le programme est sélectionné</b>	200 g	25 secondes
		100 g	
	Concassage de glace <b>Fonctionnement avec impulsion automatique</b>	6 cubes	15 secondes

### Important mélangeur

- Afin de prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes. Eteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- 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 1,6 litres ou plus de 800 ml pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- 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.
- Assurez-vous toujours que le filtre est installé sur l'ensemble du couvercle avant utilisation.

### conseils

- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients dans le mélangeur, à l'exception de l'huile. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, lorsque l'appareil fonctionne, versez lentement l'huile à travers l'orifice du couvercle.
- 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.

## nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- Ne placer aucune pièce dans la machine à laver.

### bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- Stocker l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑥.

### unité porte-lames

- 1 Retirez l'ensemble porte-lames du gobelet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le libérer.
- 2 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 3 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.**

### 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
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## **Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.**

Ihr Mixer eignet sich zum Herstellen von Suppen, Soßen, Mixgetränken, Pasteten, Mayonnaise, Dressings usw.

### **vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

## Sicherheitshinweise

- Vor dem Einfüllen in den Mixer müssen alle Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abgekühlt sein.
- 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.
- Sockel, Netzkabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- 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.
- Beim Entfernen des Mixers vom Gerätefuß:
  - Warten, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind;
  - Darauf achten, dass Sie nicht versehentlich das Glasgefäß vom Messereinsatz abschrauben.
- Der Mixer darf niemals laufen, wenn er leer ist.

- **Ziehen Sie stets den Stecker Ihres Mixers aus der Steckdose, wenn Sie den Mixer nicht gebrauchen.**
- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.
- **Wichtig** – Die Einfassung wird schon bei der Herstellung am Becher angebracht und darf nicht entfernt werden.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

### **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 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

## Legende






### Mixer

- ① Messereinsatz
- ② Dichtungsring
- ③ Glasgefäß
- ④ Einfüllring
- ⑤ Verschlussdeckel
- ⑥ Filter
- ⑦ Taste für Pulsbetrieb
- ⑧ OFF-Taste
- ⑨ Geschwindigkeitsregler
- ⑩ Programmtasten
- ⑪ Gerätefuß
- ⑫ Kabelhalter

## Zusammensetzen des Mixers

- 1 Bringen Sie den Dichtungsring an ② achten Sie darauf, dass die Dichtung vollständig unter dem Rand der Messereinheit sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig angebracht wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 2 Den Messereinsatz ① an der Unterseite anfassen, die Messer in das Glasgefäß einsetzen und im Uhrzeigergegensinn drehen, bis sie einrasten ①.
- 3 Füllen Sie die gewünschten Zutaten in das Gefäß.
- 4 Den Filter ⑥ in den Deckel einsetzen ②.
  - Der Filter wird mit zwei Siebgrößen geliefert, um alle Fasern oder nicht zerkleinerte Teile, beim Ausgießen herauszufiltern.
  - Drehen Sie am Filterdeckel, um die gewünschte Siebgröße über dem Ausguss auszuwählen ③.
- 5 Den Deckel aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn verschließen ④ – darauf achten, dass die Markierung ▼ auf dem Deckel der Markierung ▲ auf dem Glasgefäß gegenüber steht. **Der Mixer läuft nur bei korrekt aufgesetztem und eingerastetem Deckel.**
- 6 Setzen Sie den Mixer auf den Motorblock und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er einrastet ⑤.
- 7 Wählen Sie das gewünschte Programm bzw. die gewünschte Geschwindigkeit aus. Die entsprechende Taste leuchtet auf. Wählen Sie eine der folgenden Optionen aus:
  - Wählen Sie eine der 5 Programmtasten aus. Der Mixer schaltet sich am Ende der vorgegebenen Zeit automatisch ab. Wenn Sie den Mixer vor Ablauf des Programms anhalten möchten, die Stopp-Taste drücken.
  - Wählen Sie eine Geschwindigkeitsoption für den manuellen Betrieb – HOHE (III), MITTLERE (II) oder NIEDRIGE (I) Geschwindigkeit. Am Ende des Mixvorgangs die OFF-Taste drücken.
  - Pulsbetrieb – der Motor schaltet sich abwechselnd ein und aus. Der Pulsbetrieb hält so lange an, wie die Taste niedergedrückt wird.

**Geschwindigkeitstabelle für den Programmbetrieb**  
**Geschwindigkeitsänderungen während des Programmablaufs sind normal und kein Anzeichen für einen fehlerhaften Betrieb des Geräts**

Programm	Verwendung	Max menge	Voreingestellte Laufzeit
	Getränke und dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten	1,6 liter	30 sek
	Milch aufschäumen	800 ml	
	“Smoothies” (Fruchtmischgetränke) Zuerst die frischen Früchte und flüssigen Zutaten einfüllen (z.B. Joghurt, Milch und Fruchtsäfte). Anschließend das Eis bzw. die gefrorenen Zutaten einfüllen (z. B. gefrorene Früchte, Eiswürfel oder Eiscreme)	1 liter Flüssigkeit	
	Mayonnaise	1 Ei 150 ml Öl	
	Alle Arten von Suppen	1,6 liter	25 sek
	Alle Arten von Teig, leichte Soßen und Rührei	1 litre	10 sek
	Obst- und Gemüsepürees (Flüssigkeit hinzugeben, wenn sich die Mischung schwer verarbeiten lässt). Zerkleinern, z. B. Nüsse, Semmelmehl, Kekse zerkrümeln. <b>Hinweis: Das Gerät läuft zu Beginn des Programms langsam an</b>	200 g  100 g	25 sek
	Zerkleinern von Eiswürfeln <b>Automatischer Pulsbetrieb</b>	6 Eiswürfel	15 sek

**Wichtig Mixer**

- Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem Mixer haben, das Gerät nie länger als 60 Sekunden laufen lassen. Sobald Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben, den Mixer ausschalten.
- Keine Gewürze einfüllen – das Plastik könnte beschädigt werden.
- Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn der Mixer nicht richtig zusammengesetzt ist.

- 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.
- Mixen Sie niemals mehr als 1,6 liter oder mehr als 800 ml bei schaumigen Flüssigkeiten wie z.B. Milchshakes.

- 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.
- Stets darauf achten, dass Sie vor dem Gebrauch den Filter in den Deckel einsetzen.

### Tipps

- Wenn Sie Mayonnaise herstellen wollen, füllen Sie alle Zutaten, mit Ausnahme von Öl, in den Mixer. Entfernen Sie die Füllkappe. Gießen Sie dann das Öl bei laufendem Motor langsam durch das Loch im Deckel zu den anderen Zutaten.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten und Dipps, müssen evtl. zwischendurch vom Rand des Mixbechers abgekratzt werden. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.

## Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Anschließend Gerät auseinander nehmen.
- Entleeren Sie den Behälter, bevor Sie ihn von der Messereinheit abschrauben.
- Reinigen Sie keine Teile des Mixers in der Spülmaschine.

### Sockel

- Mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Überschüssiges Kabel wird aufgewickelt im Kabelfach auf der Rückseite des Motorblocks aufbewahrt ⑥.

### Messereinheit

- 1 Den Messereinsatz durch Drehen im Uhrzeigersinn aus dem Glasgefäß entfernen.
- 2 Entfernen und waschen Sie den Dichtungsring.
- 3 Die sehr scharfen Messer nicht berühren – mit heißem Seifenwasser sauber bürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

### Messereinheit nicht in Wasser tauchen.

### Andere Teile

Von Hand spülen, abtrocknen.

## Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur  
Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, 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.

### **prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

## sicurezza

- Prima di versare liquidi nel frullatore farli raffreddare a temperatura ambiente.
- Spegnerne 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.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- 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.
- Nel rimuovere il frullatore dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare inavvertitamente la caraffa dall'unità delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.

- **Staccare sempre il frullatore dalla corrente quando non è in uso.**

- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.
- **Importante** – Il bordo alla base della caraffa viene installato in fase di produzione; non cercare mai di toglierlo.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

### **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 Lavare i componenti dell'apparecchio: vedere sezione 'pulizia'.

## legenda

### frullatore






- ① tunità delle lame
- ② tanello di tenuta
- ③ tcaraffa
- ④ ttappo di riempimento
- ⑤ tcoperchio bloccante
- ⑥ tfiltro
- ⑦ ttasto impulsi
- ⑧ ttasto di spegnimento (OFF)
- ⑨ ttasti controllo velocità
- ⑩ ttasti preprogrammati
- ⑪ tcorpo motore
- ⑫ tavvolgicavo

## utilizzo del frullatore

- 1 Inserire l'anello di tenuta ② assicurandosi che la guarnizione di tenuta sia collocata completamente al di sotto del bordo del gruppo delle lame. **Se la guarnizione di tenuta è danneggiata o non è stata inserita correttamente, si avranno delle perdite.**
- 2 Tenere la lama del frullatore dalla parte sottostante ① e inserire le lame nella caraffa, ruotandole in senso antiorario per bloccarle in posizione ①.
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Agganciare il filtro ⑥ al coperchio ②.
  - Il filtro presenta fori in due diverse dimensioni, per trattenere le parti fibrose e gli ingredienti non frullati quando si versa il liquido.
  - Per cambiare le dimensioni del filtro selezionate sopra l'area del beccuccio, girare il tappo ③.
- 5 Agganciare e bloccare il coperchio ruotandolo in senso orario ④ e verificando che il contrassegno ▼ si allinei rispetto al contrassegno ▲ sulla caraffa. **Il frullatore non funziona se non si mette il coperchio o se esso non è bloccato correttamente in posizione.**

- 6 Inserire il frullatore sul corpo motore e girarlo in senso orario per fissarlo ⑤.
- 7 Selezionare il programma o la velocità secondo le preferenze; ora il tasto si accende.  
Scegliere fra le opzioni seguenti:
  - Selezionare uno dei 5 tasti preprogrammati. Il frullatore si spegne automaticamente allo scadere del tempo preimpostato. Se si desidera fermare prima il frullatore, allora premere il tasto di stop.
  - Selezionare una delle opzioni manuali per la velocità – alta (HIGH (III)), media (MEDIUM (II)) oppure bassa (LOW (I)). Dopo aver frullato gli ingredienti, premere il tasto di spegnimento (OFF)
  - Tasto Impulsi – aziona ad intermittenza il motore dell'apparecchio. L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

**grafico di impostazione delle velocità preprogrammate**  
**Azionando il frullatore a una velocità preprogrammata è possibile**  
**un cambio di velocità, tuttavia ciò è perfettamente normale**

<b>impostazione preprogrammata</b>	<b>uso</b>	<b>quant max</b>	<b>tempo preimpostato</b>
	Bevande e miscele dense, es. paté	1,6 litri	30 sec
	Per fare la schiuma al latte	800 ml	
	Frullati Versare per primi nel frullatore la frutta fresca e i liquidi (compresi yogurt, latte e succhi di frutta). Successivamente aggiungere ghiaccio o altri ingredienti surgelati (compresi frutta surgelata, ghiaccio o gelato)	1 litro di liquido	
	Maionese	1 uovo 150 ml di olio	
	Minestre di tutti i tipi	1,6 litri	25 sec
	Tutti i tipi di pastelle/salse leggere e uova strapazzate	1 litro	10 sec
	Passati di frutta e di verdura (se lavorarli è difficoltoso, aggiungere del liquido). Per spezzettare e macinare, es. frutta secca, pangrattato e biscotti sbriciolati. <b>NB: Selezionando il programma, l'apparecchio si avvia lentamente</b>	200 g	25 sec
		100 g	
	Per frantumare il ghiaccio <b>Funzionamento automatico a impulsi</b>	6 cubetti	15 sec

**Importante frullatore**

- A garanzia della lunga durata del frullatore, non lasciarlo mai in funzione continuamente per oltre 60 secondi. Spegnerlo non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.
- Non lavorare le spezie - che possono infatti danneggiare la plastica.
- Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.
- 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 1,6 litri o più di 800 ml per liquidi schiumosi come i frullati a base di latte.
- 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.
- Prima dell'uso, verificare sempre che il filtro sia installato sul gruppo del coperchio.

### **consigli**

- Quando si fa la maionese, mettere tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Togliere il tappo di riempimento. Poi, mentre l'apparecchio è in funzione, versare lentamente l'olio attraverso il foro del coperchio.
- 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.

### **pulizia**

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

### **corpo motore**

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore 6.

### **complessivo delle lame**

- 1 Rimuovere l'unità delle lame dalla caraffa, ruotandola in senso orario per sganciarla.
- 2 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 3 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il complessivo delle lame in acqua.**

### **altri componenti**

Lavare a mano e poi asciugare.

## **manutenzione e assistenza tecnica**

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un 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
- contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

## **Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.**

Utilize o seu liquidificador para fazer sopas, molhos, bebidas, pâtés, maionese, recheios, etc.

### **antes de usar o seu aparelho Kenwood**

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

## segurança

- Deixe que os líquidos arrefeçam até atingirem a temperatura ambiente antes de os colocar no liquidificador.
- 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.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- 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.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
  - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - Não desaperte acidentalmente o jarro da unidade da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- **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.
- **Importante** – A base do jarro é ajustada durante o processo de fabrico e não deverá efectuar nenhuma tentativa para a sua remoção.

- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

### **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 Lave as peças: verifique a secção “limpeza”.

## legenda

### **misturador**

- ① unidade da lâmina
- ② anel vedante
- ③ jarro
- ④ tampa do filtro
- ⑤ tampa de segurança
- ⑥ filtro
- ⑦ botão de impulso
- ⑧ botão OFF (Desligado)
- ⑨ botões de controlo da velocidade
- ⑩ botões de pré-programação
- ⑪ unidade de potência
- ⑫ arrumo do fio

## utilização do liquidificador






- 1 Coloque o anel vedante ② certifique-se de que o anel vedante está completamente colocado sob a borda da unidade das lâminas.

**Haverá derrame se o anel vedante estiver danificado ou não estiver instalado correctamente.**

- 2 Segure a parte inferior da unidade da lâmina ① e insira as lâminas no jarro – rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para prender ①.

- 3 Introduza os ingredientes no copo.  
4 Prenda o filtro ⑥ à tampa ②.
- O filtro possui dois tamanhos de grelha para filtrar quaisquer ingredientes porosos ou não processados durante o escoamento.
  - Rode a tampa do filtro para alterar o tamanho de grelha seleccionado para a área de escoamento ③.
- 5 Ajuste e prenda a tampa rodando no sentido dos ponteiros do relógio ④ - certifique-se que a marca ▼ do jarro. **O liquidificador não irá funcionar caso a tampa não esteja ajustada ou convenientemente segura.**

### Gráfico de velocidade da definição de pré-programação Durante o funcionamento das definições de pré-programação poderá notar uma alteração na velocidade - isto é normal

definição de pré-programação	Utilização	Qde máx	pre-definição do tempo de funcionamento
	Bebidas e misturas espessas, por exemplo pátés	1,6 litros	30 segs
	Leite com espuma	800 mls	
	Batidos Coloque primeiro a fruta fresca e os ingredientes líquidos (incluindo iogurte, leite e sumos de fruta). De seguida adicione gelo ou os ingredientes congelados (incluindo fruta refrigerada, gelo ou gelado)	1 liter de liquido	
	Maionese	1 ovo 150 ml azeite	
	Todos os tipos de misturas para sopas	1,6 litros	25 segs
	Todos os tipos de misturas para massas/molhos light e ovos mexidos	1 litro	10 segs
	Purés de frutas e vegetais (adicione liquido se verificar dificuldade em processar). Picagem, por exemplo, de nozes, pedaços de pão e biscoitos, etc. <b>Nota: Arranque lento quando programa seleccionado</b>	200 g 100 g	25 segs
	Picar Gelo <b>Acção de impulso automático</b>	6 cubos	15 segs

6 Coloque o liquidificador na unidade de potência e rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender **5**.

7 Seleccione o programa ou a velocidade desejada e o botão irá iluminar-se.

Seleccione uma das seguintes opções:

- Seleccione um dos 5 botões de pré-programação. O liquidificador irá desligar-se automaticamente no final do tempo pré-definido. Se desejar parar antes do tempo pré-definido, pressione o botão de desligar.
- Seleccione uma das opções de velocidade manual – Velocidade HIGH/ELEVADA (III); MEDIUM/MÉDIA (II) ou LOW/BAIXA (I). No final da liquidificação pressione o botão OFF.
- Botão de impulso – faz funcionar o motor numa acção de pára/arranca. O impulso irá funcionar sempre que premir o botão.

### **importante misturador**

- Para garantir uma longa vida ao seu liquidificador, nunca o coloque em funcionamento durante mais de 60 segundos. Desligue-o logo que obtenha a consistência adequada.
- Não utilize a máquina com especiarias – podem danificar o plástico.
- A máquina não funciona se o liquidificador não estiver correctamente ajustado.
- 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 misture mais de 1,6 litros ou mais de 800 mls para líquidos espumosos como batidos de leite.
- 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 a acrescentar ao copo.
- Certifique-se sempre que o filtro se encontra ajustado à montagem da tampa antes da utilização.

### **sugestões**

- Ao preparar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite, no liquidificador. Tire a tampa de enchimento e, com a máquina em funcionamento, deite o azeite lentamente pelo orifício da tampa.
- Misturas grossas, ex. pâtés e dips, podem necessitar de ser raspadas. Se for difícil de fazer, junte mais líquido.

## limpeza

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

### **base**

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade de potência **6**.

### **unidade das lâminas**

- 1 Remova a unidade da lâmina para fora do jarro rodando no sentido dos ponteiros do relógio para a libertar.
- 2 Retire e lave o anel vedante.
- 3 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**

### **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**

Use la mezcladora para preparar sopas, salsas, bebidas, patés, mayonesa, aliños, etc.

### **antes de utilizar su aparato Kenwood**

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

## seguridad

- Deje enfriar todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.
- 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.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- 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.
- Antes de quitar la mezcladora del bloque motor:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar accidentalmente la jarra de la unidad de corte.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- **Desenchufe siempre la mezcladora cuando no se esté utilizando.**
- Ponga únicamente en marcha la mezcladora con la tapadera en su sitio.

- **Importante** – La falda en la base del vaso se coloca durante la fabricación del aparato y no se debe intentar quitarla.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

### **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 Lave las piezas: ver "limpieza".

## clave

### batidora

- ① unidad de corte
- ② anillo de cierre
- ③ jarra
- ④ tapón de llenado
- ⑤ tapa de cierre
- ⑥ filtro
- ⑦ botón intermitente (pulse)
- ⑧ botón de desconexión (OFF)
- ⑨ botones del control de velocidad
- ⑩ botones de preprogramación
- ⑪ bloque motor
- ⑫ recogecables

## para utilizar su mezcladora

- 1 Coloque el anillo sellador ② asegurándose de que el sello está totalmente colocado debajo del borde de la unidad de cuchillas.

**Habrà fugas si el sello está dañado o no está colocado correctamente.**

- 2 Sujete la parte inferior de la unidad de corte ① e inserte las cuchillas dentro de la jarra – gire en sentido contrario a las agujas del reloj ①.
- 3 Coloque los ingredientes en la copa.
- 4 Ajuste el filtro ⑥ a la tapa ②.
  - El filtro tiene dos tamaños de colador para colar cualquier ingrediente fibroso o poco procesado al verterlo.
  - Gire el tapón de llenado para cambiar el tamaño del colador seleccionado sobre la boca de descarga ③.
- 5 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj ④ – compruebe que la señal ▼ en la tapa esté alineada con la marca ▲ en la jarra. **La mezcladora no funcionará si la tapa no está ajustada o no está cerrada correctamente.**






- 6 Coloque la mezcladora en el bloque motor y cierre en el sentido de las agujas del reloj para cerrar ⑤.

- 7 Seleccione el programa o la velocidad deseados y el botón se encenderá.

Seleccione las siguientes opciones:

- Seleccione uno de los 5 botones preprogramados. La mezcladora se conectará automáticamente al final del tiempo preestablecido. Si desea parar antes del tiempo preestablecido, pulse el botón de parada (stop).
- Seleccione una de las opciones de velocidad manuales – Velocidad ALTA (III), MEDIA (II) o BAJA (I). Al final del proceso de mezclado pulse el botón de desconexión (OFF).
- El botón intermitente (pulse) – hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción de arranque/parada funcionará mientras el botón se mantenga pulsado.

**Tabla de las configuraciones preprogramadas de velocidad**  
**Durante la operación de las configuraciones preprogramadas, se puede observar un cambio en la velocidad – esto es normal**

configuración preprogramada	uso	canti máx	tiempo de funcionamiento preestablecido
	Bebidas y mezclas espesas, por ejemplo, patés	1,6 litros	30 segundos
	Leche espumosa	800 ml	
	Batidos de frutas "Smoothie" Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de fruta). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	1 litro de líquido	
	Mayonesa	1 huevo 150 ml de aceite	
	Todo tipo de mezclas para sopa	1,6 litros	25 segundos
	Todo tipo de pastas para rebozar/ mezclas para salsas y huevos revueltos		
	Purés de fruta y verdura (añada líquido si resulta difícil de procesar). Picar, por ejemplo, frutos secos, pan rallado y migas de galleta, etc. <b>Nota: Arranque lento al seleccionar el programa</b>	200 g	25 segundos
		100 g	
	Picar hielo <b>Modo de impulsos automáticos</b>	6 cubitos	15 segundos

**Importante batidora**

- Para garantizar una vida larga a su mezcladora, no la haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Desenchúfela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No procese especias - ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si la mezcladora no se ajusta correctamente.
- 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 mezcle más de 1,6 litros o más de 800 ml para líquidos espumosos como los batidos.
- Recetas "Smoothie" – nunca mezcle ingredientes congelados que se hayan solidificado durante la congelación, rómpalo en trocitos antes de introducirlo en la copa.
- Asegúrese siempre de que el filtro esté acoplado al ensamblaje de la tapa antes de usar el aparato.

### consejos

- Al hacer mayonesa, introduzca todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. Quite el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta lentamente el aceite por el orificio de la tapadera.
- 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.

## limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe la copa antes de desenroscarla de la unidad de cuchillas.
- No coloque ninguna pieza en el lavavajillas.

### unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del bloque motor 6.

### unidad de cuchillas

- 1 Saque la unidad de corte de la jarra girando en el sentido de las agujas del reloj para soltarlo.
- 2 Retire y limpie el anillo sellador.
- 3 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No**

**sumerja la unidad de cuchillas en agua.**

### 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
- contacte con la tienda donde compró el aparato.

## **Fold forsiden med illustrationerne ud.**

Anvend din blender til tilberedning af supper, saucer, drinks, postejer, mayonnaise, dressing osv.

### **før Kenwood-apparatet tages i brug**

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

## sikkerhed

- Lad alle væsker køle af til stuetemperatur, inden de kommes i blenderen.
- 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 aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret: se 'service'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen.
- Når du fjerner blenderen fra el-elementet:
  - Vent indtil skærebladene er helt stille;
  - afmonter ikke ved et uheld bægeret fra bladdelen.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- **Når blenderen ikke er i brug, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten.**
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- **Vigtigt** – Kanten på basen af bægeret er tilpasset ved produktion og der bør ikke gøres forsøg på at fjerne den.

- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

### **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 Vask delene: se 'rengøring'.

## nøgle

### **blender**

- ① skærebladsdel
- ② forseglingsring
- ③ bæger
- ④ åg
- ⑤ låsende låg
- ⑥ filter
- ⑦ impuls-knap
- ⑧ OFF-knap (sluk-knap)
- ⑨ Hastighedskontrolknapper
- ⑩ Forudprogrammerede knapper
- ⑪ El-element
- ⑫ ledningsopbevaring

## sådan anvendes blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ② på sørg for at den sidder korrekt under knivenhedens kant. **Hvis tætningsringen er beskadiget eller ikke er sat rigtigt på, vil der komme utætheder.**
- 2 Hold undersiden af skærebladsdelen ① og indsæt bladene i bægeret – drej mod uret for at låse ①.
- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Klip filteret ⑥ til låget ②.
  - Filteret har to sigtestørrelser, som kan frafiltrere alle trævlede eller uforarbejdede ingredienser, når der hældes.
  - Drej på filterhætten på tuden for at ændre på sigtestørrelsen ③.
- 5 Montér og lås låget ved at dreje med uret ④ – sørg for at mærket ▼ på låget er på linje med mærket ▲ på bægeret. **Blenderen vil ikke fungere, hvis låget ikke er monteret eller låst korrekt.**
- 6 Placér blenderen på motorenheden og drej den med uret for at låse ⑤.
- 7 Vælg det ønskede program eller hastighed, og knappen vil lyse. Vælg mellem følgende valgmuligheder:
  - Vælg én af de 5 forudprogrammerede knapper. Blender vil automatisk slukke ved afslutningen på den forudprogrammerede tid. Såfremt du ønsker at stoppe før tiden, kan du blot trykke på stopknappen.
  - Vælg én af de manuelle hastighedsmuligheder - HØJ (III), MEDIUM (II) eller LAV hastighed (I). Ved afslutning på blenderprocessen trykkes der på knappen OFF.
  - Impulsknappen - driver motoren i en start/stop funktion. Impulsen vil køre så længe, du holder knappen nede.






## vigtigt blender

- For at sikre at din blender holder i lang tid, bør du aldrig lade den køre uafbrudt i mere end 60 sekunder. Sluk den så snart du har opnået den rette konsistens.
- Krydderier må ikke males i maskinen - de kan beskadige plasticmaterialet.
- Maskinen fungerer ikke, hvis blenderen ikke er korrekt monteret.
- 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 jævnlige.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1,6 liter eller mere end 800 ml for skummende væsker som f.eks. milkshakes.
- '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.
- Sørg altid for at filteret er monteret på låget før brug.

## tips

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld så, mens maskinen kører, langsomt olien ned gennem hullet i låget.
- 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.

**Hastighedsoversigt for forudprogrammerede indstillinger**  
**Under kørsel af de forudprogrammerede indstillinger kan der evt. ses en ændring i hastighed – dette er helt normalt**

<b>Forud programmeret indstilling</b>	<b>Brug</b>	<b>maks mængde</b>	<b>Forud indstillet driftstid</b>
	Drinks og tykke blandinger, f.eks. postejer	1,6 liter	30 sek
	Skummende mælk	800 ml	
	Smoothie-drikke Kom den friske frugt og (inklusiv yoghurt, mælk og frugtjuice) Herefter tilføjes is eller melk en vruchtensappen). frosne ingredienser (inklusiv frosset frugt, isterninger eller is)	1 liter væske	
	Mayonnaise	1 æg 150 ml olie	
	Alle typer suppeblandinger	1,6 liter	25 sek
	Alle typer tyndt dej/lette sauceblandinger og røræg	1 liter	10 sek
	Frugt og grøntsagspuréer (tilføj væske hvis det er vanskeligt at røre). Hakning af f.eks. nødder brødkrummer og kiksekrummer osv. <b>Bemærk: Langsom startnår programmet</b>	200 g	15 sek
		100 g	
	Knusning af is <b>Automatisk impulsfunktion</b>	6 isterninger	15 sek

## rengøring

- Før rengøring sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Kom ikke nogle af blenderens dele i opvaskemaskinen

### motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden **6**.

### knivenhed

- 1 Fjern skæreblassdelen fra bægeret ved at dreje det med uret for frigørelse.
- 2 Tag tætningsringen af og vask den.

- 3 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen.

**Kom ikke knivenheden i vand.**

### 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 kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

## **Vik ut främre omslaget med bilderna.**

Använd mixern till soppor, såser, drycker, patéer, majonnäs, dressingar osv.

### **innan du använder din Kenwood-apparat**

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

## säkerheten

- Låt alla vätskor komma ner i rumstemperatur innan de hålls i mixern.
- 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 aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig maskinen om den är skadad. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen oövervakad.
- När du ska dra ut sladden ur nätanslutningen:
  - vänta tills bladen har stannat helt
  - skruva inte oavsiktligt loss bågaren från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- **Dra alltid ut kontakten till mixern när den inte används.**
- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.
- **Viktigt** – nederkanten på bågaren monteras vid tillverkningen. Försök inte att ta bort den.

- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

### **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 Diska alla delarna: se "rengöring".

## key

### **mixern**

- ① lbladenhet
- ② tätningring
- ③ bågare
- ④ lock för påfyllningshåll
- ⑤ spärrlock
- ⑥ filter
- ⑦ puls knapp
- ⑧ AV-knapp
- ⑨ hastighetskontrollknappar
- ⑩ förprogrammeringsknappar
- ⑪ nätenhet
- ⑫ sladdförvaring



## för att använda din mixer

- 1 Sätt på tätningsringen ② kontrollera att tätningen sitter helt och hålet under kanten på bladenheten. **Om tätningen skadas eller sätts på felaktigt kommer den att läcka.**
- 2 Håll i undersidan av bladenheten ① och sätt ned bladen i bägaren – vrid moturs för att låsa ①.
- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Fäst filtret ⑥ på locket ②.
  - Filtret har två hålstorlekar för att filtrera ut fibrösa eller obearbetade ingredienser när du tömmer upp.
  - Vänd på filtret för att byta hålstorlek ③.
- 5 Sätt fast locket genom att vrida medurs ④ – se till att markeringen ▼ på locket är i linje med markeringen ▲ på bägaren. **Mixern fungerar inte om inte locket sitter på eller om det inte låsts ordentligt.**
- 6 Placera mixern på strömdelen och lås fast den genom att vrida medurs ⑤.
- 7 Välj önskat program eller hastighet och knappen börjar lysa. Välj bland följande alternativ:
  - Välj en av de 5 förprogrammerade knapparna. Mixern stängs av automatiskt i slutet av den förinställda tiden. Tryck på stoppknappen om du vill avbryta innan den förinställda tiden gått ut.
  - Välj ett av alternativen för manuell hastighet – HÖG (III), MEDEL (II) eller LÅG hastighet (I). Tryck på AV-knappen i slutet av mixningen.
  - Pulsknappen – styr motorn med en start/stopp-åtgärd. Pulsen är igång så länge som knappen hålls ned.






## Viktigt mixern

- För att mixern ska hålla så länge som möjligt bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder. Stäng av den så snart som du fått rätt konsistens.
- Mixa/mal inte kryddor - de kan skada plasten.
- Mixern fungerar inte om den sätts samman på fel sätt.
- 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 1,6 liter eller mer än 800 ml för skummande vätskor som mjölkdrinkar.
- 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.
- Filtret ska alltid vara monterat på locket innan användning.

## tips

- När du gör majonnäs ska du lägga alla ingredienser utom oljan i mixern. Ta bort påfyllningslocket. Sedan låter du apparaten gå medan du sakta häller ner olja genom hålet i locket.
- Tjocka blandningar såsom pastejer eller dipsåsor kan behöva skrapas ner. Om det är svårt att mixa kan du tillsätta mer vätska.

**hastighetstabell för förprogrammerade inställningar**  
**Vid användning av de förprogrammerade inställningarna kan en hastighetsändring inträffa – detta är normalt**

<b>för programmerad inställning</b>	<b>användning</b>	<b>max mängd</b>	<b>för inställd drifttid</b>
	Drycker och tjocka blandningar, dvs. patéer	1,6 liter	30 sek
	Skumma mjölk	800 ml	
	Smoothie-drycker Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (yoghurt, mjölk och fruktjuicer). Tillsätt sedan is eller frusna ingredienser (som fryst frukt, is eller glass)	1 liter vätska	
	Majonnäs	1 ägg 150 ml olja	
	Alla typer av soppblandningar	1,6 liter	25 sek
	Alla sorters smet/tunna såsblandningar och äggröra	1 liter	10 sek
	Frukt- och grönsakspuréer (tillsätt vätska om det är svårt att bereda) Hacka t.ex. nötter, bröd- och kaxsmulor osv. <b>Obs! Starta på låg hastighet när programmet valts</b>	200 g	15 sek
		100 g	
	Krossa is <b>Automatisk pulsfunktion</b>	6 kuber	15 sek

## rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bågaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- Inga av delarna får diskas i diskmaskin.

### kraftdelen

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida **6**.

### bladenheten

- 1 Avlägsna bladenheten från bågaren genom att vrida medurs så att den släpper.  
Var försiktig när du avlägsnar knivsatsen från basdelen.

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

### andra delar

Diska för hand och torka torrt.

## 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 eller reparationer
- Kontakta butiken där du köpte maskinen.

## **Brett ut framsiden med illustrasjoner**

Bruk hurtigmikseren til suppe, saus, drikker, paté, majones, dressing osv.

### **før du tar Kenwood-apparatet i bruk**

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

## sikkerhetshensyn

- La alle væsker kjøle seg ned til romtemperatur før du har dem i hurtigmikseren.
- 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 mikseglasset mens det er står på motordelen.
- Ikke berør de skarpe knivene.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- 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.
- Når du tar mikseren av motordelen:
  - vent til kniven har stanset helt,
  - ikke skru mikseglasset av knivenheten.
- 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.
- **Viktig** - Stetten rundt basen på beholderen er montert under produksjonen, og skal ikke forsøkes fjernet.
- Apparatet er ikke ment brukt av

personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

### **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 Vask delene, se under "Rengjøring".

## deler

### **hurtigmikser**

- ① knivenhet
- ② tetningsring
- ③ mikserglass
- ④ påfyllingslokk
- ⑤ låsbart lokk
- ⑥ filter
- ⑦ pulskontroll
- ⑧ AV-knapp
- ⑨ hastighetskontroller
- ⑩ forprogrammeringsknapper
- ⑪ motordel
- ⑫ plass til ledning

## bruke hurtigmikseren

- 1 Sett på tetningsringen ② sørg for at tetningen er lagt ordentlig på plass under kanten på knivenheten. **Det lekker dersom tetningen er skadet eller ikke riktig satt på.**
- 2 Hold undersiden av knivenheten ① og sett kniven inn i mikserglasset – vri den mot klokken for å låse på plass ①.
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Fest filteret ⑥ til lokket ②.
  - Filteret har to silstørrelser til å filtrere ut eventuelle grove eller uprosesserte ingredienser når du heller.
  - Drei påfyllingslokket for å bytte den valgte silstørrelsen over tuten ③.
- 5 Sett på og lås lokket ved å vri det med klokken ④ – pass på at ▼ merket på lokket er på linje med ▲ merket på mikserglasset.

**Hurtigmikseren fungerer ikke dersom ikke lokket er på, eller ikke er ordentlig låst.**

- 6 Sett hurtigmikseren på strømenheten og vri med klokken for å låse ⑤.
- 7 Velg ønsket program eller hastighet, og knappen lyser.  
Velg mellom følgende alternativer:
  - Velg en av de 5 forprogrammerte knappene. Hurtigmikseren slås av automatisk ved slutten av den forhåndsinnstilte tiden. Dersom du vil stanse den før den forhåndsinnstilte tiden, trykker du på stopp-knappen.
  - Velg et av de manuelle hastighetsalternativene - HØY (III), MEDIUM (II) eller LAV hastighet (I). Trykk inn AV-knappen ved slutten av hver miksing.
  - Puls kontroll – motoren veksler mellom start/stopp. Pulsfunksjonen fungerer så lenge knappen holdes nede.

## viktig hurtigmikser

- For å sikre at hurtigmikseren varer lenge skal du aldri kjøre den i mer enn 60 sekunder. Slå den av så snart du har fått riktig konsistens.
- Ikke ha krydder i mikseren - de kan skade plasten.
- Maskinen fungerer ikke dersom hurtigmikseren er feil påsatt.
- 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.
- Du må aldri blande mer enn 1,6 liter eller mer enn 800 ml for skummende væsker som f.eks. milkshake.
- "Smoothie"-oppskrifter - du må aldri blande frosne ingredienser som har stivnet til en fast masse i fryseren. De må knuses før de tilsettes mikserglasset.
- Pass alltid på at filteret er påsatt lokket før bruk.

## tips

- Når du lager majones skal du ha alle ingrediensene, bortsett fra olje, i hurtigmikseren. Ta av påfyllingslokket, og med mikseren i gang heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Til tykke blandinger, f.eks. paté, dip - skrap kantene hvis nødvendig. Hvis det er vanskelig å mikse, så tilsett mer væske.

<b>hastighetstabell for forprogrammering</b>			
<b>Når du bruker innstillingene for forprogrammering merker du kanskje en forandring i hastigheten – dette er normalt.</b>			
<b>for programmering</b>	<b>bruk</b>	<b>maks mengde</b>	<b>før programmert operasjonstid</b>
	Drikker og tykke blandinger, dvs. patéer	1,6 liter	30 sek
	Skumme melk	800 ml	
	Smoothie Ha frisk frukt og væske i først (inkluderer yoghurt, melk og fruktsafer). Ha deretter i iskrem eller frosne ingredienser (inkludert frossen frukt, isterninger eller iskrem).	1 liter væske	
	Majones	1 egg 150 ml olje	
	Alle typer suppeblandinger	1,6 liter	25 sek
	Alle typer røre/lette sauseblandinger og eggerøre	1 liter	10 sek
	Frukt- og grønnsakpuréer (ha i væske hvis det er vanskelig å prosessere). Hakning f.eks. nøtter, brød- og kjekssmuler osv. <b>Merk: Sakte start når programmet er valgt</b>	200 g	15 sek
		100 g	
	Isknusing <b>Automatisk pulsfunksjon</b>	6 terninger	15 sek

## rengjøring

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

### motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑥.

### knivenheten

- 1 Ta knivenheten ut av mikserglasset ved å vri den med klokken for å løsne den.
- 2 Fjern og vask tetningsringen.

3 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann.

### Ikke legg knivenheten i vann. 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
- ta kontakt med din forhandler.

## Taita auki etusivun kuvitukset

Tehosekoittimen avulla voit valmistaa esimerkiksi keittoja, kastikkeita, juomia, pateita, majoneesia tai kastikkeita.

### ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

## turvallisuus

- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- 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 runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- 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.
- Irrottaessa tehosekoitinta moottoriosasta
  - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan
  - älä vahingossa irrota kannua teräosasta.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- **Irrota tehosekoittimen pistotulppa pistorasiasta, jos tehosekoitin ei ole käytössä.**
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.

- **Tärkeää:** Kannun pohjaosa on kiinnitetty siihen laitetta valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

### 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 Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

## selitykset

### tehosekoitin

- ① teräyksikkö
- ② tiivisterengas
- ③ kannu
- ④ täyttökorkki
- ⑤ lukituskansi
- ⑥ suodatin
- ⑦ sykäspainike
- ⑧ virtapainike
- ⑨ nopeudensäätöpainikkeet
- ⑩ valmiiksi ohjelmoidut painikkeet
- ⑪ moottori
- ⑫ verkkojohdon säilytyspaikka

## tehosekoittimen käyttö

- 1 Aseta tiivisterengas ② varmista, että tiiviste on kokonaan teräosan reunuksessa. **Teräosa vuotaa, jos tiiviste on vaurioitunut tai sitä ei ole asennettu oikein.**
- 2 Tartu teräyksikön alaosaan ① ja kiinnitä terät kannuun. Lukitse ne paikoilleen kääntämällä vastapäivään ①.
- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Kiinnitä suodatin ⑥ kanteen ②.
  - Suodattimessa on kaksi eri siiviläkokoja kaikkien kuituja sisältävien tai kokonaisiksi jääneiden aineosien poistamiseksi..
  - Kääntämällä täyttökantta voit siirtää haluamasi siivilän kaatonokan kohdalle ③.
- 5 Aseta kansi paikoilleen kääntämällä sitä myötäpäivään ④. Varmista, että kannen ▼merkki on kohdakkain kannun ▲ merkin kanssa.

**Tehosekoitin ei toimi, jos kantta ei ole lukittu kunnolla paikoilleen.**





- 6 Aseta sekoitinosa moottoriyksikön päälle ja lukitse se paikoilleen kiertämällä myötäpäivään ⑤.
- 7 Valitse haluamasi ohjelma tai nopeus. Painikkeeseen syttyy valo. Valitse jokin seuraavista asetuksista:
  - Valitse jokin 5 valmiiksi ohjelmoidusta painikkeesta. Virta sammuu tehosekoittimesta automaattisesti valitun ajan kuluttua. Voit keskeyttää ennenaikaisesti painamalla pysäytyspainiketta.
  - Valitse jokin nopeusvaihtoehto: SUURI (III), NORMAALI (II) tai HIDAS (I). Paina lopuksi OFF-painiketta.
  - Sykäyspainikkeen painaminen käynnistää moottorin ja sammuttaa sen. Sykäys toimii pitäessäsi painiketta painettuna.

## tärkeää tehosekoitin

- Voit varmistaa tehosekoittimen pitkän käyttöiän käyttämällä sitä enintään 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluttu rakenne on saavutettu.
- Älä jauha laitteessa mausteita - sillä ne saattavat vaurioittaa muovipinnan.
- Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.
- 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 ylitä 1,6 litraa litran täyttömäärää tai vaahtoavien nesteiden kohdalla, kuten pirtelö, 800 ml täyttömäärää.
- Smoothie-ohjeet – älä koskaan sekoita jäisiä aineksia, jotka ovat jähmettyneet kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana; riko kiinteä massa palasiksi ennen sekoitusastiaan lisäämistä.
- Varmista aina ennen käyttämistä, että suodatin on kiinnitetty kanteen.

## vihjeitä

- Kun valmistat majoneesia, laita kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttöaukon korkki. Kun kone on käynnissä, kaada öljy hitaasti kannen aukon kautta.
- Paksut seokset, kuten pateet tai dippikastikkeet, saattavat tarttua sekoitusastian reunoihin. Kaavi tarvittaessa reunaan tarttunut seos. Jos ainekset sekoittuvat vaivalloisesti, lisää nestettä.

valmiiksi ohjelmoidut nopeudet			
Nopeus voi muuttua käytettäessä valmiiksi ohjelmoituja asetuksia. Tämä on normaalia.			
valmiiksi ohjelmoitu asetus	käyttö	enimmäismäärä	valmiiksi ohjelmoitu toiminta-aika
	Juomat ja paksut seokset, kuten pateet	1,6 litraa	30 sek
	Maidon vaahdottaminen	800 ml	
	Smoothie-juomat ja nesteet, kuten jogurtti, maito tai mehu. Lisää tämän jälkeen jää tai pakastetut valmistusaineet, kuten pakastehedelmät, jää tai jäätelö.	1 litra nestettä	
	Majoneesi	1 kananmuna 150 ml öljyä	
	Kaikentyyppiset keitot	1,6 litraa	25 sek
	Kaikki taikinat, kevyet kastikeseokset ja kananmunat	1 litra	10 sek
	Kasvis- ja vihannepyreet (lisää tarvittaessa nestettä) Esimerkiksi pähkinöiden sekä leivän- tai keksinmurujen rouhiminen <b>Huomautus: Käynnistys tapahtuu hitaasti, jos tämä ohjelma valitaan</b>	200 g 100 g	15 sek
	Jäiden murskaaminen <b>Automaattinen sykäystoiminto</b>	6 kuutiota	15 sek

## puhdistus

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.

### runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön **6** takana.

## terä

- 1 Voit irrottaa teräyksikön kannusta vapauttamalla sen kääntämällä myötäpäivään.
- 2 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 3 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**

### muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.



## huolto ja käyttökysymykset

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

## Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Blenderinizi çorbalar, soslar, içecekler, pateler, mayonez, kaplamalar vs. için kullanın.

### **Kenwood cihazınızı kullanmadan önce**

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

## güvenlik önlemleri

- Sivileri sivilastiriciya yerleştirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini sağlayınız.
- 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.
- Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücüden uzak tutunuz.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere deđdirmeyiniz.
- Sıcak sıvıları öğütmeden önce soğutunuz. Aygıtın kapağını sıkıca kapamadığınız taktirde kapak yerinden çıkabilir ve içerikler etrafa saçılabilir.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Onarımcıyı götürüp hemen denetimden geçirtiniz. Bunun için 'bakım' bölümüne bakınız.
- Çocukları kahve makinesinden uzak tutunuz.
- Blender veya deđirmeni güç

ünitesinden çıkartırken:

- bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
- hazneyi bıçak ünitesinden yanlışlıkla çıkartmayın.
- Karıştırıcıyı boşken çalıştırmayın
- **Kullanmadığınız zamanlarda karıştırıcınızı prizden çıkarın**
- Karıştırıcıyı sadece kapağı kapalıyken çalıştırın
- **Önemli** – Haznenin eteđi üretim esnasında takılmıştır ve sökülmeye çalışılmamalıdır.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiđi konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

### **elektrik akımına bağlanması**

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

### **ilk kullanımdan önce**

- 1 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

## su ısıtıcının parçaları

### öğütücü






- ① bıçak ünitesi
- ② conta bileziği
- ③ hazne
- ④ Doldurma kapağı
- ⑤ Kilitli kapak
- ⑥ filtre
- ⑦ darbe düğmesi
- ⑧ KAPATMA düğmesi
- ⑨ hız kontrol düğmeleri
- ⑩ program öncesi düğmeler
- ⑪ güç ünitesi
- ⑫ kablo saklama

- Önceden programlanmış 5 düğmeden birini seçin. Blender ayarlanmış sürenin sonunda otomatik olarak kapanır. Eğer ayarlanmış süreden önce durmak isterseniz, durdur düğmesine basın.
- Manuel hız seçeneklerinden birini seçin – YÜKSEK (III), ORTA (II) veya DÜŞÜK (I) hız. Karıştırma işlemi bittikten sonra KAPAMA düğmesine basın.
- Darbe düğmesi – başlat/durdur işleminde motoru yönetir. Puls, düğme basılı olduğu sürece çalışacaktır.

## karıştırıcınızın kullanımı

- 1 Kilit halkasını oturtun ② kilidin karıştırma ünitesinin altına tam yerleştiğinden emin olun. **Kilit hasar gördüğünde ya da tam oturmadığında sızıntı olacaktır.**
- 2 Bıçak ünitesini altından tutun ① ve bıçakları haznenin içine yerleştirin – kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin ①.
- 3 Malzemelerinizi kabın içine koyun
- 4 Filtre ⑥'ü kapak ②'e takın.
  - Dökme sırasında pütürlü veya işlenmemiş parçaların dökülmesini önlemek için filtre iki süzgeç boyutuna sahiptir.
  - Dökme alanı üzerinde seçili süzgeç boyutunu değiştirmek için filtre kapağını çevirin ③.
- 5 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin ④ – kapak üzerindeki ▼ işaretinin hazne üzerindeki ▲ işaretiyle hizalandığından emin olun. **Kapak kapalı değilken veya düzgün takılmadığında blender çalışmaz.**
- 6 Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin ⑤.
- 7 İlgili programı ya da hızı seçin ve düğme yanar.  
Şu seçeneklerden birini seçin:

**program öncesi ayarlar hız tablosu**  
**Önceden ayarlanmış programlar sırasında hızda değişiklik görülebilir**  
**- bu normaldir**

program öncesi	kullanım	maksimum mik.	önceden ayarlı çalışma süresi
	İçecekler ve yoğun karışımlar, örn. pateler	1.6 litre	30 san
	Köpüklemlifl süt	800 mls	
	Smoothie içecekler Taze meyveyi ve sıvı malzemeleri yerleştirin (örn. yoğurt, süt ve meyve suyu). Sonra bu veya donmuş malzemeleri (örn. donmuş meyve suyu, buz veya dondurma)	1 litre sıvı	
	Mayonez	1 yumurta 150 mls yağ	
	Her tür çorba karışımı	1.6 litre	25 san
	Her tür pasta hamuru(hafif sos karışımları ve çırpılmış yumurta	1 litre	10 san
	Meyve ve sebze püresi (işlem zor geliyorsa sıvı ekleyin). Doğramalar, yani fındık, ekme kırıntısı ve bisküvi kırıntıları vs.	200 g	15 san
	<b>Not: Program seçilince yavaş başlatma</b>	100 g	
	Buz kırmak <b>Otomatik puls hareketi</b>	6 küp	15 san

**önemli öğütücü**

- Blenderinizi daha uzun süre kullanımını garantilemek için 60 saniyeden fazla çalıştırmayın. Doğru kıvama erişir erişmez kapatın.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Eğer blender yanlış yerleştirilmişse makine çalışmayacaktır.
- 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 öğütüçüye tek tek atınız. Yiyeceklerin etrafa saçılmaması için elinizi üzerinde tutunuz. Aygıtı kullandıktan sonra düzenli aralıklarla boşaltınız.

- Öğütüçüyü içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra öğütücünün içini boşaltınız.
- Hiçbir zaman 1.6 litre litreden, milkshake gibi köpüklü sıvılarda 800 mls fazla miktarları karıştırmayın.
- Koyu tariflerde katı kütle halinde donmuş malzemeleri karıştırmayın, bunları kaba koymadan önce parçalayın.
- Kullanmadan önce her zaman filtrenin kapak donanımına takılı olduğundan emin olun.

### faydalı bilgiler

- Mayonez yaparken yağ dışında tüm malzemeleri karıştırıcının içine koyun. Filtre başlığını çıkarın. Ardından alet çalışırken yağı yavaşça kapağın deliğinden dökün.
- Pate ve soslar gibi koyu karışımlar sürahinin iç çeperlerine yapıştıyorsa tahta bir kaşıklar içeri itiniz. Gerekirse bir miktar daha sıvı ekleyiniz.

## temizlik

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

### güç birimi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın 6.

### bıçak birimi

- 1 Bıçak ünitesini hazneden çıkartmak için saat yönünde çevirin.
- 2 Kilit halkasını ayırıp yıkayın
- 3 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**

### diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

## bakım ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
  - servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

## Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Mixér lze použít k přípravě polévek, omáček, nápojů, paštik, majonézy, dresinků apod.

### **před použitím tohoto zařízení**

#### **Kenwood**

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

## bezpečnostní opatření

- Před vložením do mixéru nechte všechny tekutiny vychladnout na pokojovou teplotu.
- Přístroj vypínejte a odpojujte od zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů
  - po použití
  - před čištěním
- Pokud je mixér umístěn na pohonné jednotce, nevkládejte do něj ruce ani nástroje.
- Nedotýkejte se ostrých nožů.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechejte jej zkontrolovat nebo opravit: viz "servis".
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídatná zařízení.
- Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Chcete-li mixér sejmut z motoru:
  - počkejte, až se nože zcela zastaví,
  - dbejte, abyste neodšroubovali nádobu od nožového dílu.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- **Když se mixér nepoužívá, vždy jej odpojte od zdroje.**
- Pracujte s mixérem jedině, je-li víko na svém místě.
- **Důležité upozornění** – Lišta na dně nádoby se nasazuje napevno při výrobě. Nepokoušejte se ji

odstranit.

- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

### **Před připojením**

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Přístroj odpovídá požadavkům směrnice Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

### **Před prvním použitím**

- 1 Omyjte jednotlivé díly: viz „čištění“.

## popis konvice

### **Mixér**

- ① nože
- ② tůsníci krouček
- ③ nádoba
- ④ uzávěr plnicího otvoru
- ⑤ poklička s pojistkou
- ⑥ filtr
- ⑦ pulsní spínač
- ⑧ tlačítko vypnutí
- ⑨ tlačítko regulace otáček
- ⑩ tlačítko předvoleb
- ⑪ motor
- ⑫ prostor pro uložení kabelu

## oužití mixéru

- 1 Upevněte těsnicí kroužek ② zajistěte, aby těsnění bylo po celém obvodu jednotky s noži. **Poškodí-li se těsnění nebo není-li správně upevněno, dojde k prosakování.**
- 2 Uchopte nožový díl ① za spodní část, zasuňte jej zespodu do dna nádoby mixéru a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček ①.
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Do víka ② nasadte filtr ⑥.
  - Filtr má dvě velikosti sítka na odfiltrování jakýchkoliv vláknitých nebo nezpracovaných přísad při nalévání.
  - Chcete-li změnit velikost vybraného sítka nad prostorem hubice, otočte plnicí víko ③.
- 5 Nasadte pokličku a zajistěte ji otočením po směru hodinových ručiček ④ – dbejte, aby značka ▼ na pokličce byla naproti značce ▲ na nádobě. **Pokud poklička není správně nasazena a zajištěna, mixér nelze spustit.**
- 6 Položte mixér na pohonnou jednotku a otočením doleva ho zajistěte ⑤.
- 7 Vyberte požadovaný program nebo rychlost. Tlačítko se rozsvítí. Vyberte z následujících možností:
  - Stiskněte jedno z 5 tlačítek předvoleb. Mixér se po uplynutí nastaveného času předvolby automaticky vypne. Chcete-li jej zastavit před uplynutím této doby, stiskněte tlačítko vypnutí.
  - Stiskněte jedno z tlačítek ruční volby otáček – RYCHLÉ (III), STŘEDNÍ (II) nebo POMALÉ (I). Chcete-li mixér zastavit, stiskněte tlačítko vypnutí.
  - Pulsní tlačítko – umožňuje krátké spuštění motoru. Motor běží, dokud držíte tlačítko stisknuté.

## Důležitá upozornění mixér

- Chcete-li, aby vám mixér dlouho vydržel, nikdy nenechte motor běžet déle než 60 vteřin. Jakmile získáte správnou konzistenci, ihned jej vypněte.
- Nemixujte tvrdá koření - mohla by poškodit umělou hmotu.
- Pokud nože nejsou správně nasazeny, přístroj nebude fungovat.
- 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 nemíchejte více než 1,6 litrů nebo více než 800 ml napěněných tekutin, jako jsou mléčné koktejly.
- Recepty na ledové koktejly – nikdy nemíchejte zmražené potraviny, které při mražení vytvořily pevnou spojenou hmotu – před vložením do nádoby hmotu nejprve rozbijte.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda je ve víku nasazen filtr.

## poznámky

- Při přípravě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Sejměte kryt plniče. Po spuštění přístroje pomalu vlévejte olej do otvoru ve víku.
- Husté směsi, vaječné paštiky a pomazánky je nutno vyškrabávat. Pokud je to obtížné, přidejte víc tuku.

### tabulka předvoleb

V režimu předvolby se mohou otáčky motoru měnit – to je normální.

nastavení předvoleb	použití	Max množství	délka předvolby
	Nápoje a husté směsi, např. paštiky	1,6 litrů	30 vteřin
	Zpěněné mléko	800 ml	
	Zmrzlinové nápoje Nejprve do nádoby přidejte čerstvé ovoce a tekutiny (např. jogurt, mléko a ovocné šťávy). Poté přidejte led či mražené přísady (např. mražené ovoce, mraženou šťávu či zmrzlinu)	1 litr tekutin	
	Majonéza	1 vejce 150 ml oleje	
	Všechny druhy mixovaných polévek	1,6 litrů	25 vteřin
	Všechny druhy hustých i řídkých omáček, míchaná vejce	1 litr	10 vteřin
	Ovocné a zeleninové pyré (jde-li obtížně rozmíchat, přidejte tekutiny). Sekání, např. ořechů, strouhanky či sušenek apod.	200 g	25 vteřin
	<b>Upozornění: Při volbě tohoto programu se mixér spouští pomalu</b>	100 g	
	Drcení ledu <b>Automatický pulsní režim</b>	6 kostek	15 vteřin

## čištění

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

### Pohonná jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky 6.

### Nožová jednotka

- 1 Otočte nožovým dílem proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z nádoby mixéru.
- 2 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.

- 3 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**

### 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
- 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 többek között levesek, szószok, italok, pépek, majonéz és salátaöntetek kikeverésére alkalmas.

### **a Kenwood-készülék használata előtt**

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

## **első a biztonság**

- Hagyjon minden folyadékot szobahőmérsékletre hűlni, mielőtt a turmixba helyezné.
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket 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.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- 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.
- Mielőtt kihúzná a turmixgép hálózati csatlakozóját:
  - várja meg, amíg a kések teljesen megállnak;
  - ügyeljen arra, nehogy véletlenül letekerje a keverőpoharat a forgókés-egységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.

- **Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.**
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.
- **Fontos** – A pohár alján található szegélyt a gyártás során szerelik fel, ne próbálkozzon az eltávolításával.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

### **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 A készülék alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

## részei

### turmixgép

- ① forgókés-egység
- ② tömítőgyűrű
- ③ keverőpohár
- ④ adagolópohár
- ⑤ zárófedél
- ⑥ szűrő
- ⑦ rövid üzem gombja
- ⑧ OFF (kikapcsoló-) gomb
- ⑨ sebességszabályozó gombok
- ⑩ programgombok
- ⑪ készüléktest
- ⑫ kábeltartó

## a turmixgép használata

- 1 A tömítőgyűrűt illessze a késkészletbe ② ellenőrizze, hogy a tömítés a megfelelő helyen van.

**Ha a tömítés sérült, vagy nem a megfelelő helyre került, szivárgás következik be.**

- 2 Az alsó részénél fogva helyezze a forgókés-egységet ① a keverőpohárba, majd a rögzítéshez fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba ①.

- 3 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.

- 4 Kapcsolja a szűrőt ⑥ a fedélhez ②.

- A szűrőnek két lyukmérete van, a rostos vagy feldolgozatlan alapanyagok kiszűrésére kiöntéskor.
- Fordítsa el a szűrő fedelét a lyukméret beállításához a kiöntő rész fölött ③.

- 5 Helyezze a fedelet a készülékre, és az óramutató járásával megegyező irányba elfordítva rögzítse ④.

Győződjön meg róla, hogy a fedélen lévő jel ▼ jegy vonalban van a keverőpoháron lévő jellel ▲.






**A turmixgép nem működik, ha nem helyezte a készülékre a fedelet vagy nem rögzítette azt megfelelően.**

- 6 Helyezze a turmixolót a meghajtó egységre, és fordítsa el az óramutató irányába ⑤.

- 7 Válassza ki a kívánt programot vagy sebességet, ezután a gomb jelzőfénye világítani kezd.

Válasszon az alábbi lehetőségek közül:

- Nyomja meg az 5 programgomb valamelyikét. A beprogramozott működési időtartam végén a turmixgép automatikusan kikapcsol. Amennyiben korábban le akarja állítani a készüléket, nyomja meg a leállítógombot.
- Válassza ki a kézi sebességfokozatok egyikét - HIGH (III) (gyors), MEDIUM (II) (közepes) vagy LOW (I) (alacsony). A turmixolás befejeztével nyomja meg az OFF (kikapcsoló-) gombot.
- Rövid üzem – a készülék a gomb lenyomásakor bekapcsol, majd a gomb felengedésekor kikapcsol.

a programok sebességeállításai. A programok során a motor forgási sebessége megváltozhat – ez nem hibajelenség.			
program beállítás	használat	maximális mennyiség	a programok időtartama
	Italok és sűrű keverékek, pl. pépek	1,6 liter	30 mp
	Tejhabosítás	800 ml	
	Turmixitalok Először helyezze a friss gyümölcsöt és a folyékony hozzávalókat (pl. joghurtot, tejet és gyümölcsleveket) a készülékbe. Ezután adja hozzá a jeget és a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöket, jégkrémet).	1 liter folyadék	
	Majonéz	1 tojás 150 ml étolaj	
	Turmixolt levesek	1,6 liter	25 mp
	Turmixolt híg tészták vagy szószok, rántotta	1 liter	10 mp
	Gyümölcs- és zöldségpépek (ha nehéz turmixolni, adjon hozzájuk folyadékot) Pl. dióőrlés, zsemlemorzsa és darált keksz készítése. <b>Megjegyzés: program használatakor lassan indítsa el a készüléket</b>	200 g  100 g	25 mp
	Jégkása készítése <b>Automatický pulsní režim</b>	6 jégkocka	15 mp

### fontos megjegyzések turmixgép

- A turmixgép élettartamának megőrzése érdekében ne működtesse a készüléket megállás nélkül 60 másodpercnél hosszabb ideig. Kapcsolja ki, amint a keverék a kívánt állagot elérte.
- A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- A készülék nem működik, ha a készülék turmixoló része nem megfelelően illeszkedik a meghajtó egységhez.
- 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 képre. 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.
- Egyszerre ne turmixoljon 1,6 liter több folyadékot (habos folyadékok, pl. tejturmixok esetében a maximális mennyiség 800 ml).
- Gyümölcssturmix receptek – soha ne turmixoljon szilárd tömeggé fagyott hozzávalókat. Mielőtt beteszi az ételt a turmixoló edénybe, törje kisebb darabokra.
- Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a szűrő megfelelően illeszkedik-e a fedélegységhez.

### néhány jó tanács

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével minden hozzávalót tegyen a turmixoló edénybe. Vegye ki a töltőnyílás kupakját, kapcsolja be a gépet, és turmixolás közben a töltőnyíláson át lassan 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.

## tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Mindig ürítse ki a turmixoló edényt mielőtt lecsavarja a forgókésről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
- Ne tegye be egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.

### géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban 6.

### forgókés

- 1 Fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a forgókés-egységet, majd emelje ki a keverőpohárból.
- 2 A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.
- 3 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókészekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**

### a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

## javíttatás és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy, a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.  
Ha segítségre van szüksége:
  - a készülék használatával vagy
  - a karbantartással és a javítással kapcsolatban lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

## **Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie**

Używaj blendera do zup, sosów, napojów, pĀtĉs, majonezów, dressingów itd.

### **przed uŹyciem urzĄdzenia**

#### **Kenwood**

- Przeczytaj uważnie poniŹsze instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszĹoĹci.
- Wyjmij wszystkie materiaĹy pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

## **dla wĹasnego bezpieczeĹstwa**

- Przed dodaniem cieczy do rozdrabniarki poczekaĹ, aŹ ostygnie do temperatury pokojowej.
- WyĹĄcz i wyjmij wtyczkĹ z gniazdka sieciowego:
  - przed zakĹadaniem lub zdejmowaniem narzĹdzi
  - po uŹyciu
  - przed czyszczeniem
- Nie wkĹadaj rĄk ani narzĹdzi kuchennych do dzbanka, gdy jest on zaĹoŹony na korpusie z silnikiem.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Nigdy nie uŹywaj uszkodzonego urzĄdzenia. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis".
- Nigdy nie uŹywaj narzĹdzi nie zatwierdzonych przez Kenwooda.
- Nigdy nie zostawiaj wĹĄczonego urzĄdzenia bez opieki.
- ZdejmujĄc blender z jednostki zasilajĄcej:
  - zaczekaj aŹ noŹe caĹkowicie siĹ zatrzymajĄ;
  - nie zdejmuj miski podczas pracy noŹy.
- Nigdy nie uruchamiaĹ pustego miksera.

- **Zawsze wyĹĄcz wtyczkĹ przewodu sieciowego miksera z gniazdka elektrycznego, jeĹli nie jest uŹywany.**
- Mikser naleŹy uruchamiaĹ tylko z zaĹoŹonym wieczkiem.
- **Uwaga** – OsĹona na podstawie dzbanka zostaĹa zainstalowana przy produkcji i nie naleŹy dokonywaĹ prób jej usuniĹcia.
- Niniejsze urzĄdzenie nie powinno byĹ uŹywane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnoĹciach fizycznych, umysĹowych lub o zaburzonych zmysĹach, jak równieŹ przez osoby niedoĹwiadczone i nie znajĄce siĹ na urzĄdzeniu, dopóki nie zostanĄ one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urzĄdzenia lub nie bĹdĄ nadzorowane przez osobĹ odpowiadajĄcĄ za ich bezpieczeĹstwo.
- NaleŹy sprawowaĹ kontrolĹ nad dzieĹmi, Źeby nie bawiĹy siĹ urzĄdzeniem.
- UrzĄdzenie jest przeznaczone wyĹĄcznie do uŹytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi Źadnej odpowiedzialnoĹci w przypadku niewĹaĹciwego korzystania z urzĄdzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

### **przed wĹoŹeniem wtyczki do gniazdka**

- Upewnij siĹ, Źe napiĹcie sieci jest takie same, co podane pod spodem urzĄdzenia.
- UrzĄdzenie jest zgodne z DyrektywĄ Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej Nr 89/336/EEC.

### **przed uŹyciem po raz pierwszy**

- 1 Umyj czĹĹci - patrz punkt "czyszczenie".

## legenda

### mikser

- ① noże
- ② uszczelka pierścieniowa
- ③ misa
- ④ pokrywka otworu do wlewu
- ⑤ pokrywka blokująca
- ⑥ filtr
- ⑦ przycisk pulsacji
- ⑧ przycisk OFF
- ⑨ przyciski kontroli prędkości
- ⑩ przyciski programów wstępnych
- ⑪ jednostka zasilająca
- ⑫ schowek do przechowywania przewodu sieciowego

## obsługa miksera






- 1 Założyć pierścień uszczelniający ② zwracając uwagę, aby uszczelka znalazła się całkowicie pod brzegiem zespołu ostrza. **W przypadku uszkodzenia lub niewłaściwego założenia uszczelki nastąpi wyciek.**
- 2 Trzymając noże ① za tylną część, włóż je do misy – przekręć w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara, aby się domknęły ①.
- 3 Umieścić składniki w kielichu.
- 4 Przymocuj filtr ⑥ do pokrywki ②.
  - Filtr ma dwa rozmiary sita do filtrowania przy wylewaniu wszelkich włóknistych albo nieprzerobionych składników.
  - Obrócić pokrywkę filtrową w celu zmienienia rozmiaru sita nad czubkiem ③.
- 5 Przykryj pokrywką i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara ④ – upewnij się, że ▼ na pokrywce dopasowany jest do ▲ na misie. **Blender nie zacznie działać, jeśli pokrywka nie została umieszczona na misie lub zamknięta poprawnie.**

- 6 Umieścić rozdrabniarkę na jednostkę napędową i obrócić w kierunku wskazówek zegara dla zamknięcia ⑤.
- 7 Wybierz odpowiedni program lub prędkość, a zapali się kontrolka. Wybierz spośród następujących opcji:
  - Wybierz jeden z pięciu przycisków programów wstępnych. Blender wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu. Jeśli chcesz, aby blender zatrzymał się przed ustalonym czasem, wciśnij przycisk stop.
  - Wybierz jedną z opcji ręcznego sterowania prędkością – HIGH (szybka) (III), MEDIUM (średnia) (II) or LOW (niska) prędkość (I). Pod koniec mieszania wciśnij przycisk OFF.
  - Przycisk pulsacji – uruchamia silnik w režimie start/stop. Pulsacja będzie działać, dopóki wciśnięty jest przycisk.

### uwaga mikser

- Aby Twój mikser służył Ci przez dłuższy czas, nigdy nie korzystaj z niego przez więcej niż 60 sekund. Wyłączaj natychmiast po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji.

**tabela ustawień prędkości w programach wstępnych**  
**W trakcie działań programów wstępnych zdarzają się zmiany prędkości – to normalne**

ustawienia programów wstępnych	sposób stosowania	ilość maks	wstępne ustawienia czasu
	Drinki i mieszanki o gęstej konsystencji	1,6 litra	30 sekund
	Mleczna pianka	800 ml	
	Napoje "Smoothie" Najpierw umieść w misie świeże owoce i składniki w płynie (jogurt, mleko oraz soki owocowe). Następnie dodaj lód i składniki zamrożone (zamrożone owoce, lód albo lody)	1 litr płynów	
	Majonez	1 jajko 150 ml oleju	
	Wszystkie rodzaje zup kremowych	1,6 litra	25 sekund
	Wszystkie rodzaje ciast naleśnikowych / lekkich sosów i jajecznic	1 litr	10 sekund
	Purée z owoców i warzyw (w przypadku problemów z przetwarzaniem dodaj płyny). Siekane, na przykład, orzechów, mięksiszu z chleba i ciasta itd. <b>Uwaga: jeśli wybrałeś program, start jest bardzo powolny</b>	200 g	25 sekund
		100 g	
	Kruszenie lodu <b>Automatyczna funkcja pulsacji</b>	6 jégkocka	15 sekund

- Nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo sztuczne.
  - Urządzenie nie będzie działać, jeśli blender jest zainstalowany niepoprawnie.
  - 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. Zastaniaj 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 należy mieszać ponad 1,6 litra lub ponad 800 ml płynów z pianką, takich jak koktajle mleczne.
  - Przepisy na koktajle mleczne: Nigdy nie mieszać zamrożonych składników, które w trakcie zamrażania utworzyły stałą masę. Przed umieszczeniem w kielichu należy je pokruszyć.
  - Przed użyciem zawsze upewnij się, że filtr jest przymocowany do pokrywki.
- wskazówki**
- Podczas przygotowywania majonezu należy umieścić w mikserze wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Zdjąć zakrywkę filtra. Następnie podczas pracy miksera dodawać powoli olej przez otwór w wieczku.
  - Gęste mieszaniny, np. pasztety i smarowidła: mogą wymagać zgarniania w dół. Jeśli są trudne do przerobu, dodaj więcej płynów.

## czyszczenie

- Zawsze wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Przed odkręceniem kielicha od zespołu ostrza należy go opróżnić.
- Nie wkładać żadnych części do zmywarki.

### **korpus z silnikiem**

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Resztę przewodu przechowywać w przedziale przewodowym z tyłu jednostki napędowej ⑥.

### **zespół ostrzy**

- 1 Wyjmij noże z misy kręcąc zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się odkręcą.
- 2 Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
- 3 Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Oczyszczyć ostrza szczoteczką w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie opłucz pod kranem. **Nie zanurzaj zespołu ostrzy w wodzie.**

### **inne części**

Myj w rękę i następnie osusz.

## serwis i łączność z klientami

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy Kenwood lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę.

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.



## Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

Пользуйтесь блендером для приготовления супов, соусов, напитков, паштетов, майонеза, подлив и т.п.

### **Перед использованием электроприбора Kenwood**

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

## Меры предосторожности

- Перед тем как залить жидкости в гомогенизатор дайте им остыть до комнатной температуры.
- 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 допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- 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.
- При снятии блендера с силового блока:
  - дождитесь полной остановки вращения лезвий;
  - случайно не отсоедините колбу

от блока с насадками.

- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- **Если вы не пользуетесь блендером, всегда отключайте его от сети питания.**
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.
- **Важно** – кромка на основании сосуда устанавливается в процессе изготовления, и не следует пытаться отделить ее.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

### **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 Вымойте детали: см. раздел "Очистка".

## Условные обозначения






### Блендер

- ① блок с насадками
- ② уплотнительное кольцо
- ③ колба
- ④ крышка заливной горловины
- ⑤ крышка колбы
- ⑥ фильтр
- ⑦ кнопка включения режима пульсации
- ⑧ кнопка выключения
- ⑨ кнопка регулирования скорости
- ⑩ кнопки программирования
- ⑪ силовой блок
- ⑫ место укладки шнура.

## Как пользоваться блендером

- 1 Установите уплотнительное кольцо ② убедитесь в том, что уплотнение полностью поместилось под выступом блока лопаток. **Если уплотнение имеет повреждения или неправильно установлено, это может привести к протечкам.**
- 2 Придерживая за дно блок с насадками ①, введите насадки в колбу, для фиксации поверните против часовой стрелки ①.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Зафиксируйте фильтр ⑥ в крышке ② при помощи зажимов
  - Фильтр имеет сита двух размеров для фильтрации любых волокнистых или необработанных ингредиентов при опорожнении.
  - Чтобы изменить размер сита у носика, поверните крышку заливного отверстия ③.
- 5 Установите и зафиксируйте поворотом по часовой стрелке ④ крышку колбы. Удостоверьтесь, что отметки ▼ на крышке и колбе совмещены ▲. **При неправильной установке крышки блендер не заработает.**
- 6 Подсоедините блендер к приводному блоку и зафиксируйте по часовой стрелке ⑤.
- 7 Выберите нужную программу или скорость, и загорится подсветка кнопки. Выбор возможен из следующих вариантов:
  - Выберите одну из пяти предварительно запрограммированных кнопок. Блендер автоматически отключится по истечении установленного программой времени. Прибор может быть выключен до истечения запрограммированного времени нажатием кнопки отключения.
  - Выберите один из ручных режимов скорости – «быстрый» (III), «средний» (II) или «медленный» (I). По окончании перемешивания нажмите кнопку отключения.
  - Кнопка включения режима пульсации служит для работы двигателя в пульсирующем режиме (включение/выключение). В таком режиме прибор будет работать до тех пор, пока кнопка находится в нажатом положении.

**Таблица программы предварительной установки скоростей**  
**При работе в предварительно запрограммированном режиме может происходить смена скоростей – это нормальное явление**

Предв. установка	Применение	Макс. кол-во	Время работы
	Напитки и густые смеси, напр. паштеты	1,6 л	30 сек.
	Вспененное молоко	800 мл	
	Прохладительные напитки: Сначала кладутся свежие фрукты и заливаются жидкие ингредиенты (включая йогурт, молоко или фруктовые соки), затем добавляются лед и замороженные ингредиенты (включая замороженные фрукты, лед или мороженое)	1 л жидкости	
	Майонез	1 яйцо 150 мл растительного масла	
	Все типы суповых смесей	1,6 л	25 сек.
	Все виды взбитого жидкого теста, соусы и омлеты	1 л	10 сек.
	Фруктовые и овощные пюре (если плохо перемешивается, добавьте жидкость) Измельчение орехов, панировочных сухарей и т.п. <b>Примечание: при выборе этой программы измельчение начинается на медленной скорости</b>	200 г 100 г	25 сек.
	Измельчение льда <b>Автоматически включается режим пульсации</b>	6 кубиков	15 сек.

### Важная информация

#### Блендер

- Во избежание неисправностей и сокращения срока службы блендера не держите его включенным более 60 секунд. Выключайте его сразу после получения требуемой консистенции.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- При неправильной установке блендера прибор не работает.
- 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.

- Не допускайте, чтобы объем смешиваемых продуктов превышал 1,6 л или 800 мл в случае взбивания пенящихся жидкостей, таких как молочные коктейли.
- Рецепты с однородной консистенцией – никогда не смешивайте твердые замороженные ингредиенты. До закладки в чашу их следует измельчить.
- Перед использованием во всех случаях убедитесь в том, что в крышке установлен фильтр

### Советы

- При изготовлении майонеза поместите в блендер все продукты, за исключением масла. Извлеките пробку заливочного отверстия. Затем, когда машина будет работать, медленно влейте масло через отверстие в крышке.
- Для приготовления густых смесей, например паштетов и соусов, может потребоваться соскабливание смеси со стенок. Если смесь плохо перемешивается, добавьте жидкости.

## Очистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Прежде чем отвернуть чашу от блока лопаток, опорожните ее.
- Мыть узлы и детали изделия в посудомоечной машине запрещается.

### Блок электродвигателя

- Протрите блок сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока 6.

### Ножевой блок

- 1 Отсоедините блок с насадками от колбы, повернув его по часовой стрелке.
- 2 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 3 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**

### 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 свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели электроприбор.

## Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ σας για σούπες, σάλτσες, ροφήματα, πατέ, μαγιονέζα, σάλτσες για σαλάτες κ.λπ.

### **πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood**

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

## ασφάλεια

- Αφήστε όλα τα υγρά να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν να τα τοποθετήσετε στο μπλέντερ.
- 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.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- 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.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς,
  - μην ξεβιδώσετε κατά λάθος την κανάτα από τη μονάδα της λεπίδας
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.

- **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.
- **Σημαντικό** – Το κάλυμμα στη βάση της κανάτας έχει στερεωθεί κατά την κατασκευή και δεν πρέπει να προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

### **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 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

## επεξήγηση συμβόλων






### μπλέντερ

- ① μονάδα
- ② δακτύλιος στεγανοποίησης
- ③ κανάτα
- ④ πώμα μεζούρα
- ⑤ καπάκι ασφάλισης
- ⑥ φίλτρο
- ⑦ κουμπί λειτουργίας παλμού
- ⑧ κουμπί απενεργοποίησης
- ⑨ κουμπιά ελέγχου ταχύτητας
- ⑩ κουμπιά προγραμματισμένης λειτουργίας
- ⑪ μονάδα μοτέρ
- ⑫ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

## για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Εφαρμόστε τον δακτύλιο ασφαλείας μέσα στη μονάδα των λεπίδων  
② βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά. **Εάν ο δακτύλιος έχει φθαρεί ή δεν έχει εφαρμόσει σωστά θα υπάρξει διαρροή.**
- 2 Κρατήστε τη μονάδα με τις λεπίδες από το κάτω μέρος ① και τοποθετήστε τις λεπίδες στην κανάτα. Περιστρέψτε την προς τα αριστερά έως ότου ασφαλίσει ①.
- 3 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
- 4 Προσαρμόστε το φίλτρο ⑥ στο καπάκι ②.
  - Το φίλτρο διαθέτει δύο σήτες διαφορετικού μεγέθους για το φιλτράρισμα των συστατικών που έχουν ίνες ή μη επεξεργασμένων συστατικών, κατά το άδειασμα.
  - Γυρίστε το καπάκι του στομίου πλήρωσης για να αλλάξετε το μέγεθος της σήτας, που θα χρησιμοποιηθεί στο στόμιο ③.

- 5 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το δεξιόστροφα ④ – βεβαιωθείτε ότι το σύμβολο ▼ του καπακιού είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ▲ της κανάτας. **Το μπλέντερ δεν λειτουργεί όταν το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο ή ασφαλισμένο σωστά.**
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ⑤.
- 7 Μόλις επιλέξετε το πρόγραμμα ή την ταχύτητα που θέλετε, θα ανάψει η λυχνία του κουμπιού. Επιλέξτε μία από τις ακόλουθες ενέργειες:
  - Πατήστε ένα από τα 5 κουμπιά προγραμματισμένης λειτουργίας. Η λειτουργία του μπλέντερ θα τερματιστεί αυτόματα μόλις παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος. Εάν θέλετε να τερματίσετε τη λειτουργία πριν από το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, πατήστε το κουμπί τερματισμού.
  - Επιλέξτε μία από τις δυνατές χειροκίνητες ρυθμίσεις της ταχύτητας - ΥΨΗΛΗ (III), ΜΕΣΑΙΑ (II) ή ΧΑΜΗΛΗ ταχύτητα (I). Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μείξης πατήστε το κουμπί απενεργοποίησης (OFF).
  - Πατώντας το κουμπί της λειτουργίας παλμού το μοτέρ λειτουργεί διακεκομμένα. Η παλμική κίνηση θα συνεχιστεί για όσο διάστημα το κουμπί παραμένει πατημένο.

πίνακας ταχυτήτων προγραμματισμένης λειτουργίας Κατά τη διάρκεια της προγραμματισμένης λειτουργίας είναι πιθανόν να παρατηρηθεί μεταβολή της ταχύτητας – είναι απόλυτα φυσιολογικό			
προγραμματισμένη λειτουργία	χρήση	μέγ. ποσ/τα	χρόνος προγραμματισμένης λειτουργίας
	Ροφήματα και παχύρρευστα π.χ. πατέ	1,6 λίτρα μείγματα	30 δευτερόλεπτα
	Αφρόγαλα	800 ml	
	Πολτοποιημένα ροφήματα Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται το γιαούρτι, το γάλα και οι χυμοί φρούτων). Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό)	1 λίτρο υγρού	
	Μαγιονέζα	1 αβγό 150 ml λάδι	
	Όλα τα είδη μειγμάτων σούπας	1,6 λίτρα	25 δευτερόλεπτα
	Όλα τα είδη χυλού / αραιής σάλτσας και τα χτυπημένα αυγά	1 λίτρο	10 δευτερόλεπτα
	Πολτοί φρούτων και λαχανικών (προσθέστε περισσότερο υγρό, εάν αναμιγνύονται με δυσκολία) Ψιλοκομμένα υλικά, π.χ. καρύδια, τριμμένη φρυγανιά, τριμμένα μπισκότα κ.λπ. <b>Σημείωση: Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα αφού επιλέξετε το πρόγραμμα</b>	200 g	25 δευτερόλεπτα
		100 g	
	Θρυμματισμός πάγου <b>Αυτόματη λειτουργία παλμού</b>	6 παγάκια	25 δευτερόλεπτα

### Σημαντική πληροφορία μπλέντερ

- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις πετύχετε τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.
- Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία εάν το μπλέντερ δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- 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 αναμιγνύετε ποσότητα μεγαλύτερη από 1,6 λίτρα ή μεγαλύτερη από 800 ml εάν πρόκειται για υγρά κατά την επεξεργασία των οποίων δημιουργείται αφρός όπως μιλκσέικ.

- Συνταγές για πολτοποιημένες τροφές – ποτέ μην αναμιγνύετε κατεψυγμένα υλικά που έχουν σχηματίσει μία στερεοποιημένη μάζα κατά την κατάψυξη, σπάστε τα σε μικρότερα κομμάτια πριν να τα τοποθετήσετε στο κύπελλο.
- Πριν από τη χρήση, να βεβαιώνετε πάντα ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί στο καπάκι.

### **πρακτικές συμβουλές**

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το καπάκι μεζούρα. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε αργά το λάδι μέσα από το άνοιγμα 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.

## **καθαρισμός**

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν να το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

### **μονάδα κινητήρα**

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος 6.

### **μονάδα λεπίδας**

- 1 Αφαιρέστε τη μονάδα με τις λεπίδες από την κανάτα περιστρέφοντάς την προς τα δεξιά έως ότου απασφαλίσει.
- 2 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 3 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**

### **υπόλοιπα μέρη**

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

## **σέρβις και φροντίδα πελατών**

- Εάν το καλώδο πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.  
Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
- τη χρήση της συσκευής σας ή
- τη συντήρηση, τα ανταλλακτικά ή την επισκευή επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.



## هام

### الخلاط

- لضمان إطالة عمر الخلاط، لا تشغيله لفترة أطول من ٦٠ ثانية. قومي بإيقاف تشغيل الجهاز بمجرد الحصول على القوام المطلوب.
- لا تقومي بمعالجة التوابل - فقد تؤذي البلاستيك.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الخلاط بشكل غير صحيح.
- لا تضعي أية مكونات جافة داخل الخلاط قبل تشغيله. إذا لزم الأمر، قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلها غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقى يدك فوق الفتحة. أفرغي المكونات بانتظام.
- لا تستخدم الخلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- لا تخلطي كمية تزيد عن ١.٦ لتر لتر أو تزيد عن ٨٠٠ مل للسوائل ذات الرغوة مثل اللبن المخفوق.

- بالنسبة للمشروبات المخفوقة ذات الرغوة - لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- تأكدي دائماً من تثبيت المرشح في الغطاء العلوي قبل الاستخدام.

### تلميحات

- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الخلاط عدا الزيت. أزيل غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت ببطء من الفتحة أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

## التنظيف

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

## وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة 6.

## وحدة الشفرات

- ١ أزيل وحدة الشفرات من الجزء الخارجي للدورق بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة لتحريرها.
- ٢ قومي بإزالة حلقة الإحكام وغسلها.
- ٣ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.

## الأجزاء الأخرى

تغسل يديها، ثم تجفف.

## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز خدمة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- الخدمة، قطع الغيار أو الإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

## استخدام الخلاط

- ١ ركبى حلقة الإحكام ② مع التأكد من وجود الحلقة بالكامل تحت حافة وحدة الشفرات. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ أمسكي الجانب السفلي لوحدة الشفرات ① وركبى الشفرات بداخل الدورق - ثم أديرها في اتجاه عقارب الساعة لإحكام الغلق ①. ضعي المكونات داخل الدورق.
- ٣ ثبتي المرشح ⑥ على الغطاء العلوي ②.
- ٤ يتكون المرشح من حجمين لفتحات الترشيح مما يعني حجز أية مكونات ليفية أو غير معالجة عند الصب.
- ٥ أديري غطاء فتحة التعبئة لتغيير حجم فتحات الترشيح المحدد عبر منطقة الصب ③.
- ٥ ركبى الغطاء العلوي مع الإحكام وذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ④ - مع التأكد من أن العلامة ▼ الموجودة على الغطاء العلوي تنطبق مع العلامة ▲ الموجودة على الدورق.

لن يعمل الخلاط إذا لم يتم إحكام الغطاء العلوي أو لم يتم تركيبه بإحكام في موضعه بشكل صحيح.

- ٦ ركبى الخلاط على وحدة الطاقة مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى إحكام الغلق ⑤.
- ٧ حددي البرنامج أو السرعة المطلوبة، يتم إضاءة الزر المقابل للتحديد. اختاري من بين الخيارات التالية:
  - حددي أحد أزرار البرامج الخمسة سابقة الإعداد. يتوقف الخلاط تلقائياً عند انتهاء الزمن المعد سابقاً. في حالة الرغبة في إيقاف الخلاط قبل انتهاء الزمن المعد سابقاً، اضغطي على زر OFF (إيقاف).
  - حددي إحدى خيارات السرعات اليدوية - HIGH (III) (مرتفعة)، MEDIUM (II) (متوسطة) أو LOW (I) (منخفضة). في نهاية الخلط اضغطي على زر OFF (إيقاف).
  - زر التشغيل النبضي - يشغل المحرك بطريقة ترددية تشغيل/إيقاف. يعمل زر التشغيل النبضي طالما تم الضغط مع الاستمرار عليه.

مخطط سرعة إعداد البرامج سابقة الإعداد			
أثناء تشغيل إعدادات البرامج سابقة الإعداد تغيير السرعة قد لا يكون ملحوظاً - يعد ذلك أمراً طبيعياً			
زمن التشغيل سابق الإعداد	الحد الأقصى للكمية	الاستخدام	إعداد البرامج سابقة الإعداد
٣٠ ثانية	١,٦ لتر	المشروبات والخلطات الكثيفة مثل المعجنات الهشة	
	٨٠٠ مل	رغوة اللبن	
	١ لتر من السوائل	المشروبات المخفوقة ذات الرغوة ضعي أولاً الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة (يتضمن ذلك الزبادي واللبن وعصير الفاكهة). ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (يتضمن ذلك الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم) المايونيز	
٢٥ ثانية	١ بيضة ١٥٠ مل زيت	جميع أنواع خلطات الحساء	
١٠ ثوان	١ لتر	جميع أنواع خلطات الصلصة المخفوقة/الخفيفة والبيض المسلوقة	
٢٥ ثوان	٢٠٠ غ ١٠٠ غ	معجون الفاكهة والخضراوات (أضيفي السائل في حالة صعوبة المعالجة). على سبيل المثال فرم البندق، كسر الخبز وكسر البسكويت وما إلى غير ذلك. ملاحظة: عند تحديد البرنامج تكون سرعة بدء التشغيل بطيئة	
١٥ ثانية	٦ مكعبات	جرش الثلج تشغيل نبضي تلقائي	

## الرجاء فتح الصفحة الاولى الحاوية لى الرسومات التوضيحية

استخدمي الخلاط لخلط الحساء، الصلصات، المشروبات، المعجنات الهشة، المايونيز، مرق التوابل وما إلى غير ذلك.

### قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية بعناية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.

### لسلامتك

- اسمحي بتبريد كل السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الخلاط.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف.
- يجب إبقاء الأيدي وأدوات المائدة بعيداً عن الخلاط عند تركيبه على وحدة الطاقة.
- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- لا تسمح بتعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الخدمة".

لا تستخدم أي ملحقات غير معتمدة.

لا تتركي الجهاز مهملاً.

عند إزالة الخلاط من وحدة الطاقة:

○ انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛

○ لا تفكي الدورق عن وحدة الشفرات.

لا تشغلي الخلاط فارغاً.

• قومي دائماً بفصل الخلاط عن التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه.

• يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.

• هام - تم تركيب جوانب قاعدة الدورق أثناء التصنيع ولا يجب محاولة إزالتها.

- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو توجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

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

### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز من توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية EEC/336/89.

### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".

## دليل الرسم التوضيحي

### الخلاط

- ① وحدة الشفرات
- ② حلقة الإحكام
- ③ الدورق
- ④ غطاء فتحة التعبئة
- ⑤ الغطاء العلوي
- ⑥ المرشح
- ⑦ زر التشغيل النبضي
- ⑧ زر OFF (إيقاف)
- ⑨ أزرار التحكم في السرعة
- ⑩ أزرار البرامج سابقة الإعداد
- ⑪ وحدة الطاقة
- ⑫ مكان تخزين السلك

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>