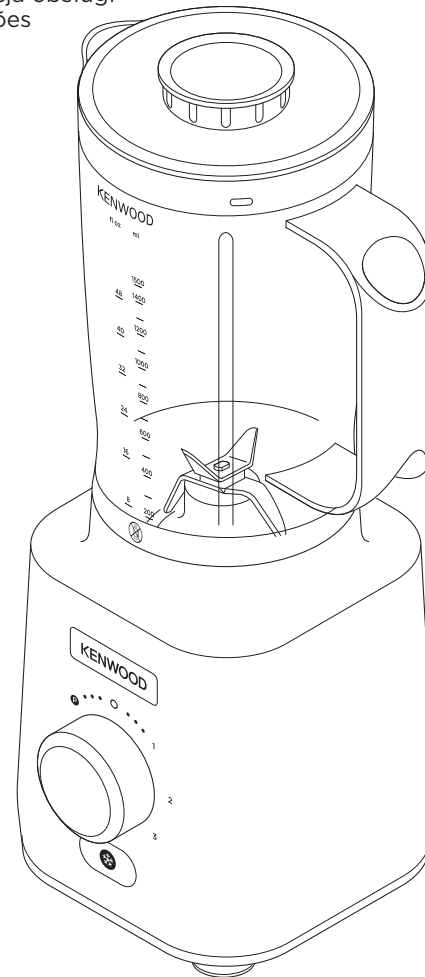


# KENWOOD

## TYPE BLP41

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções



|            |           |
|------------|-----------|
| English    | 2 - 7     |
| Nederlands | 8 - 13    |
| Français   | 14 - 19   |
| Deutsch    | 20 - 25   |
| Italiano   | 26 - 31   |
| Português  | 32 - 37   |
| Español    | 38 - 44   |
| Dansk      | 45 - 50   |
| Svenska    | 51 - 55   |
| Norsk      | 56 - 61   |
| Suomi      | 62 - 67   |
| Türkçe     | 68 - 73   |
| Česky      | 74 - 79   |
| Magyar     | 80 - 85   |
| Polski     | 86 - 92   |
| Ελληνικά   | 93 - 99   |
| Slovenčina | 100 - 105 |
| Українська | 106 - 112 |
| عربي       | ۱۱۸ - ۱۱۳ |

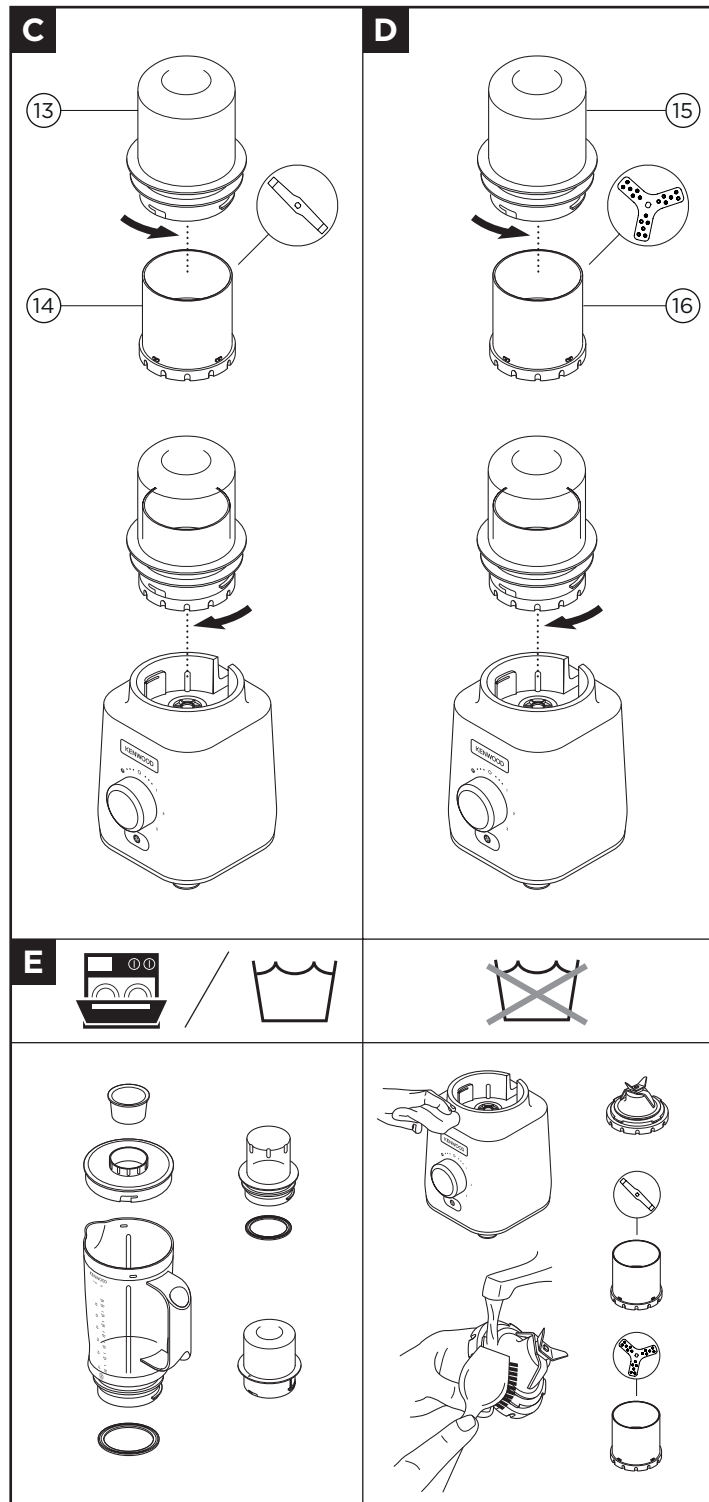
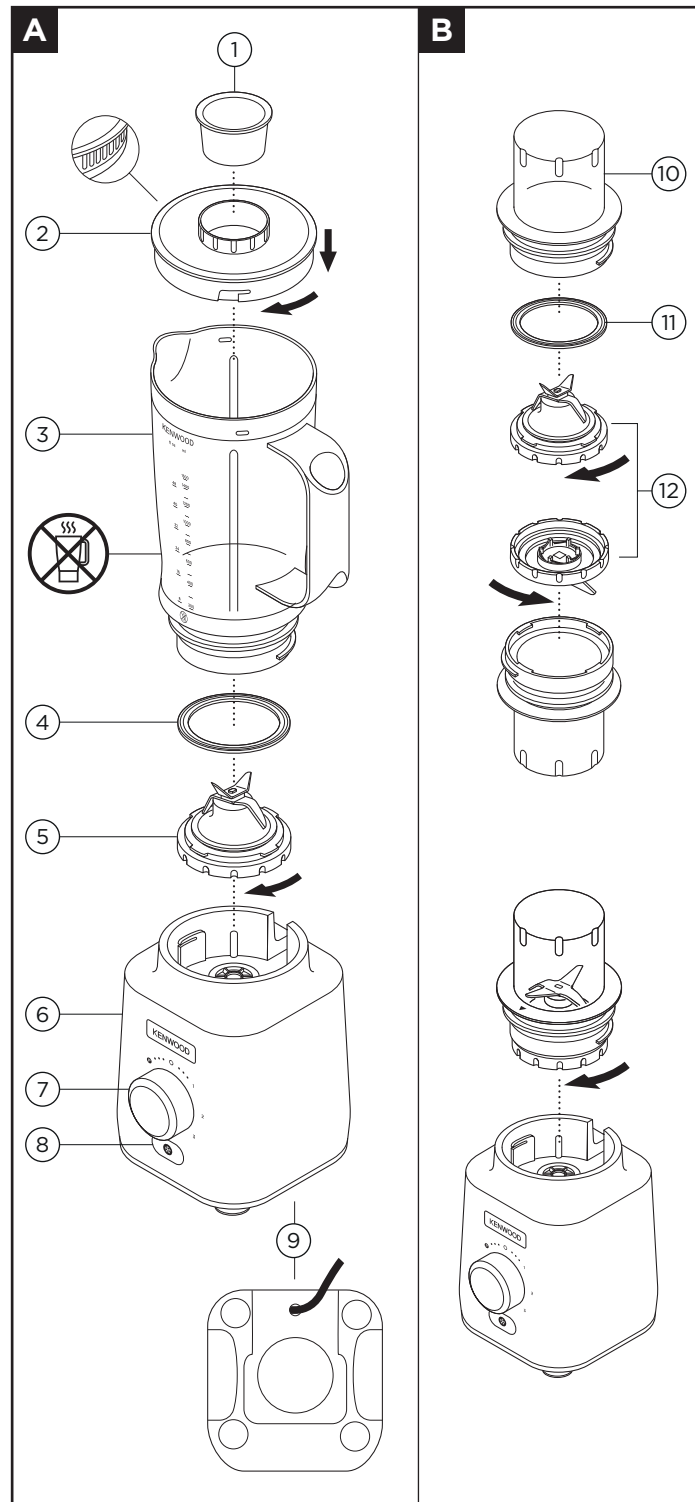
### Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved 142076/1



- Before using your appliance refer to the separate safety warning leaflet and read the instructions for usage contained in this manual carefully. Retain for future reference.

#### Before plugging in

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

#### Before using for the first time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.

#### To Use Your Blender

Refer to Illustrations **A**

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

#### Key

##### Blender

- ① Filler cap
- ② Locking lid with pouring slots
- ③ Goblet
- ④ Blender sealing ring
- ⑤ Blender blade unit
- ⑥ Power unit
- ⑦ Speed + Pulse control
- ⑧ Ice crushing button
- ⑨ Cord storage

##### Multi mill (if supplied)

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

##### Grinding mill (if supplied)

- ⑬ Mill lid
- ⑭ Grinding mill blade assembly


##### Grating mill (if supplied)


- ⑮ Mill lid
- ⑯ Grating mill blade assembly

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

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

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


 - open

 - close

3 Put your ingredients into the goblet.

4 Put the filler cap in the lid.

5 Fit the lid to the goblet and turn clockwise to lock.

6 Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock .

- **The appliance will not work if the blender is incorrectly fitted.**

7 Select a speed (refer to the Recommended Usage).

### Hints and Tips





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

## Blender Recommended Usage

**Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

**Do not blend more than the maximum capacity stated on the goblet.**



**Do not fill below the minimum capacity marking on the goblet.**

|    | Usage/food items  | <br>(Secs) |  |
|---|---|---|---|
| <b>1</b>  | Frothing milk   | 10 - 15   | 1 litre   |
|   | Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg   | 15 - 30   | 1 litre   |
| <b>2 - 3</b>  | Soups & drinks<br>Thicker mixes e.g. pâtés  | 15 - 30   | 1.5 litre   |
|   | Mayonnaise  | 60  | 3 eggs<br>+ 450ml<br>oil  |
|   | Smoothie drinks<br>Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices).<br>Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream) | 30 - 60   | 800ml<br>liquid   |
|  | Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency.  | -   | 6 cubes<br>(125g)   |
| <b>(P) pulse</b>  | Operates the motor in a start/stop action.<br>The pulse will operate for as long as it is held in position.   | -   | -   |

## To Use Your Multi Mill (if supplied)

Refer to Illustrations **B**

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

- Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
- Fit the multi mill sealing ring into the multi mill blade unit - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
  - Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
  -  - open
  -  - close
- Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
- Select a speed or use the pulse (P) control (refer to Recommended Usage).

## Grinding Mill or Grating Mill (if supplied)

**Grinding Mill** - Refer to Illustrations **C**

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

**Grating Mill** - Refer to Illustrations **D**




**Suitable for grating Parmesan cheese, nutmeg, coconut and dried fruit.**

## To Use Your Mill




- Place your ingredients into the blade assembly.
- Fit the lid and turn anti-clockwise to lock.
- Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
- Select a speed or use the pulse (P) control (refer to Recommended Usage).

### Mill Recommended Usage

**Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

| Ingredients   | Mill              |  |  | <br>(Secs) |
|---|-------------------|---|---|---|
| Nuts  | Multi or Grinding | 50g   | 3   | 10 - 15   |
| Coffee Beans  | Multi or Grinding | 40g   | 3   | 30  |
| Baby Foods & Purees   | Multi             | 50g   | 3   | 30  |
| Spices - such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, whole cloves etc. | Grinding          | 40g   | 3   | 30 - 60   |
| Chillies  | Grinding          | 30g   | 3   | 10  |
| Fresh Root Ginger   | Grinding          | 30g   | 3   | 10  |
| Garlic  | Grinding          | 4 cloves  | 3   | 10  |

## Mill Recommended Usage

| Ingredients                          | Mill                      |  |  | <br>(Secs) |
|--------------------------------------|---------------------------|---|---|---|
| Parmesan Cheese - cut into 1cm cubes | Grating                   | 60g   | 3   | 10  |
| Dried Fruit                          | Grating                   | 50g   | 3   | 10  |
| Coconut                              | Grating<br>or<br>Grinding | 50g   | 3   | 20  |
| Nutmeg                               | Grating                   | 2   | 3   | 40  |

### Hints and Tips

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 40g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Baby food/purees - allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

## Care and Cleaning


Refer to Illustration **E** for cleaning information.

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

### Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.
- Push excess cord inside the storage area on the underside of the power unit.

### Blender/Multi Mill Blade Assembly

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

### Grinding and grating mills

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

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

## Vegetable Soup

25g butter  
 1 clove garlic crushed  
 Cut the following into 1.5cm cubes  
 400g carrot  
 300g potato  
 200g onion  
 cold vegetable stock  
 salt and pepper

- 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Season and simmer the soup for 30-35 minutes or until cooked. Add extra liquid if required.

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot, potato, onion and garlic into the blender. Add sufficient stock to reach the 1500ml level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.

### Troubleshooting guide

| Problem   | Cause  | Solution   |
|---|--|--|
| The appliance will not operate.   | No Power.<br><br>Blender or mill not assembled or fitted to power unit correctly.                      | Check blender plugged in.<br><br>Check blade assembly is fully tightened and locked onto the power unit.   |
| Blender or multi mill leaking.  | Seal missing.<br>Seal incorrectly fitted.<br>Seal damaged.   | Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and Customer Care'.  |
| Blender seal missing from blade unit when removed from packaging.       | The seal is packed pre-fitted to the blade unit.   | Unscrew goblet or multi mill jar and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see 'Service and Customer Care'.                          |
| Poor blending performance.  | Mix being processed too thick or insufficient liquid added.<br><br>Quantity being processed too small. | Scrape mix down and add additional liquid.<br>Trying pulsing first to start the mixing process.<br><br>Do not fill below the minimum capacity marking on the goblet. |
| If none of the above solve the problem see 'Service and Customer Care'. |  |  |

## Service and Customer Care

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

# Nederlands

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

- **Voor het eerste gebruik, zorgvuldig het bijgevoegde veiligheidsblad en de gebruiksaanwijzingen lezen. Voor toekomstig gebruik bewaren.**

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

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

## **Vóór het eerste gebruik**

- Was de onderdelen: zie Onderhoud en reiniging.

## **Legenda**

### **Blender**

- ① Vuldop
- ② Deksel met vergrendeling en gietopeningen
- ③ Beker
- ④ Afdichtring van de blender
- ⑤ Messeneenheid van de blender
- ⑥ Motorblok
- ⑦ Snelheid + pulsknop
- ⑧ Ijsverbrijzelingstoets
- ⑨ Opbergvak snoer

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

- ⑩ Multimolen beker
- ⑪ Multimolen afdichtring
- ⑫ Multimolen meselement

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

- ⑬ Deksel van de molen
- ⑭ Meselement van de rasp molen


### **Rasp molen (indien meegeleverd)**

- ⑮ Deksel van de molen
- ⑯ Messeneenheid van rasp molen

## **Gebruik van de blender**

Zie afbeeldingen **A**

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

- 1 Zet de afsluitring in de messeneenheid – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.
- **Het apparaat lekt als de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
- 2 Schroef de messeneenheid op de beker – zorg dat de messeneenheid goed is vastgedraaid. Zie de volgende symbolen onder op de messeneenheid:
  -  - open
  -  - dicht
- 3 Plaats de ingrediënten in de beker.
- 4 Zet de vuldop in het deksel.



- 5 Zet het deksel op de beker en draai naar rechts om hem te vergrendelen.
- 6 Zet de blender op het motorblok en draai deze rechtsom om te vergrendelen
- 7 Kies de snelheid (zie de tabel voor aanbevolen gebruik).
- **Het apparaat werkt niet als de blender niet goed bevestigd is.**





#### Tips

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




### Blender aanbevolen gebruik

**Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken. Verwerk nooit meer dan de maximale hoeveelheid aangegeven op de maatbeker.**

**Verwerk nooit minder dan de minimale hoeveelheid aangegeven op de maatbeker.**

|  | Gebruik/voedingsmiddelen  | <br>(Sec.) |  |
|---|---|---|---|
| 1   | Doen schuimen van melk  | 10 - 15   | 1 liter   |
|   | Lichte mengsels, bijvoorbeeld beslag, milkshake, roerei   | 15 - 30   | 1 liter   |
| 2 - 3   | Soepen en dranken<br>Dikkere mengsels, zoals patés  | 15 - 30   | 1,5 liter   |
|   | Mayonaise   | 60  | 3 eieren<br>+ 450 ml<br>olie  |
|   | Smoothies<br>Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de kan (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen)<br>Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs) | 30 - 60   | 800 ml<br>vloeistof   |
|  | Verbrijzelen van ijsblokjes - verwerk in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.   | -   | 6<br>ijsblokjes<br>(125 g)  |

## Blender aanbevolen gebruik

|  | Gebruik/voedingsmiddelen  | <br>(Sec.) |  |
|---|---|---|---|
| <b>(P)</b><br>pulseren  | Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. Zolang u de knop op de pulsestand vasthoudt, blijft het apparaat mengen. | -   | -   |

## De multimolen gebruiken

(indien meegeleverd)

Zie afbeeldingen **B**


**Gebruik de multimolen voor het malen van noten, koffiebonen en koude puree.**

- 1 Doe uw ingrediënten in de beker. Vul de beker maximaal tot de helft.
- 2 Plaats de multimolen afdichting in het multimolen meselement – en zorg ervoor dat de afdichting goed in de groeven zit.

• **Als de afsluiting niet goed geïnstalleerd of beschadigd is, kan de machine lekken.**

- 3 Draai het meselement ondersteboven. Laat het met de messen naar beneden in het maatglas zakken. Zie de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement:

 - open

 - dicht

- 4 Zet de molen op het motorblok en draai deze rechtsom vast.
- 5 Kies de snelheid of gebruik de pulseerknop (P) (zie de tabel voor aanbevolen gebruik).

## Maal- of rasp molen

(indien meegeleverd)

**Maalmolen:** Zie afbeeldingen

**C**

**Geschikt voor het malen van specerijen, koffiebonen, gember, kokosnoot, knoflook en Spaanse peper.**

**Rasp molen:** Zie afbeeldingen

**D**

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

## De molen gebruiken

- 1 Doe uw ingrediënten in de messeneenheid.
- 2 Plaats het deksel op de blender en draai het naar links vast.
- 3 Zet de molen op het motorblok en draai deze rechtsom vast.
- 4 Kies de snelheid of gebruik de pulseerknop (P) (zie de tabel voor aanbevolen gebruik).

## Aanbevolen gebruik molen

**Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

| ingrediënten   | Molen               |  |  | <br>(Sec.) |
|--|---------------------|---|---|---|
| Noten  | Multi- of maalmolen | 50 g  | 3   | 10 - 15   |
| Koffiebonen  | Multi- of maalmolen | 40 g  | 3   | 30  |
| Babyvoedsel en puree   | Multimolen          | 50 g  | 3   | 30  |
| Specerijen<br>- zwarte peperkorrels, kardemomzaden, komijnzaden, korianderzaden, venkelzaden, hele kruidnagels, enz. | Maalmolen           | 40 g  | 3   | 30 - 60   |
| Rode pepers  | Maalmolen           | 30 g  | 3   | 10  |
| Verse gemberwortel   | Maalmolen           | 30 g  | 3   | 10  |
| Knoflook   | Maalmolen           | 4 tenen   | 3   | 10  |
| Parmezaanse kaas - in blokjes van 1 cm gesneden  | Raspmolen           | 60 g  | 3   | 10  |
| Gedroogd fruit   | Raspmolen           | 50 g  | 3   | 10  |
| Kokos  | Raspen of malen     | 50 g  | 3   | 20  |
| Nootmuskaat  | Raspmolen           | 2   | 3   | 40  |

### Tips

- Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we aan niet meer dan 40 g tegelijk in de molen te verwerken.
- Hele specerijen houden hun aromatische stoffen veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het beste een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard blijft.
- Om de maximale hoeveelheid aroma en essentiële oliën te laten vrijkomen, kunt u de specerijen het beste roosteren voordat u ze maalt.
- Babyvoedsel en puree - laat gekookt voedsel tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het in de molen verwerkt.

## Onderhoud en reiniging

Zie afbeelding **E** voor het reinigen


- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

- Leeg de beker voordat u hem van de messeneenheid losschroeft.
- Dompel de messeneenheid niet onder in water.

### Motorblok

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

### Blender/multimolen meselement

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

### Maal- en raspmlen

- Draai het deksel naar rechts van het meselement af.

- 1 **Blender/multimolen:** verwijderen en de afsluitring afwassen.
- 2 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 3 Ondersteboven laten drogen.

### Groentesoep

25 gr boter  
1 teentje knoflook, geperst  
Snij de onderstaande ingrediënten in blokjes van 1,5 cm  
400 gr wortels  
300 gr aardappelen  
200 gr ui  
koude groentebouillon  
zout en peper

- 1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak deze tot ze zacht zijn.
- 2 Doe de wortel, aardappel, ui en knoflook in de blender. Voeg bouillon toe tot aan de 1500 ml markering op de maatbeker. Plaats het deksel en de vuldop.
- 3 5 seconden op maximumsnelheid mengen voor een grove soep of langer voor een gladder eindresultaat.
- 4 Op smaak brengen en de soep 30-35 minuten laten sudderen of tot deze goed gekookt is. Voeg extra bouillon toe indien nodig.

## Onderhoud en klantenservice

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

## Problemen oplossen

| Probleem  | Oorzaak   | Oplossing   |
|---|---|---|
| Het apparaat werkt niet.  | Geen stroom.<br><br>Blender of molen niet goed gemonteerd of verkeerd op het motorblok geplaatst.   | Controleer of de stekker van de blender in het stopcontact zit.<br><br>Controleer of het meselement goed vast zit en vergrendeld is op het motorblok.   |
| Blender of multi-molen lekt.  | Sluitring ontbreekt. Sluitring niet goed aangebracht. Sluitring beschadigd.                         | Controleer of de sluitring goed is aangebracht en niet beschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.   |
| Afsluitring van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking.                                    | De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking.  | Maatbeker of beker eraf draaien en controleren of de afdichtring aan het meselement bevestigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice.                       |
| Mengt niet goed.  | Het mengsel is te dik of bevat niet genoeg vloeistof.<br><br>De gebruikte hoeveelheid is te weinig. | Schraap het mengsel van de zijkant en voeg extra vloeistof toe. Probeer eerst de pulseerknop om het mengproces op gang te krijgen. Verwerk nooit minder dan de minimale hoeveelheid aangegeven op de maatbeker. |
| Als geen van bovenstaande oplossingen het probleem verhelpen, raadpleegt u Onderhoud en klantenservice. |   |   |

# Français

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

- **Avant d'utiliser votre appareil, lisez attentivement la notice de sécurité séparée et les consignes d'utilisation contenues dans ce manuel. Conservez soigneusement ce document pour pouvoir vous y référer ultérieurement.**

## Avant de brancher l'appareil

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

## Avant la première utilisation

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

## Moulin à moudre (si fourni)

- ⑬ Couvercle du moulin
- ⑭ Ensemble porte-lames du moulin à moudre

## Légende

### Blender

- ① Bouchon de remplissage
- ② Couvercle bloquant avec fentes de versement
- ③ Gobelet
- ④ Anneau d'étanchéité du blender
- ⑤ Ensemble porte-lames du blender
- ⑥ Bloc-moteur
- ⑦ Commande de la vitesse et de la fonction pulse
- ⑧ Bouton pour piler de la glace
- ⑨ Rangement du câble

### Moulin multifonctions (si fourni)

- ⑩ Pichet du moulin multifonctions
- ⑪ Anneau d'étanchéité du moulin multifonctions
- ⑫ Unité porte-lames du moulin multifonctions

## Moulin à râper (si fourni)

- ⑮ Couvercle du moulin
- ⑯ Ensemble porte-lames du moulin à râper




## Utilisation de votre blender

Voir l'illustration **A**

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

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

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

- 2 Vissez l'unité porte-lames sur le gobelet – en vous assurant de bien le serrer. Reportez-vous aux représentations graphiques suivantes, sur la face inférieure de l'unité porte-lames :
  -  - ouvert
  -  - fermé
- 3 Mettez vos ingrédients dans le gobelet.
- 4 Insérez le bouchon de remplissage sur le couvercle.
- 5 Installez le couvercle sur le gobelet et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 6 Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens horaire pour l'enclencher  :
- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement installé.**
- 7 Sélectionnez une vitesse (voir Utilisation recommandée).

### Conseils et astuces




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

## Utilisation recommandée du blender





**Ne laissez pas tourner votre appareil pendant une durée supérieure aux durées définies ci-dessous sans le laisser refroidir. Dans le cas contraire, vous risqueriez d'endommager votre appareil.**

**Ne mixez jamais une quantité supérieure à la capacité maximale indiquée sur le gobelet.**

**Le contenu doit dépasser la capacité minimale indiquée sur le gobelet.**

|  | Utilisation / aliments                                      | <br>(Sec) |  |
|---|---|--|---|
| <b>1</b>  | Mousse de lait  | 10 - 15  | 1 litre   |
|   | Mélanges légers, par ex. pâtes, milkshakes, oeufs brouillés | 15 - 30  | 1 litre   |
| <b>2 - 3</b>  | Soupes et boissons<br>Mélanges plus épais comme les pâtés   | 15 - 30  | 1,5 litre   |
|   | Mayonnaise  | 60   | 3 oeufs<br>+ 450 ml<br>d'huile  |

## Utilisation recommandée du blender

|  | Utilisation / aliments   | <br>(Sec) |  |
|---|--|--|---|
| <b>2 - 3</b>  | Boissons à base de lait frappé au yaourt<br>Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits).<br>Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée) | 30 - 60  | 800 ml de liquide   |
|  | Pour piler de la glace - faites fonctionner la par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise.  | -  | 6 cubes (125 g)   |
| <b>(P)<br/>Touche pulse</b>   | Actionne le moteur en mode marche / arrêt.<br>Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.   | -  | -   |

## Utilisation de votre moulin multifonctions (si fourni)

Voir l'illustration **B**

**Utilisez votre multi moulin pour concasser les fruits à coque, mouder les grains de café et faire des purées froides.**

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à au delà de la moitié.
  - 2 Installez le joint d'étanchéité du moulin multifonctions sur l'unité porte-lames du moulin multifonctions - en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.
- **Une fuite se produira si le joint d'étanchéité est endommagé ou mal monté.**
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Plongez-la dans le gobelet, les lames orientées vers le bas. Voir les illustrations sous l'unité porte-lames comme suit :

 - ouvert

 - fermé

- 4 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.
- 5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction Pulse (P) (voir Utilisation recommandée).

## Moulin à mouder ou moulin à râper (si fourni)

**Moulin à mouder :** voir l'illustration **C**

**Pour mouder les épices ou les grains de café et mixer le gingembre, la noix de coco, l'ail et les piments.**

**Moulin à râper :** voir l'illustration **D**

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






## Utilisation du moulin

- 1 Mettez vos ingrédients dans l'ensemble porte-lames.
- 2 Installez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction Pulse (P) (voir Utilisation recommandée).

### Recommandations d'utilisation du moulin

**N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

| ingrédients  | Moulin                                   |  |  | <br>(Sec) |
|--|--|---|---|--|
| Noix   | Moulin multifonctions ou Moulin à moudre | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Grains de café   | Moulin multifonctions ou Moulin à moudre | 40 g  | 3   | 30   |
| Aliments pour bébé et Purées   | Moulin multifonctions                    | 50 g  | 3   | 30   |
| Épices - telles que grains de poivre noir, graines de cardamome, cumin, coriandre, fenouil, clous de girofle, etc. | Moulin à moudre                          | 40 g  | 3   | 30 à 60  |
| Piments  | Moulin à moudre                          | 30 g  | 3   | 10   |
| Gingembre frais  | Moulin à moudre                          | 30 g  | 3   | 10   |
| Ail  | Moulin à moudre                          | 4 têtes   | 3   | 10   |
| Parmesan - découpez le fromage en petits cubes de 1 cm   | Moulin à râper                           | 60 g  | 3   | 10   |
| Fruits séchés  | Moulin à râper                           | 50 g  | 3   | 10   |
| Noix de coco   | Râper ou moudre                          | 50 g  | 3   | 20   |
| Noix de muscade  | Moulin à râper                           | 2   | 3   | 40   |

### Conseils et astuces

- Pour une performance optimale pour moulin des épices, nous vous recommandons de ne pas mettre plus de 40 g d'épices à la fois dans le moulin.
- Les épices entières gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulues. Mieux vaut donc en moulin une petite quantité à chaque utilisation pour garder leur saveur.
- Pour dégager une saveur maximale et des huiles essentielles, mieux vaut griller les épices avant de les moulin.
- Aliments pour bébé et purées : laissez les aliments refroidir à température ambiante avant de les placer dans le moulin.

## Nettoyage et entretien


Voir l'illustration **E** pour les consignes de nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le gobelet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.

### Bloc-moteur

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Rangez le cordon en le poussant dans le compartiment prévu à cet effet sous le bloc moteur.

### Porte-lames du blender ou moulin multifonctions

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

### Moulins à moulin et à râper

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

#### 1 Blender / moulin

**multifonctions** : retirez et lavez le joint d'étanchéité.

- 2 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à

l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**

- 3 Laissez sécher à l'envers.

## Soupe de légumes

25 g de beurre

1 gousse d'ail écrasée

Coupez les ingrédients suivants en morceaux de 1,5 cm

400 g de carottes

300 g de pommes de terre

200 g d'oignons

Bouillon de légumes froid

Sel et poivre

- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- 2 Placez les carottes, les pommes de terres, l'oignon et l'ail dans le blender. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre la marque des 1500 ml indiquée sur le gobelet. Mettez le couvercle et le bouchon de remplissage.
- 3 Mixez sur la vitesse maximale pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour une soupe plus onctueuse.
- 4 Assaisonnez et laissez mijoter la soupe pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit prête. Ajoutez du liquide si nécessaire.

## Guide de dépannage

| Problème   | Cause   | Solution   |
|--|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas.  | Pas d'électricité.<br>Le blender ou le moulin n'est pas correctement assemblé ou fixé sur le bloc moteur.                         | Vérifiez le branchement du blender.<br>Vérifiez que l'unité porte-lames est bien serrée et enclenchée sur le bloc moteur.  |
| Le blender ou moulin multi-fonctions fuit.                                   | Le joint est manquant.<br>Le joint est mal installé.<br>Le joint est endommagé.   | Vérifiez la position du joint et s'il est endommagé ou non. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "Service après-vente".                         |
| Le joint du blender est manquant depuis qu'il a été retiré de son emballage. | Le joint est emballé prémonté sur le bloc porte-lames.  | Dévissez le gobelet et vérifiez que le joint est bien fixé sur l'unité porte-lames. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section "Service après-vente". |
| Mixage peu satisfaisant.   | Les ingrédients à mixer sont trop épais, ou une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée.<br>Quantité à mixer insuffisante. | Raclez le mélange et ajoutez du liquide.<br>Essayez d'abord la fonction Pulse pour lancer le mixage.<br><br>Respectez la capacité minimale Indiquée sur le gobelet.          |

Si aucune des solutions présentées ci-dessus ne fonctionne, reportez-vous dès lors au chapitre "Service après-vente".

## Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
  - N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
  - Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- 
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
  - Fabriqué en Chine.

# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

- **Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Geräts die separaten Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitungen in diesem Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.**

## Vor dem Anschluss

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

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Übersicht

### Mixer

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

### Multimühle (wenn im Lieferumfang)

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

### Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑬ Mühlendeckel
- ⑭ Messereinheit für Gewürzmühle

### Reibmühle (wenn im Lieferumfang)

- ⑮ Mühlendeckel
- ⑯ Reibmühle-Messereinsatz




## Verwendung Ihres Mixers

Siehe Abbildungen **A**

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

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

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

- 2 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:
  -  - offen
  -  - geschlossen
- 3 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
- 4 Setzen Sie den Einfüllaufsatz in den Deckel ein.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 6 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet .
  - **Das Gerät funktioniert nur mit korrekt aufgesetztem Mixer.**
- 7 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

### Hinweise und Tipps




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

### Mixer-Empfehlungstabelle





**Das Gerät nicht ohne Pause länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

**Niemals die Höchstmengen überschreiten, die auf dem Mixbecher angegeben sind.**

**Mixbecher mindestens bis zur Minimum-Markierung füllen.**

|  | Verwendung/Füllgut   | <br>(Sek.) |  |
|---|--|---|---|
| <b>1</b>  | Aufschäumen von Milch                                      | 10 - 15   | 1 Liter   |
|   | Dünne Mischungen, z.B. flüssiger Teig, Milchshakes, Rührei | 15 - 30   | 1 Liter   |
| <b>2 - 3</b>  | Suppen und Mixgetränke                                     | 15 - 30   | 1,5 Liter   |
|   | Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés<br>Mayonnaise         | 60  | 3 Eier +<br>450 ml<br>Öl  |

## Mixer-Empfehlungstabelle

|  | Verwendung/Füllgut  | <br>(Sek.) |  |
|---|---|---|---|
| <b>2 - 3</b>  | Smoothies (Mixgetränke mit Obst)<br>Zuerst frische Früchte und flüssige<br>Zutaten einfüllen (einschließlich<br>Joghurt, Milch und Fruchtsäfte).<br>Anschließend Eis oder gefrorene<br>Zutaten zugeben (einschließlich<br>gefrorene Früchte, Eis oder<br>Eiscreme). | 30 - 60   | 800 ml<br>Flüssigkeit   |
|  | Zerkleinern von Eis - Funktion<br>stoßweise verwenden, bis das Eis die<br>gewünschte Konsistenz hat.  | -   | 6 Würfel<br>(125 g)   |
| <b>(P)<br/>Puls</b>   | Betreibt den Motor im Start/Stopp-<br>Modus.<br>Die Pulsfunktion läuft, solange der<br>Schalter in der entsprechenden<br>Position gehalten wird.  | -   | -   |

## Verwendung Ihrer Multimühle

(wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **B**

### Verwenden Sie Ihre Multimühle zum Zerkleinern von Nüssen, Kaffeebohnen und kalten Pürees.

- 1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter (maximal bis zur Hälfte).
  - 2 Setzen Sie den Dichtungsring der Multimühle in den Messereinsatz der Multimühle - achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
- 3 Drehen Sie den Messereinsatz um. Führen Sie sie mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

 - offen

 - geschlossen

- 4 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 5 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P) (siehe Empfehlungstabelle).

## Gewürzmühle oder Reibemühle

(wenn im Lieferumfang)

**Gewürzmühle** - Siehe  
Abbildungen **C**

**Zum Mahlen von Gewürzen  
und Kaffeebohnen sowie  
zum Zerkleinern von Ingwer,  
Kokosnuss, Knoblauch und  
Chilis.**

**Reibemühle** - Siehe  
Abbildungen **D**




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

## Verwendung Ihrer Mühle

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

### Empfohlene Verwendung der Mühle

**Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

| Zutaten  | Mühle                       |  |  | <br>(Sek.) |
|--|-----------------------------|---|---|---|
| Nüsse  | Multimühle oder Gewürzmühle | 50 g  | 3   | 10 - 15   |
| Kaffeebohnen   | Multimühle oder Gewürzmühle | 40 g  | 3   | 30  |
| Babynahrung und Püree  | Multimühle                  | 50 g  | 3   | 30  |
| Gewürze - z. B. schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander-, Fenchelsamen, ganze Gewürznelken usw. | Gewürzmühle                 | 40 g  | 3   | 30 - 60   |
| Chilischoten   | Gewürzmühle                 | 30 g  | 3   | 10  |
| Frischer Ingwer  | Gewürzmühle                 | 30 g  | 3   | 10  |
| Knoblauch  | Gewürzmühle                 | 4 Zehen   | 3   | 10  |
| Parmesan - in 1-cm-Würfel geschnitten  | Reibemühle                  | 60 g  | 3   | 10  |
| Trockenobst  | Gewürzmühle                 | 50 g  | 3   | 10  |
| Kokosnuss  | Mahlen oder Reiben          | 50 g  | 3   | 20  |
| Muskatnuss   | Gewürzmühle                 | 2   | 3   | 40  |

#### Hinweise und Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 40 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Babynahrung/Pürees - gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten in der Mühle immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## Pflege und Reinigung


Siehe Abbildung **E** für Reinigungshinweise

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

### Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Unterseite der Antriebseinheit schieben.

### Mixer/Multimühlen-Messereinheit

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

### Gewürz- und Reibemühle

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

- 1 **Mixer/Multimühle:** Den Dichtungsring entfernen und abwaschen.
- 2 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

### Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.

- 3 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

## Gemüsesuppe

25 g Butter  
1 Knoblauchzehe, zerquetscht  
Folgendes in 1,5 cm große Würfel schneiden  
400 g Karotten  
300 g Kartoffeln  
200 g Zwiebeln  
Kalte Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer

- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten.
- 2 Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in den Mixer geben. Mit der Brühe bis zur 1500-ml-Markierung am Mixbecher auffüllen. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
- 3 Bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten: 5 Sekunden für eine leicht stückige Konsistenz, länger für eine fein pürierte Suppe.
- 4 Suppe abschmecken und 30 bis 35 Minuten köcheln lassen, bis sie gar ist. Bei Bedarf etwas mehr Flüssigkeit dazugeben.



## Fehlerbehebung

| Problem   | Ursache   | Lösung   |
|---|---|--|
| Das Gerät funktioniert nicht.   | Kein Strom.<br><br>Mixer oder Mühle nicht korrekt zusammengesetzt oder auf Antriebseinheit befestigt. | Prüfen, ob Stecker des Geräts eingesteckt ist. Überprüfen, dass die Messereinheit fest auf Antriebseinheit aufgeschraubt und eingerastet ist.  |
| Mixer oder Multimühle leckt.  | Dichtung fehlt.<br>Dichtung falsch eingelegt.<br>Dichtung beschädigt.                                 | Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.   |
| Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.              | Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.   | Becher oder Mahlbehälter abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.               |
| Mangelhafte Mixleistung.  | Verarbeitete Mischung ist zu dick oder zu wenig Flüssigkeit.<br><br>Verarbeitete Menge zu gering.     | Mischung nach unten schaben und mehr Flüssigkeit hinzugeben. Versuchsweise die Pulsfunktion verwenden, um Mixprozess zu starten. Mixbecher mindestens bis zur Minimum-Markierung füllen. |
| Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“. |   |  |

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

# Italiano

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

- **Prima di utilizzare l'apparecchio, consultare il foglio illustrativo di sicurezza separato e leggere attentamente le istruzioni per l'uso contenute nel presente manuale. Conservare per riferimento futuro.**

## **Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**

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

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

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

## **Tritatutto (se in dotazione)**

- ⑬ Coperchio del macinino
- ⑭ Unità delle lame del tritatutto

## **Legenda**

### **Frullatore**

- ① Tappo di riempimento
- ② Coperchio di bloccaggio con fessure per versare il liquido
- ③ Caraffa
- ④ Anello di tenuta del frullatore
- ⑤ Lama del frullatore
- ⑥ Corpo motore
- ⑦ Velocità + controllo a impulsi
- ⑧ Tasto ghiaccio
- ⑨ avvolgicavo

### **Macinino multifunzione (se in dotazione)**

- ⑩ Vaschetta del macinino multifunzione
- ⑪ Anello di tenuta del macinino multifunzione
- ⑫ Unità delle lame del macinino multifunzione

## **Grattugia (se in dotazione)**

- ⑮ Coperchio del macinino
- ⑯ Lame grattugia

## **Utilizzo del frullatore**


Fare riferimento alle illustrazioni **A**

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

- 1 Montare l'anello di tenuta del frullatore sull'unità lama del frullatore - assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella zona zigrinata.
  - **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perse.**
- 2 Avvitare il gruppo lame sulla caraffa, controllando di stringerlo a fondo. Si rimanda all'immagine sotto l'unità della lama:

-  - aperto
-  - chiuso

- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Inserire il recipiente nel coperchio.
- 5 Montare il coperchio sulla caraffa e girare in senso orario per bloccare.

6 Porre il frullatore sul corpo motore e ruotare in senso orario per bloccarlo .

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

7 Selezionare la velocità (fare riferimento all'Uso consigliato).

### Suggerimenti e consigli




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

## Uso consigliato del frullatore





**Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. L'uso continuo per lunghi periodi potrebbe danneggiare l'apparecchio.**

**Non frullare una capacità maggiore di quella indicata sulla caraffa.**

**Non riempire al di sotto della capacità minima contrassegnata sulla caraffa.**

|  | Tipo di utilizzo/cibo   | <br>(Sec) |  |
|---|---|--|---|
| <b>1</b>  | Frullati al latte   | 10 - 15  | 1 litro   |
|   | Miscela leggera ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate   | 15 - 30  | 1 litro   |
| <b>2 - 3</b>  | Minestre e bevande<br>Miscela più dense, es. paté   | 15 - 30  | 1,5 litri   |
|   | Maionese  | 60   | 3 uova +<br>450 ml<br>olio  |
|   | Frullati<br>Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta)<br>Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio o gelato) | 30 - 60  | 800 ml<br>di liquido  |

## Uso consigliato del frullatore



|  | Tipo di utilizzo/cibo   | <br>(Sec) |  |
|---|---|--|---|
|  | Ghiaccio - operare a intervalli brevi finché il ghiaccio è ridotto alla consistenza desiderata  | -  | 6 cubetti (125 g)   |
| <b>(P) pulse</b>  | Fa funzionare il motore a intermittenza. L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa. | -  | -   |

### Come usare il macinino multifunzione (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni

#### **B**

**Utilizzare il macinatutto per macinare noci, chicchi di caffè e puree fredde.**

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta, riempiendola per non più di metà.
- 2 Montare l'anello di tenuta sull'unità delle lame del macinino multifunzione, assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella scanalatura.
- **Si verificheranno delle perdite se la guarnizione è danneggiata o non montata correttamente.**
- 3 Ruotare l'unità lame al rovescio. Abbassarla sulla ciotola con le lame rivolte verso il basso. Fare riferimento ai grafici sulla parte sottostante dell'unità lame come segue:
  -  - aperto
  -  - chiuso
- 4 Porre il macinino sul corpo motore e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
- 5 Selezionare una velocità o usare il comando pulse (P) (fare riferimento all'Uso consigliato).

### Tritatutto o grattugia (se in dotazione)

**Macinino** - Fare riferimento alle illustrazioni **C**

**Idoneo per macinare spezie, chicchi di caffè e lavorare zenzero, cocco, aglio e peperoncino.**

**Grattugia** - Fare riferimento alle illustrazioni **D**




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

### Utilizzo del macinino o della grattugia

- 1 Collocare gli ingredienti nell'unità lama.
- 2 Montare il coperchio e girare in senso antiorario per bloccare in posizione.
- 3 Porre la grattugia sul corpo motore e ruotarla in senso orario per bloccarla.
- 4 Selezionare una velocità o usare il comando pulse (P) (fare riferimento all'Uso consigliato).

Usò consigliato del macinino o della grattugia

**Non azionare l'apparecchio piú a lungo di quanto specificato qui di seguito senza periodi di pausa. Tritare continuamente per lunghi periodi puó danneggiare l'apparecchio.**

| ingredienti   | Macinino                            |  |  | <br>(Sec) |
|---|-------------------------------------|---|---|--|
| Noci  | Macinino multifunzione o tritatutto | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Chicchi di caffè  | Macinino multifunzione o tritatutto | 40 g  | 3   | 30   |
| Cibo per bambini e puree  | Macinino multifunzione              | 50 g  | 3   | 30   |
| Spezie - come pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, spicchi interi, ecc. | Tritatutto                          | 40 g  | 3   | 30 - 60  |
| Peperoncini   | Tritatutto                          | 30 g  | 3   | 10   |
| Radice fresca di zenzero  | Tritatutto                          | 30 g  | 3   | 10   |
| Aglío   | Tritatutto                          | 4 spicchi   | 3   | 10   |
| Parmigiano - tagliare in cubetti da 1cm   | Grattugia                           | 60 g  | 3   | 10   |
| Frutta secca  | Grattugia                           | 50 g  | 3   | 10   |
| Noce di cocco   | Grattugia o tritatutto              | 50 g  | 3   | 20   |
| Noce moscata  | Grattugia                           | 2   | 3   | 40   |

#### Suggerimenti e consigli

- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne piú di 40g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto piú a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenere il loro gusto.
- Per ottenere l'aroma piú intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostitire le spezie intere prima di macinarle.
- Cibo per bebè/puree - lasciare che gli alimenti cotti si raffreddino (temperatura ambiente) prima di lavorarli nel macinino.

## Cura e pulizia

Fare riferimento alle istruzioni

**E** per informazioni sulla pulizia


- Spegnerè sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.

- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- Non immergere in acqua l'unità delle lame.

### Corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Inserire il cavo in eccesso nel vano nella parte sottostante del corpo motore.

### Gruppo lame frullatore/ macinino multifunzione

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

### Macinino per tritare e grattugiare

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

#### 1 Frullatore/macinino

**multifunzione :** rimuovere e lavare l'anello di tenuta.

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

**Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**

- 3 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

## Zuppa di verdure

25 g di burro

1 spicchio d'aglio schiacciato

Tagliare i seguenti ingredienti in cubetti di 1,5 cm

400 g di carote

300 g di patate

200 g di cipolle

brodo vegetale freddo

sale e pepe

- 1 Far sciogliere il burro in una padella, aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere finché non saranno morbidi.
- 2 Mettere le carote, patate, cipolle e aglio nel frullatore. Aggiungere acqua a sufficienza da raggiungere il livello di 1500 ml contrassegnato sulla caraffa. Riporre il coperchio e il tappo di riempimento.
- 3 Frullare alla velocità massima per 5 secondi per ottenere una zuppa spessa o più a lungo per una zuppa più fine.
- 4 Condire e cuocere a bassa temperatura per 30-35 minuti o fino a quando sarà cotta. Aggiungere ulteriore liquido se necessario.

## Guida alla risoluzione problemi

| Problema   | Causa   | Soluzione   |
|--|---|---|
| Il dispositivo non funziona.                       | Non c'è corrente.<br><br>Frullatore o macinino non montati o non installati sul corpo motore in modo corretto.          | Controllare che la presa del frullatore sia attaccata alla corrente.<br>Controllare che il gruppo lame sia ben serrato e bloccato sul corpo motore.   |
| Il frullatore o macinino multifunzione ha perdite. | Manca l'anello di tenuta.<br>L'anello di tenuta non è stato montato correttamente.<br>L'anello di tenuta è danneggiato. | Controllare che l'anello di tenuta sia stato montato correttamente e non sia danneggiato. Per avere un'anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica". |

## Guida alla risoluzione problemi

| Problema  | Causa   | Soluzione  |
|---|---|--|
| L'anello di tenuta del frullatore non è montato sul gruppo delle lame al momento dell'apertura della scatola. | L'anello di tenuta è montato sul gruppo delle lame prima.   | Svitare la caraffa/ciotola del macinino multifunzione e controllare che la guarnizione sia installata sul gruppo lame. Per avere un anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".         |
| Scarse prestazioni di miscelazione.   | La miscela lavorata è troppo densa o non è stato aggiunto abbastanza liquido.<br><br>La quantità lavorata è troppo piccola. | Raschiare la miscela e aggiungere altro liquido. Provare l'avanzamento ad impulsi prima di avviare il processo di miscelazione.<br><br>Non riempire al di sotto del contrassegno della capacità minima contrassegnata sulla caraffa. |

Se nessuna di queste operazioni risolve il problema, consultare la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".

## Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

# Português

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

- **Antes de utilizar o seu aparelho consulte os avisos de segurança do folheto em anexo e leia cuidadosamente as instruções de utilização que pode encontrar neste manual. Guarde-o para futuras consultas.**

## Antes de ligar à corrente

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

## Antes de utilizar pela primeira vez

- Lavar as peças: consulte “Cuidados e limpeza”.

## Moinho moedor (se fornecido)

- ⑬ Ttampa do moinho
- ⑭ Dispositivo de lâmina do moinho moedor

## Legenda

### Liquidificador

- ① Tampa de enchimento
- ② Tampa com bloqueio e ranhuras para servir
- ③ Copo
- ④ Anel vedante do liquidificador
- ⑤ Unidade da lâmina do liquidificador
- ⑥ Unidade do motor
- ⑦ Comando de velocidade + impulso
- ⑧ Botão de esmagar gelo
- ⑨ Arrumação do cabo

### Moinho multifunções (se fornecido)

- ⑩ Jarro do moinho multifunções
- ⑪ Anel vedante do moinho multifunções
- ⑫ Dispositivo de lâmina do moinho multifunções

## Moinho raspador (se fornecido)

- ⑮ Tampa do moinho
- ⑯ Dispositivo de lâmina do moinho de raspar

## Para usar o seu liquidificador




Consulte as Ilustrações **A**

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

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

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



- 2 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo – assegurando-se que está totalmente preso. Consulte as imagens que se encontram por baixo do dispositivo de lâminas, da seguinte forma:
  -  - aberto
  -  - fechado
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa de enchimento na tampa.
- 5 Coloque a tampa no copo e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 6 Coloque o liquidificador na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender .
  - **O aparelho não funcionará se o liquidificador não se encontrar bem montado.**
- 7 Seleccione uma velocidade (consulte a Utilização Recomendada).

### Dicas e Sugestões




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

## Utilização Recomendada do Liquidificador





**Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

**Não liquidifique mais do que a capacidade máxima marcada no copo.**

**Não coloque menos quantidade do que a capacidade mínima marcada no copo.**

|  | Utilização/alimentos   | <br>(Seg.) |  |
|---|--|---|---|
| <b>1</b>  | Produzir espuma de leite   | 10 - 15   | 1 litro   |
|   | Misturas leves, por exemplo polmes, batidos de leite e ovo mexido. | 15 - 30   | 1 litro   |
| <b>2 - 3</b>  | Sopas & bebidas<br>Misturas espessas, por exemplo patês            | 15 - 30   | 1,5 litros  |
|   | Maionese   | 60  | 3 ovos +<br>450 ml<br>de azeite   |

## Utilização Recomendada do Liquidificador

|  | Utilização/alimentos   | <br>(Seg.) |  |
|---|--|---|---|
| <b>2 - 3</b>  | Bebidas smoothies<br>Coloque a fruta fresca e os ingredientes líquidos primeiro (incluem iogurte, leite e sumos de fruta)<br>Depois acrescente gelo ou ingredientes congelados (incluem fruta congelada, gelo ou gelado) | 30 - 60   | 800 ml de líquido   |
|  | Esmagar gelo - opere em pequenos arranques até que o gelo esteja esmagado a seu gosto.   | -   | 6 cubos (125 g)   |
| <b>(P) impulso</b>  | Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque.<br>O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição.   | -   | -   |

### Para usar o seu moinho multifunções

(se fornecido)

Consulte as Ilustrações **B**

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

- 1 Deite os ingredientes no jarro. Não encha mais de meio.
- 2 Coloque o anel vedante do moinho multifunções no dispositivo de lâmina do moinho multifunções - assegurando-se que o anel vedante está correctamente colocado no encaixe.
- 3 Vire o dispositivo de lâminas ao contrário. Coloque-o dentro do jarro com as lâminas para baixo. Consulte as imagens que se encontram por baixo da unidade de lâminas, da seguinte forma:



- aberto



- fechado

- 4 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 5 Seleccione uma velocidade ou use o controlo de impulso (P) (consulte a Utilização Recomendada).

### Moinho Moedor ou Moinho Raspador

(se fornecido)

**Moinho Moedor** - Consulte as Ilustrações **C**

**Adequado para moer especiarias, grãos de café e processar gengibre, coco, alho e piri-piri.**

**Moinho Raspador** - Consulte as Ilustrações **D**

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

## Para usar o seu moinho

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina.
- 2 Coloque a tampa e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para prender.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 4 Seleccione uma velocidade ou use o controlo de impulso (P) (consulte a Utilização Recomendada).

### Utilização Recomendada do Moinho

**Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

| ingredientes   | Moinho                   |  |  | <br>(Seg.) |
|--|--------------------------|---|---|---|
| Nozes  | Multifunção<br>Ou Moedor | 50 g  | 3   | 10 - 15   |
| Grãos de Café  | Multifunção<br>Ou Moedor | 40 g  | 3   | 30  |
| Comida de Bebê e Purés   | Multifunções             | 50 g  | 3   | 30  |
| Especiarias - Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho e flores de cravinho, etc. | Moedor                   | 40 g  | 3   | 30 - 60   |
| Piri-piri  | Moedor                   | 30 g  | 3   | 10  |
| Raíz de gengibre fresco  | Moedor                   | 30 g  | 3   | 10  |
| Alho   | Moedor                   | 4<br>dentes   | 3   | 10  |
| Queijo parmesão - cortado em cubos de 1cm  | Raspador                 | 60 g  | 3   | 10  |
| Frutos Secos   | Raspador                 | 50 g  | 3   | 10  |
| Côco   | Raspador ou<br>Moedor    | 50 g  | 3   | 20  |
| Noz moscada  | Raspador                 | 2   | 3   | 40  |

#### Dicas e Sugestões

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 40g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias moídas, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Preparados para bebés - deixe arrefecer os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho.

## Cuidados e limpeza


Para instruções sobre a limpeza consulte a Ilustração **E**

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

### Unidade do motor

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Não submerja a unidade do motor na água.
- Guarde o fio eléctrico em excesso na zona de arrumação do cabo por baixo da unidade motriz.

### Dispositivo de Lâminas do Liquidificador / Moinho Multifunções

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

### Moinhos moedor e raspador

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

- 1 **Liquidificador/moinho multifunções:** remova e limpe o anel vedante.
- 2 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**
- 3 Deixe secar voltado para baixo.

## Sopa de vegetais

25 g de manteiga  
1 dente de alho esmagado  
Corte os seguintes ingredientes em cubos de 1,5 cm  
400 g de cenoura  
300 g de batata  
200 g de cebola  
caldo de vegetais frio  
sal e pimenta

- 1 Derreta a manteiga numa frigideira e salteie a cebola e o alho em lume brando até amolecerem.
- 2 Coloque a cenoura, a batata, a cebola e o alho no liquidificador. Junte caldo suficiente para atingir o nível de 1.500 ml marcado no copo. Coloque a tampa e a tampa de enchimento.
- 3 Ligue na velocidade máxima durante 5 segundos para obter uma sopa grossa ou então durante mais tempo para obter uma sopa mais fina.
- 4 Tempere e deixe ferver em lume brando durante 30 a 35 minutos ou até estar cozida. Adicione mais líquido se necessário.

## Guia de avarias

| Problema  | Causa   | Solução  |
|---|---|--|
| O aparelho não funciona   | Não há energia eléctrica.<br><br>O liquidificador ou o moinho não está correctamente montado ou colocado na unidade motriz.                     | Confirme que o liquidificador está ligado à tomada eléctrica.<br>Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado e preso na unidade motriz.   |
| O liquidificador ou o moinho multifunções verte.  | Falta o anel vedante.<br>O anel vedante está mal colocado.<br>O anel vedante está danificado.   | Verifique se o anel vedante está correctamente colocado e não está danificado. Para obter a substituição do anel vedante, ver "Assistência e cuidados ao cliente".                                       |
| O anel vedante do liquidificador falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem. | O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas.  | Desaperte o copo ou o moinho multifunções e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas.<br>Para obter a substituição do anel vedante, ver "Assistência e cuidados ao cliente".      |
| O desempenho da liquidificação é mau.   | Está a liquidificar uma mistura demasiado grossa ou não adicionou líquido suficiente.<br>A quantidade que está a processar é demasiado pequena. | Rape para baixo a mistura e adicione mais líquido.<br>Tente utilizar primeiro o impulso quando inicia o processo de mistura.<br>Não coloque menos quantidade do que a capacidade mínima marcada no copo. |
| Se o acima mencionado não resolver o seu problema, ver "Assistência e cuidados ao cliente".   |   |  |

## Assistência e cuidados ao cliente

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

# Español

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

- **Antes de utilizar el aparato, consulte el folleto independiente sobre las advertencias respecto a la seguridad y lea detenidamente las instrucciones de uso que contiene este manual. Guárdelo para poder utilizarlo en el futuro.**

## Antes de enchufar el aparato

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

## Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas consulte "Cuidado y limpieza".

## Molinillo triturador (si se incluye)

- ⑬ Tapa del molinillo
- ⑭ Conjunto de cuchillas del molinillo triturador

## Descripción del aparato

### Batidora de vaso

- ① Tapón de llenado
- ② Tapa de cierre con ranuras de vertido
- ③ Vaso
- ④ Anillo de cierre de la batidora de vaso
- ⑤ Unidad de cuchillas de la batidora de vaso
- ⑥ Unidad de potencia
- ⑦ Control de velocidad + acción intermitente
- ⑧ Botón para picar hielo
- ⑨ Guardacable

### Multimolinillo (si se incluye)

- ⑩ Jarra del multimolinillo
- ⑪ Anillo de cierre del multimolinillo
- ⑫ Unidad de cuchillas del multimolinillo

## Molinillo rallador (si se incluye)

- ⑮ Tapa del molinillo
- ⑯ Conjunto de cuchillas del molinillo rallador




## Para utilizar su batidora de vaso

Consulte las ilustraciones **A**

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

- 1 Acople el anillo de cierre a la unidad de cuchillas, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.

- **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido del vaso podría derramarse.**

- 2 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:
  -  - abrir
  -  - cerrar
- 3 Coloque los ingredientes en el vaso.
- 4 Coloque el tapón de llenado en la tapa.
- 5 Acople la tapa al vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición.
- 6 Coloque la batidora de vaso sobre la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta .
  - **El aparato no funcionará si la batidora de vaso no está correctamente acoplada.**
- 7 Seleccione una velocidad (consulte los “usos recomendados”).

### Consejos y sugerencias




- Para picar ingredientes secos, trocéelos, quite el tapón de llenado y, con el aparato en marcha, introduzca los trozos uno a uno. Ponga la mano sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en funcionamiento, añada el aceite poco a poco a través del orificio de la tapa.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede que sea necesario raspar los restos de comida de los lados. Si la mezcla es difícil de procesar, añada más líquido.

### Usos recomendados de la batidora de vaso





**No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

**No bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en el vaso.**

**No llene por debajo de la capacidad mínima marcada en el vaso.**

|  | Uso/alimentos  | <br>(Segundos) |  |
|---|--|---|---|
| <b>1</b>  | Leche espumosa   | 10 - 15   | 1 litro   |
|   | Mezclas ligeras, p. ej. rebozados, batidos, huevos revueltos | 15 - 30   | 1 litro   |
| <b>2 - 3</b>  | Sopas y bebidas<br>Mezclas espesas, por ejemplo, patés       | 15 - 30   | 1,5 litros  |
|   | Mayonesa   | 60  | 3 huevos + 450 ml de aceite   |

## Usos recomendados de la batidora de vaso


|  | Uso/alimentos  | <br>(Segundos) |  |
|---|--|---|---|
| 2 - 3   | Bebidas "Smoothie"<br>Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas).<br>A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado) | 30 - 60   | 800 ml de líquido   |
|  | Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.   | -   | 6 cubitos (125 g)   |
| <b>(P)</b><br><b>botón de acción intermitente</b>                                 | Hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada.<br>La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.   | -   | -   |

### Para usar el multimolinillo (si se incluye)

Consulte las ilustraciones **B**

#### Use el multimolinillo para moler frutos secos, granos de café y hacer purés fríos.

- 1 Introduzca los ingredientes en la jarra, sin llenarla más de la mitad.
- 2 Acople el anillo de cierre del multimolinillo a la unidad de cuchillas del multimolinillo, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
  - Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.
- 3 Gire la unidad de cuchillas boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior de la unidad de cuchillas:

 - abrir

 - cerrar

- 4 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 5 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P) (consulte los "usos recomendados").

### Molinillo triturador o molinillo rallador

(si se incluye)

**Molinillo triturador** - Consulte las ilustraciones **C**

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

**Molinillo rallador** - Consulte las ilustraciones **D**

**Adecuado para rallar queso parmesano, nuez moscada, coco y fruta seca.**



## Para usar el molinillo

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas.
- 2 Acople la tapa y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarla en su posición.
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P) (consulte los "Usos recomendados").

### Usos recomendados del molinillo

**No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

| ingredientes   | Molinillo             |  |  | <br>(Segundos) |
|--|-----------------------|---|---|---|
| Frutos secos   | Multi o Triturador    | 50 g  | 3   | 10 - 15   |
| Granos de café   | Multi o Triturador    | 40 g  | 3   | 30  |
| Comida para bebés y purés  | Multi                 | 50 g  | 3   | 30  |
| Espicias - como granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo clavos enteros, etc. | Triturador            | 40 g  | 3   | 30 - 60   |
| Chiles   | Triturador            | 30 g  | 3   | 10  |
| Raíz de jengibre fresco  | Triturador            | 30 g  | 3   | 10  |
| Ajo  | Triturador            | 4 dientes   | 3   | 10  |
| Queso parmesano - cortado en dados de 1 cm   | Rallador              | 60 g  | 3   | 10  |
| Fruta seca   | Rallador              | 50 g  | 3   | 10  |
| Coco   | Rallador o triturador | 50 g  | 3   | 20  |
| Nuez moscada   | Rallador              | 2   | 3   | 40  |

### Consejos y sugerencias

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 40 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Comida para bebés/purés - deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo.

## Cuidado y limpieza


Consulte la ilustración **E** para ver información sobre la limpieza.

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

### Unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.
- Recoja el exceso de cable dentro del lugar de almacenamiento en la parte inferior de la unidad de potencia.

### Conjunto de cuchillas de la batidora de vaso/del multimolinillo

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

### Molinillos triturador y rallador

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

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

## Sopa de verduras

25 g de mantequilla  
1 diente de ajo machacado  
Corte los siguientes ingredientes en dados de 1,5 cm  
400 g de zanahorias  
300 g de patatas  
200 g de cebolla  
caldo vegetal frío  
sal y pimienta

- 1 Derrita la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y el ajo y fríalos hasta que estén pochados.
- 2 Ponga las zanahorias, las patatas, la cebolla y el ajo en la batidora de vaso. Añada suficiente caldo para que llegue hasta el nivel de 1500 ml marcado en el vaso. Coloque la tapa y el tapón de llenado.
- 3 Bata a velocidad máxima durante 5 segundos para obtener una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
- 4 Sazone y cueza la sopa a fuego lento durante 30-35 minutos o hasta que esté cocida. Añada más líquido si es necesario.

## Guía de solución de problemas

| Problema  | Causa   | Solución  |
|---|---|---|
| El aparato no funciona.   | No hay corriente eléctrica.   | Compruebe que la batidora de vaso esté enchufada.   |
|   | La batidora de vaso o el molinillo no se han ensamblado o no se han acoplado a la unidad de potencia correctamente.   | Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado y fijado a la unidad de potencia.   |
| La batidora de vaso o el multimolinillo gotean.   | Falta el anillo de cierre.<br>El anillo de cierre no está acoplado correctamente.<br>El anillo de cierre está dañado. | Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".   |
| El anillo de cierre de la batidora de vaso falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.                                  | El anillo de cierre se empaqueta precoplado a la unidad de cuchillas.   | Desenrosque el vaso o la jarra del multimolinillo y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente". |
| Mal resultado del proceso de mezclado   | La mezcla que se está procesando es demasiado espesa o no se ha añadido suficiente líquido.                           | Raspe la mezcla de los lados y añada más líquido. Pruebe a usar la función de acción intermitente primero para empezar el proceso de mezclado.  |
|   | La cantidad que se está procesando es demasiado pequeña.  | No llene por debajo de la capacidad mínima marcada en el vaso.  |
| Si ninguna de las soluciones arriba mencionadas resuelve el problema, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente". |   |   |

## Servicio técnico y atención al cliente

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

# Dansk

Inden brugsanvisningen læses,  
foldes forsiden med illustrationerne ud

- **Se den særskilte brochure om sikkerhed inden brug af apparatet, og læs brugsvejledningen i denne manual omhyggeligt. Gem den til senere brug.**

## Før stikket sættes i stikkontakten

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

## Før første anvendelse

- Vask delene: se 'Pleje og rengøring'.

## Rivekværn (hvis den medfølger)

- ⑮ Kværnens låg
- ⑯ Rivekværnens bladenhed

## Forklaring

### Blender

- ① Midterprop
- ② Låsbart låg med hældeåbninger
- ③ Blenderglas
- ④ Blendertætningsring
- ⑤ Blendertætningsring
- ⑥ Motorenhed
- ⑦ Hastigheds- og impuls kontrol
- ⑧ Knap til knusning af is
- ⑨ Ledningsopbevaring

### Multikværn (hvis den medfølger)

- ⑩ Glas til multikværn
- ⑪ Tætningsring til multikværn
- ⑫ Knivenhed til multikværn



### Malekværn (hvis den medfølger)


- ⑬ Kværnens låg
- ⑭ Knivenhed til kværn

## Sådan anvendes blenderen

Se illustrationer **A**

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

- 1 Sæt blenderens tætningsring i blenderbladenheden – og sørg for at tætningsringen sidder korrekt i rillen.
- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**
- 2 Knivenheden skrues på blenderglasset – sørg for at knivenheden er skruet helt fast. Se illustrationen på undersiden af bladenheden:  
 - åbn  
 - luk
- 3 Kom ingredienserne i blenderglasset.
- 4 Sæt påfyldningshætten i låget.
- 5 Sæt låget på glasset, og drej med uret for at låse.

6 Sæt blenderen på motorenheden, og drej med uret for at låse den .

7 Vælg en hastighed (se det anbefalede brugsdiagram).

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

#### Vink og tips

- Sådan blendes tørre ingredienser – skær dem op i stykker, fjern midterproppen, start apparatet, og hæld stykkerne i et ad gangen. Hold hånden over åbningen. Det bedste resultat opnås, hvis du tømmer apparatet regelmæssigt.
- Det anbefales ikke at tilberede krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Ved tilberedning af mayonnaisen skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Fjern midterproppen. Herefter, mens blenderen er i funktion, tilføres olien langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger f.eks. patéer og dips, skal evt. skrubes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede, tilføres der mere væde.

### Anbefalet brug af blender

**Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

**Blend ikke mere end den maksimale kapacitet angivet på blenderglasset.**

**Fyld ikke under minimum, der er markeret på blenderglasset.**



|  | Brug/madvarer   | <br>(Sek.) |  |
|---|---|---|---|
| 1   | Skummende mælk  | 10 - 15   | 1 liter   |
|   | Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, rørræg   | 15 - 30   | 1 liter   |
| 2 - 3   | Supper og drikke  | 15 - 30   | 1,5 liter   |
|   | Tykke blandinger dvs. patéer  |   |   |
|   | Mayonnaise  | 60  | 3 æg + 450 ml olie  |
|   | 'Smoothie' drikke<br>Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælk og frugtjuice)<br>Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frosne frugt, is eller flødeis) | 30 - 60   | 800 ml væske  |
|  | Knusning af is - kør blenderen i korte stød indtil isen er knust til den ønskede konsistens.  | -   | 6 isterninger (125 g)   |
| <b>(P) impuls</b>   | Får motoren til at virke med en start/stop- funktion.<br>Pulseringen fortsætter så længe knappen holdes i denne stilling.   | -   | -   |

## Sådan bruges multikværnen (hvis

den medfølger)

Se illustrationer **B**

**Brug multikværnen til at kværne nødder, kaffebønner og kolde pureer.**

- 1 Kom ingredienserne i glasset. Fyld det aldrig mere end halvt op.
- 2 Sæt tætningsringen til multikværnen ind i knivenheden til multikværnen - og sørg for, at tætningen er placeret korrekt i rilleområdet.
  - **Sørg for at tætningsringen er fastgjort korrekt.**
  - **Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert påsat.**
- 3 Vend bunden i vejret på knivenheden. Kom den ned i glasset med knivene nedad. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivenheden som følger:
  -  - åbn
  -  - luk
- 4 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.

- 5 Vælg en hastighed, eller brug impulskontrol (P) (se Anbefalet brug).

## Kværn eller rivekværn (hvis den medfølger)

**Kværn** - se illustrationer **C**

**Velegnet til at male krydderier, kaffebønner og tilberede ingefær, kokos, hvidløg og chili.**

**Rivekværn** - se illustrationer **D**




**Velegnet til parmesanost, muskatnød, kokos og tørret frugt.**

## Brug af kværnen




- 1 Anbring ingredienserne i bladenheden.
- 2 Sæt låget på, og drej mod uret for at låse.
- 3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.
- 4 Vælg en hastighed, eller brug impulskontrol (P) (se Anbefalet brug).

### Anbefalet brug af kværnen

**Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

| ingredienser  | Kværn              |  |  | <br>(Sek.) |
|---|--------------------|---|---|---|
| Nødder  | Multi eller maling | 50 g  | 3   | 10 - 15   |
| Kaffebønner   | Multi eller maling | 40 g  | 3   | 30  |
| Babymad og pureer   | Multi              | 50 g  | 3   | 30  |
| Krydderier - som f.eks sorte peberkorn, kardemommefrø, kommensfrø korianderfrø, fennikkelfrø, hele kryddernelliker osv. | Maling             | 40 g  | 3   | 30 - 60   |

## Anbefalet brug af kværnen

| ingredienser                            | Kværn                      |  |  | <br>(Sek.) |
|---|----------------------------|---|---|---|
| Chilier                                 | Maling                     | 30 g  | 3   | 10  |
| Frisk ingefær                           | Maling                     | 30 g  | 3   | 10  |
| Hvidløg                                 | Maling                     | 4<br>cloves   | 3   | 10  |
| Parmesanost - skåret i<br>1cm terninger | Rivning                    | 60 g  | 3   | 10  |
| Tørret frugt                            | Rivning                    | 50 g  | 3   | 10  |
| Kokosnød                                | Rivning<br>eller<br>maling | 50 g  | 3   | 20  |
| Muskatnød                               | Rivning                    | 2   | 3   | 40  |

### Vink og tips

- For optimal præstation anbefaler vi, at du ikke maler mere end 40 g ad gangen i kværnen, når du tilbereder krydderier.
- Hele krydderier bibeholder deres smag i meget længere tid end malede krydderier, så det er bedst at friskmale en lille mængde ad gangen for at bibeholde smagen.
- Frigørelse af maksimal smag og essentielle olier sker, når de hele krydderier ristes før maling.
- Babymad/-pureer - lad kogt mad køle ned til rumtemperatur, før det hældes i kværnen.

## Pleje og rengøring


Se illustration **E** om rengøring

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

### Motorenheden

- Tør ydersiden af med en fugtig klud, og tør efter med et viskestykke.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- Tryk overskydende ledning ind i rummet på motorenhedens bagside.

### Blender/multikværens knivenhed

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

### Male- og rivekværne

- Tag låget af knivenheden ved at dreje mod uret.

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



## Grøntsagssuppe

25 g smør

1 knust fed hvidløg

Skær følgende i tern på 1,5 cm

400 g gulerod

300 g kartoffel

200 g løg

kold grøntsagsbouillon

salt og peber

- 1 Smelt smørret på en pande, kom løget og hvidløget i, og lad det stege, til det er blødt.

- 2 Kom gulerødder, kartofler, løg og hvidløg i blenderen. Kom fond i, til det når markeringen for 1500 ml på blenderglasset. Påsæt låget og midterproppen.
- 3 Blend ved maksimal hastighed i 5 sekunder for at få suppe med grov konsistens eller længere for at få et finere resultat.
- 4 Krydr, og lad suppen simre i 30-35 minutter, eller indtil den er færdig. Tilsæt ekstra væske efter behov.

### Fejlsøgningsguide

| Problem   | Årsag   | Løsning   |
|---|---|---|
| Apparatet fungerer ikke.  | Ingen strøm.<br><br>Blender eller kværn ikke samlet eller sat forkert på motorenhed.        | Se efter, om blenderens stik er sat i.<br><br>Kontrollér, at knivenheden er helt tilspændt og låst fast på motorenheden.  |
| Blender eller multikværn utæt.  | Tætningen mangler.<br>Tætningen er sat forkert på.<br>Tætningen er beskadiget.              | Se efter, om tætningen sidder korrekt og ikke er beskadiget. Læs afsnittet "Service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.                                    |
| Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.       | Tætningen pakkes allerede sat på knivenheden.   | Skru blenderglas/bæger til kværnen af, og kontrollér at tætningen sidder på knivenheden.<br>Læs afsnittet "Service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.     |
| Dårligt blendersresultat.   | Blandingen, der behandles, for tyk eller for lidt væske.<br><br>Tilberedt mængde for lille. | Skrab blandingen ned, og hæld ekstra væske i.<br>Prøv først pulseffekt for at starte blanderprocessen.<br><br>Fyld ikke under minimum, der er markeret på blenderglasset. |
| Hvis intet af ovennævnte løser problemet, skal du læse "Service og kundepleje". |   |   |

## Service og kundepleje

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

# Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

- **Läs noggrant igenom det separata säkerhetsbladet och bruksanvisningen i denna manual innan du använder apparaten. Behåll den för framtida bruk.**

## innan du sätter i kontakten

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

## Innan första användning

- Diska delarna: se "Skötsel och rengöring".

## Översikt

### Mixern

- ① Lock för påfyllningshåll
- ② Låsande lock med utloppsspår
- ③ Bägare
- ④ Tättningsring mixer
- ⑤ Knivsats mixer
- ⑥ Kraftenhet
- ⑦ Hastighets- + pulskontroll
- ⑧ Knapp för iskrossning
- ⑨ Sladdförvaring

### Multikvarn (om sådan medföljer)

- ⑩ Behållare för multikvarn
- ⑪ Tättningsring till multikvarn
- ⑫ Knivsats till multikvarn

### Kvarn för malning (om sådan medföljer)

- ⑬ Lock till kvarn
- ⑭ Knivsats till malningskvarn

### Kvarn för rivning (om sådan medföljer)

- ⑮ Lock till kvarn
- ⑯ Knivsats för kvarn för rivning

## Att använda mixern

Se bilderna **A**


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


- 1 Placera mixerns tättningsring på mixerns knivsats och kontrollera att tätningen ligger korrekt i skåran.

- **Läckage kan uppstå om tättningsringen är skadad eller monteras felaktigt.**

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

 - öppen

 - stängd

- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Sätt på locket i påfyllningshålet på locket.
- 5 Placera locket på bägaren och vrid det medurs tills du hör ett klick.
- 6 Placera mixern ovanpå drivenheten och vrid medurs för att låsa fast den .

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

- 7 Välj en hastighet (Se diagrammet "Rekommenderad användning").

### Tips och idéer





- Mixa torra ingredienser – delade i bitar. Ta av påfyllningslocket. och släpp sedan ned bitarna en efter en medan apparaten körs. Håll handen över öppningen. Töm regelbundet för bästa resultat.
- Vi rekommenderar att du inte bearbetar kryddor eftersom de kan skada plastdelarna.
- När du gör majonnäs lägg i alla ingredienser utom oljan i mixern. Ta av locket till påfyllningshålet. Håll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att mixa.

## Rekommenderad användning för mixer

**Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

**Mixa inte mer än maxkapacitet som anges på bägaren.**

**Fyll inte under minkapaciteten som är markerad på bägaren.**

|    | Användning/livsmedel  | <br>(S) |  |
|---|---|--|---|
| <b>1</b>  | Skumma mjölk  | 10 - 15  | 1 liter   |
|   | Tunna blandningar t.ex. kaksmet, mjölkdrinkar, ägggröra   | 15 - 30  | 1 liter   |
| <b>2 - 3</b>  | Soppor och drycker<br>Tjockare blandningar som t.ex. patéer   | 15 - 30  | 1,5 liter   |
|   | Majonnäs  | 60   | 3 ägg +<br>450 ml<br>olja   |
|   | Smoothie-drycker<br>Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer).<br>Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass) | 30 - 60  | 800 ml<br>vätska  |
|  | Iskrossning – kör med korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.  | -  | 6 iskuber<br>(125 g)  |
| <b>(P)<br/>puls</b>   | Motorn går med start-/stoppverkan.<br>Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget.   | -  | -   |

## Att använda multikvarnen


(om sådan medföljer)


Se bilderna **B**

**Använd multikvarnen för att mala nötter, kaffeböner och kalla puréer.**

- 1 Lägg ingredienserna i behållaren. Fyll den inte mer än till hälften.
  - 2 Montera multikvarnens tättningsring på multikvarnens knivsats. Kontrollera att tättningsringen ligger korrekt i skåran.
- **Läckage uppstår om tätningen är skadad eller felaktigt monterad.**

- 3 Vänd bladenheten upp och ner. Sänk ner den i behållaren med bladen nedåt. Se grafiken på undersidan av bladenheten enligt följande:

 - öppen

 - stängd

- 4 Placera kvarnen ovanpå drivenheten och vrid medurs för att låsa den.
- 5 Välj en hastighet eller använd puls-kontrollen (P) (se diagrammet "Rekommenderad användning").

## Kvarn för malning eller kvarn för rivning (om sådan

medföljer)

**Kvarn för malning** - Se bilderna 

**Lämplig för att mala kryddor, kaffeböner och för att bearbeta ingefära, kokosnöt, vitlök och chilifrukt.**

**Kvarn för rivning** - Se bilderna 




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

## Använda kvarnen

- Häll ingredienserna på knivsetsen.
- Sätt på locket och vrid moturs för att låsa.
- Placera kvarnen ovanpå drivenheten och vrid medurs för att låsa den.
- Välj en hastighet eller använd pulskontrollen (P) (se diagrammet "Rekommenderad användning").

### Rekommenderad användning för kvarn

**Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

| ingredienser  | Kvarn               |  |  |  |
|---|---------------------|---|---|---|
| Nötter  | Multi eller malning | 50 g  | 3   | 10 - 15   |
| Kaffeböner  | Multi eller malning | 40 g  | 3   | 30  |
| Barnmat och puré  | Malning             | 50 g  | 3   | 30  |
| Kryddor - som svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor etc. | Malning             | 40 g  | 3   | 30 - 60   |
| Chili   | Malning             | 30 g  | 3   | 10  |
| Färsk ingefära  | Malning             | 30 g  | 3   | 10  |
| Vitlök  | Malning             | 4 klyftor   | 3   | 10  |
| Parmesanost - skuren i bitar om 1 cm  | Rivning             | 60 g  | 3   | 10  |
| Torkad frukt  | Rivning             | 50 g  | 3   | 10  |

## Rekommenderad användning för kvarn

| Ingredienser | Kvarn                 |  |  | <br>(S) |
|--------------|-----------------------|---|---|--|
| Kokosnöt     | Rivning eller malning | 50 g  | 3   | 20   |
| Muskot       | Rivning               | 2   | 3   | 40   |

### Tips och idéer

- För bästa resultat vid bearbetning av kryddor rekommenderar vi att du inte kör mer än 40 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor därför är det bättre att mala en liten mängd vid behov.
- För att frigöra så mycket smak och essentiella oljor som möjligt bör hela kryddor rostas innan de mals.
- Barnmat/puréer - låt tillagade livsmedel svalna till rumstemperatur innan du bearbetar dem i kvarnen.

## Skötsel och rengöring


Se bilderna **E** för rengöringsinformation

- Stäng alltid av, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bågaren innan du skruvar loss den från knivsatsen.
- Sänk inte ned knivsatsen i vatten.

### Kraftenhet

- Torka den med fuktig trasa och torka torr.
- Sänk inte ned kraftenheten i vatten.
- Del av sladden som inte behövs kan förvaras undertill på drivenheten.

### Bladenhet för mixer och multikvarn

- Avlägsna knivsatsen från bågaren eller kvarnen genom att vrida den till det olåsta läget .

### Kvarn för malning och rivning

- Ta av locket från knivsatsen genom att vrida medurs.

- 1 **Mixer/multikvarn:** ta av och diska tätningsringen.

- 2 Vidrör inte de vassa knivarna - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen.

### Doppa inte knivsatsen i vatten.

- 3 Låt torka upp och ned.

## Grönsakssoppa

25 g smör  
1 vitlöksklyfta, krossad  
Skär följande i 1,5 cm-kuber  
400 g morot  
300 g potatis  
200 g lök  
kall kycklingbuljong  
salt och peppar

- 1 Smält smöret i en stekpanna, tillsätt lök och vitlök och stek tills de mjuknar.
- 2 Placera morot, potatis, lök och vitlök i mixern. Tillsätt så mycket buljong att det når till 1500 ml-markeringen på bågaren. Montera lock och påfyllningslock.
- 3 Mixa på maxhastighet i 5 sekunder för en grövre soppa eller längre om du vill ha en slätare soppa.
- 4 Krydda och sjud soppan i cirka 30-35 minuter eller tills dess att den är färdig. Tillsätt extra vätska om det behövs.

## Problemsökning

| Problem  | Orsak   | Lösning  |
|--|---|--|
| Apparaten fungerar inte.   | Ingen ström.<br><br>Mixer eller kvarn är inte korrekt ihopsatta eller rätt monterade på drivenheten.                            | Kontrollera att mixern är ansluten till vägguttag.<br><br>Kontrollera att bladenheten är helt åtdragen och fastlåst på drivenheten.                                  |
| Mixer eller multikvarnen läcker.   | Tätningssring saknas.<br>Tätningssring felaktigt monterad.<br>Tätningssring skadad.   | Kontrollera att tätningssringen är ordentligt monterad och att den inte är skadad. Se "Service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningssring.                  |
| Mixerns tätningssring saknades från knivsatsen när förpackningen öppnades. | Mixern är förpackad med tätningssringen monterad på knivsatsen.   | Skruva loss bågaren eller kvarnbehållaren och kontrollera att tätningen är monterad på bladenheten. Se "Service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningssring. |
| Mixningen blir dåligt utförd.  | Blandningen som bearbetas är för tjock eller otillräcklig mängd vätska tillsatt.<br><br>Kvantiteten som bearbetas är för liten. | Skrapa ner blandningen och tillsätt mer vätska. Använd pulsläge först för att starta mixningsprocessen.<br><br>Fyll inte under minkapaciteten som anges på bågaren.  |
| Om inget av ovan löser problemet se "Service & kundtjänst".                |   |  |

## Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

# Norsk

**Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene**

- **Før du bruker apparatet bør du se eget vedlegg om sikkerhetsadvarsel og lese bruksanvisningen i denne håndboken nøye. Ta vare på den til senere bruk.**

## **Før du setter i støpselet**

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

## **Før førstegangs bruk**

- Vask delene: se «Rengjøring og vedlikehold».

## **Deler**

### **Blender**

- ① Påfyllingslokk
- ② Låselokk med helleåpninger.
- ③ Mikserglass
- ④ Tetningsring til blenderen
- ⑤ Knivenhet til blenderen
- ⑥ Motordel
- ⑦ Hastighets- og pulskontroll
- ⑧ Isknuseknapp
- ⑨ Plass til ledning

### **Multikvern (hvis den medfølger)**

- ⑩ Multikvernbeger
- ⑪ Tetningsring til multikvernen
- ⑫ Knivenhet til multikvernen

### **Malekvern (hvis den medfølger)**

- ⑬ Kvernlokk
- ⑭ Knivenhet til malekvernen

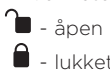
### **Rivekvern (hvis den medfølger)**

- ⑮ Kvernlokk
- ⑯ Rivekvernbladoppsett

## **Bruk av blenderen**

Se illustrasjon **A**

**Bruk blenderen til supper, drinker, patéer, majones, brødsmuler, kjøkkssmuler, hakking av nøtter og knusing av is.**

- 1 Monter tetningsringen til blenderen inn i knivenheten til blenderen - kontroller at tetningsringen er plassert riktig i området med spor.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom tetningsringen er skadet eller feil påsatt.**
- 2 Skru knivenheten på glasset - pass på å stramme knivenheten godt til. Se grafikken på undersiden av knivenheten som følger:  

  - åpen
  - lukket
- 3 Ha ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Plasser påfyllingslokket i lokket.
- 5 Sett lokket på glasset og vri med klokken for å låse.
- 6 Plasser blenderen på motordelen og vri med klokken for å låse den på plass  
↓  
↓



- **Blenderen virker ikke dersom den er feil påsatt.** 7 Velg hastighet (se tabell over anbefalt bruk).

### Råd og tips





- Slik behandler du tørre ingredienser: skjær i biter, fjern påfyllingslokket og slipp bitene ned én etter én mens maskinen kjører. Hold hånden over åpningen. Tøm regelmessig for best mulige resultater.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du lager majones, skal alle ingrediensene unntatt oljen has i blenderen. Fjern påfyllingslokket. Mens mikseren går skal du så tilsette oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du tilsette mer væske.

## Anbefalt bruk av blender

**Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

**Du må ikke overskride maksimal kapasitet oppgitt på glasset.**

**Du må ikke fylle på mindre enn merket for minimal kapasitet på glasset.**

|    | Bruk/matvarer  | <br>(Sek) |  |
|---|--|--|---|
| <b>1</b>  | Skumme melk  | 10 - 15  | 1 liter   |
|   | Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre  | 15 - 30  | 1 liter   |
| <b>2 - 3</b>  | Supper og drinker<br>Tykkere blandinger, f.eks. pateer   | 15 - 30  | 1,5 liter   |
|   | Majones  | 60   | 3 egg +<br>450 ml<br>olje   |
|   | "Smoothie"-drikker<br>Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft).<br>Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller iskrem) | 30 - 60  | 800ml<br>væske  |
|  | Isknusing - bruk korte støt til isen er knust i ønsket konsistens.   | -  | 6<br>terninger<br>(125 g)   |
| <b>(P) pulse</b>  | Betjener motoren i start/stopp-aksjon.<br>Krafttrinnet brukes når du trenger ekstra kraft og virker så lenge blenderen er stilt på denne hastigheten.  | -  | -   |

## Slik bruker du multikvernen

(hvis den medfølger)

Se illustrasjon **B**

**Bruk multikvernen til kverning av nøtter, kaffebønner og kalde pureer.**

- 1 Fyll ingrediensene i begeret. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
- 2 Sett tetningsringen til multikvernen inn i knivenheten til multikvernen – pass på at tetningsringen sitter riktig på plass i det fordypede området.

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

- 3 Snu bladenheten opp ned. Før den ned i beholderen med knivene ned. Se illustrasjon på undersiden av knivenheten:



- åpen



- lukket

- 4 Plasser kvernen på motordelen og vri med klokken for å låse på plass.
- 5 Velg hastighet eller bruk pulsering (P) (se tabell over anbefalt bruk).

## Malekvern eller rivekvern (hvis den medfølger)

**Malekvern** - se illustrasjon **C**

**Egnet for å kverne krydder, kaffebønner og kutte ingefær, kokos, hvitløk og chili.**

**Rivekvern** - se illustrasjon **D**

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

## Slik bruker du kvernen




- 1 Plasser ingrediensene inn i bladet.
- 2 Sett på lokket og vri mot klokken for å låse på plass.
- 3 Plasser kvernen på motordelen og vri med klokken for å låse på plass.
- 4 Velg hastighet eller bruk pulsering (P) (se tabell over anbefalt bruk).

### Anbefalt bruk av kvern

**Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

| ingredienser  | Kvern                  |      |   | (Sek)   |
|---|------------------------|------|---|---------|
| Nøtter  | Multi- eller malekvern | 50 g | 3 | 10 - 15 |
| Kaffebønner   | Multi- eller malekvern | 40 g | 3 | 30      |
| Babymat og pureer   | Multikvern             | 50 g | 3 | 30      |
| Krydder – som svart pepper, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø, fennikkelfrø, hele fedd osv. | Malekvern              | 40 g | 3 | 30 - 60 |
| Chili   | Malekvern              | 30 g | 3 | 10      |
| Fersk ingefærrot  | Malekvern              | 30 g | 3 | 10      |

## Anbefalt bruk av kvern

| ingredienser                             | Kvern               |  |  | <br>(Sek) |
|--|---------------------|---|---|--|
| Chili                                    | Malekvern           | 30 g  | 3   | 10   |
| Fersk ingefærrot                         | Malekvern           | 30 g  | 3   | 10   |
| Hvitløk                                  | Malekvern           | 4 fedd  | 3   | 10   |
| Parmesanost - skåret i terninger på 1 cm | Riving              | 60 g  | 3   | 10   |
| Tørket frukt                             | Riving              | 50 g  | 3   | 10   |
| Kokosnøtt                                | Maling eller riving | 50 g  | 3   | 20   |
| Muskatnøtt                               | Riving              | 2   | 3   | 40   |

### Råd og tips

- For optimal ytelse når du maler krydder anbefaler vi at du ikke maler mer enn 40 g om gangen.
- Hele krydder holder mye lenger på smaken enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde friskt krydder om gangen for å holde på smaken.
- For å få mest mulig smak og essensielle oljer er det best å riste hele krydder før du maler dem.
- Babymat/mos - la varm mat avkjøles til romtemperatur før du behandler den i kvernen.

## Rengjøring og vedlikehold


Se illustrasjon **E** for informasjon om 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 knivenheten i vann.

### Motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Skyv overflødig ledning inn i oppbevaringsrommet på undersiden av motordelen.

### Knivenhet for blender/multikvern

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

### Male- og rivekverner

- Ta lokket av knivenheten ved å vri med klokken.

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

## Grønnsakssuppe

25 g smør  
1 hvitløksbåt knust  
Kutt følgende i terninger på 1,5 cm  
400 g gulrøtter  
300 g poteter  
200 g løk  
kald grønnsaksbuljong  
salt og pepper

1 Smelt smør i stekepanne, tilsett løk og hvitløk og fres til det er mykt.

2 Legg gulrøtter, poteter, løk og hvitløk i blenderen. Tilsett buljong opp til 1500 ml-merket på glasset. Sett på lokket og påfyllingsdekselet.  
3 Miks på maksimal hastighet i 5 sekunder for klumpet suppe eller lengre for et finere resultat.  
4 Krydre og la suppen småkoke i 30-35 minutter eller til den er ferdig kokt. Tilsett ekstra væske ved behov.

### Feilsøkningsveiledning

| Problem  | Årsak  | Løsning   |
|--|--|---|
| Apparatet fungerer ikke.   | Ingen strøm.<br><br>Blender eller kvern er ikke korrekt montert eller festet til motordelen.           | Sjekk at støpselet er satt i.<br><br>Kontroller at knivenheten er skikkelig festet og låst til strømenheten.  |
| Blender eller multikvern lekker.   | Manglende tetningsring.<br>Tetningsringen sitter ikke riktig på.<br>Skadet tetningsring.               | Sjekk at tetningsringen sitter riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «Service og kundetjeneste».                                  |
| Tetningsringen satt ikke på knivenheten når jeg tok den ut av pakken.    | Tetningsringen pakkes montert på knivenheten.  | Skru løs glass eller multikvernbeholder og kontroller at forseglingen sitter på knivenheten. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «Service og kundetjeneste». |
| Dårlig miksing.  | Blandingen som mikses er for tykk eller det er for lite væske.<br><br>Mengden som mikses er for liten. | Skrap ned blandingen og tilsett mer væske. Forsøk pulsering først for å få i gang miksing.<br><br>Du må fylle opp over merket for minimal kapasitet på glasset  |
| Hvis ovenforstående ikke løser problemet, se «Service og kundetjeneste». |  |   |

## Service og kundetjeneste

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

# Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

- **Ennen kodinkoneen käyttämistä lue turvallisuudesta kertova julkaisu ja tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä julkaisut myöhempää tarvetta varten.**

## Ennen liittämistä verkkovirtaan

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

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

## Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑬ Myllyn kansi
- ⑭ Jauhatusmyllyn teräasetelma

## Selite

### Tehosekoitin

- ① Täyttöaukon korkki
- ② Lukituskansi kaatokoloilla
- ③ Sekoitusastia
- ④ Tehosekoittimen tiivisterengas
- ⑤ Tehosekoittimen teräyksikkö
- ⑥ Moottoriosio
- ⑦ Nopeuden ja sykäyksen säätö
- ⑧ Jäänmurskauspainike
- ⑨ Virtajohdon säilytys

### Monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑩ Monitoimimyllyn astia
- ⑪ Monitoimimyllyn tiivistysrenas
- ⑫ Monitoimimyllyn teräyksikkö

### Raastamismylly (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑮ Myllyn kansi
- ⑯ Raastamismyllyn teräasetelma

## Tehosekoittimen käyttö


Lisätietoja on kuvissa **A**

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

- 1 Sovita tehosekoittimen tiivisterengas tehosekoittimen teräyksikköön. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**
- 2 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.

-  auki
-  kiinni

- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Aseta täyttöaukon kansi kanteen.
- 5 Kiinnitä kansi kannuun ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään.

- 6 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään .
- **Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.**
- 7 Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuosituksissa).

### Vihjeitä ja neuvoja




- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Mausteiden käsittelyä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.

## Tehosekoittimen suositeltu käyttäminen





**Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

**Älä sekoita suurempaa määrää kuin kulhoon on merkitty.**

**Täytä kulho vähintään siihen merkittyyn vähimmäismäärään saakka.**

|  | Käyttö/ruoka-aine   | <br>(Sekuntia) |  |
|---|---|---|---|
| <b>1</b>  | Maidon vaahdottaminen   | 10 - 15   | 1 litra   |
|   | Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat  | 15 - 30   | 1 litra   |
| <b>2 - 3</b>  | Keitot ja juomat<br>Paksut seokset, esimerkiksi pateetaikinat   | 15 - 30   | 1,5 litraa  |
|   | Majoneesi   | 60  | 3 munaa + 450 ml öljyä  |
|   | Smoothie-juomat<br>Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämehut).<br>Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat). | 30 - 60   | 800ml nestettä  |

## Tehosekoittimen suositeltu käyttäminen



|  | Käyttö/ruoka-aine  | <br>(Sekun-<br>tia) |  |
|---|--|--|---|
|  | Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.                                     | -  | 6<br>jääpalaa<br>(125 g)  |
| <b>(P)<br/>pulse</b>  | Moottori toimii käynnistyen/<br>pysähtyen.<br>Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa. | -  | -   |

### Monitoimimyllyn käyttäminen

(jos sisältyy toimitukseen)

Lisätietoja on kuvassa **B**

**Pähkinöiden tai kahvinpapujen jauhaminen ja kylmien soseiden valmistaminen monitoimimyllyn avulla.**

- Laita ainekset hienonnusastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
- Sovita monitoimimyllyn tiivisterengas monitoimimyllyn teräyksikköön. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
  - Jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.
- Käännä teräyksikkö ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.
  -  auki
  -  kiinni
- Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuosituksissa) tai käytä sykäyssäädintä (P).

### Jauhatus- ja raastamismylly

(jos sisältyy toimitukseen)

**Jauhatusmylly** - Lisätietoja on kuvassa **C**

**Mausteiden, kahvipapujen, inkiväärin, kookoksen, valkosipulin ja chilin jauhamiseen.**

**Raastamismylly** - lisätietoja on kuvassa **D**

**Esimerkiksi parmesaanijuuston, muskotin, suklaan ja kuivattujen hedelmien raastamiseen.**




### Myllyn käyttäminen

- Aseta aineosat teräasetelmaan.
- Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
- Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuosituksissa) tai käytä sykäyssäädintä (P).



## Myllyn käyttösuositukset

**Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

| Aineosat   | Mylly                  |  |  | <br>(Sekun-<br>tia) |
|--|------------------------|---|---|--|
| Pähkinät   | Monitoimi tai jauhatus | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Kahvinpavut  | Monitoimi tai jauhatus | 40 g  | 3   | 30   |
| Vauvanruoka ja soseet  | Monitoimi              | 50 g  | 3   | 30   |
| Mausteet, kuten mustapippuri, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet ja kokonaiset kynnet | Jauhatus               | 40 g  | 3   | 30 - 60  |
| Chilit   | Jauhatus               | 30 g  | 3   | 10   |
| Inkiväärijuuri   | Jauhatus               | 30 g  | 3   | 10   |
| Valkosipuli  | Jauhatus               | 4<br>kynttä   | 3   | 10   |
| Parmesaanijuusto 1 cm:n kuutioina  | Raastamis              | 60 g  | 3   | 10   |
| Kuivatut hedelmät  | Raastamis              | 50 g  | 3   | 10   |
| Kookos   | Jauhamis tai raastamis | 50 g  | 3   | 20   |
| Muskotti   | Raastamis              | 2   | 3   | 40   |

### Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 40 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahata ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista myllyyn.

## Hoitaminen ja puhdistaminen


Puhdistusohjeet näkyvät kuvassa **E**

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

### Moottoriosia

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Säilytä ylimääräinen virtajohto säilytystilassa moottoriosan alaosassa.

### Tehosekoittimen/ monitoimimyllyn teräasetelma

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

### Jauhatus- ja raastamismyllyt

- Irrota kansi teräasetelmasta kääntämällä myötäpäivään.

### 1 Tehosekoitin/monitoimimylly:

irrota ja pese tiivisterengas.

### 2 Älä koske teräviä teriä.

Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla.

**Älä upota teräosaa veteen.**

### 3 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

## Kasviskeitto

25 g voita

1 valkosipulinkynsi puserrettuna

Leikkaa seuraavat 1,5 cm:n

kuutioiksi:

400 g porkkanaa

300 g perunoita

200 g sipulia

Kylmää kanalientä

Suolaa ja pippuria

- 1 Sulata voi paistinpannussa. Kuullota sipulisilppu ja valkosipulinkynsi pehmeäksi.
- 2 Laita valkosipuli ja silputtu sipuli sekä porkkana- ja perunakuutiot tehosekoittimeen. Lisää niin paljon lientä, että nesteen pinta ulottuu 1 500 millilitran merkkiin saakka. Aseta kansi ja täyttökorkki paikalleen.
- 3 Sekoita suurimmalla nopeudella 5 sekuntia, jos haluat keitolle karkeahkon rakenteen, tai pidempään, jos haluat rakenteesta sileämmän.
- 4 Mausta keitto. Anna sen hautua 30–35 minuuttia tai kunnes ainesosat ovat kypsyneet. Lisää nestettä tarvittaessa.

## Ongelmanratkaisuohteista

| Ongelma   | Syy   | Ratkaisu   |
|---|---|--|
| Yleiskone ei toimi.   | Ei virtaa.<br><br>Tehosekoitin tai mylly ei ole kunnolla paikallaan moottoriyksikössä.    | Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.<br><br>Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty moottoriyksikköön tiukasti ja lukittu.   |
| Tehosekoitin tai monitoimimylly vuotaa.   | Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.          | Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut. Varatiivisten hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu - kohdassa.                             |
| Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.                                       | Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.  | Irrota kulho tai monitoimimyllyn astia. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varatiivisten hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.               |
| Tehosekoitin tuottaa huonoja tuloksia.  | Seos on liian paksu, tai nestettä on liian vähän.<br><br>Käsiteltävä määrä on liian pieni | Kaavi seos kulhon pohjalle, ja lisää nestettä. Yritä käynnistää sekoittaminen käyttämällä sykäystoimintoa.<br><br>Täytä sekoitusastia vähintään siihen merkittyyn vähimmäismäärään saakka. |
| Jos näistä ehdotuksista ei ole apua ongelman ratkaisemisessa, katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta. |   |  |

## Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

# Türkçe

**Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**

- **Cihazınızı kullanmadan önce ayrı güvenlik uyarı kitapçığına bakın ve bu kılavuzdaki kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun. Gelecekte başvurmak için saklayın.**

## **Fişe takmadan önce**

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

## **İlk kullanımdan önce**

- Parçaları yıkayın: bkz. 'Bakım ve temizlik'.

## **Parçalar**

### **Blender**

- ① Doldurma kapağı
- ② Dökme yuvalı kilitleme kapağı
- ③ Hazne
- ④ Blender sızdırmazlık halkası
- ⑤ Blender bıçak ünitesi
- ⑥ Güç ünitesi
- ⑦ Hız + puls kontrolü
- ⑧ Buz kırma düğmesi
- ⑨ Kordon sarma yuvası

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

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

### **Öğütme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**

- ⑬ Öğütücü kapağı
- ⑭ Öğütme değirmeni bıçak tertibatı

### **Rendeleme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**

- ⑮ Öğütücü kapağı
- ⑯ Rendeleme değirmeni bıçak tertibatı

## **Blenderinizin kullanımı**

**A** Çizimine bakın

**Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekme kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın.**

1 Blender sızdırmazlık halkasını blender bıçak ünitesine yerleştirin - conta oluklu alana düzgün şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.


● **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelecektir.**

2 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın - bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

 - aç

 - kapat

3 Malzemelerinizi haznenin içine koyun.

- 4 Doldurma kapağını kapağa takın.
- 5 Kapağı kaba yerleştirin ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- 6 Blenderi güç ünitesine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin .

- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**
- 7 Hız seçin (Önerilen Kullanıma bakın).

### Öneri ve İpuçları




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

## Blender Önerilen Kullanımı

**Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

**Haznede belirtilen maksimum kapasiteden daha fazla karıştırmayın.**

**Hazneyi, üzerindeki minimum kapasite işareti altında doldurmayın.**

|  | Kullanım/yemek çeşitleri  | <br>(Saniye) |  |
|---|---|---|---|
| 1   | Süt köpürtme  | 10 - 15   | 1 litre   |
|   | Yumuşak hamur, milkshake, çırpılmış yumurta gibi yumuşak karışımlar   | 15 - 30   | 1 litre   |
| 2 - 3   | Çorbalar ve içkiler<br>Yoğun karışımlar örn. pateler  | 15 - 30   | 1,5 litre   |
|   | Mayonez   | 60  | 3 yumurta + 450ml yağ   |
|   | Koyu içecekler<br>İlk olarak taze meyve ve sıvı malzemeyi (yoğurt, süt, meyve suyu gibi) koyun. Sonra buz ya da donmuş malzemeleri (donmuş meyve, buz ya da dondurma gibi) ekleyin. | 30 - 60   | 800ml sıvı  |
|  | Buz kırma - istediğiniz kıvamda kırılana kadar kısa aralıklarla çalıştırın.   | -   | 6 küp (125g)  |
| <b>(P) titreşim</b>   | Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Düğmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz puls konumunda kalacaktır.   | -   | -   |

## Çok amaçlı değirmeninizi kullanmak için (eğer sağlanmışsa)

**B** Çizimine bakın

**Çok amaçlı değirmeninizi fındık, kahve çekirdeği ve soğuk püreler için kullanın.**

- 1 Öğüteceğiniz malzemeleri şişeye koyun. Şişeyi yalnızca yarısına kadar doldurun.
- 2 Çok amaçlı değirmen sızdırmazlık halkasını çok amaçlı değirmen bıçak ünitesinin içine yerleştirin - conta oluklu alana düzgün şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.

• **Conta hasar görmüşse veya yanlış yerleştirilmişse sızıntı meydana gelecektir.**

- 3 Bıçak ünitesini baş aşağı çevirin. Bıçaklar aşağı şekilde şişenin içine indirin. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın.

 - aç

 - kapat

- 4 Değirmeni güç ünitesine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 5 Bir hız seçin veya pulse (P) kontrolünü kullanın (Önerilen Kullanıma bakın).

## Öğütme Değirmeni veya Rendeleme Değirmeni (eğer sağlanmışsa)

**Öğütme Değirmeni - C**  
Çizimine bakın

**Baharat, kahve çekirdeği öğütmek ve zencefil, hindistancevizi, sarımsak ve biber işlemek için uygundur.**

**Rendeleme Değirmeni - D**  
Çizimine bakın




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

## Değirmeninizi kullanmak için




- 1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin.
- 2 Kapağı takın ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.
- 3 Değirmeni güç ünitesine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 4 Bir hız seçin veya pulse (P) kontrolünü kullanın (Önerilen Kullanıma bakın).

### Değirmen Önerilen Kullanımı

**Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

| Malzemeler                 | Değirmen               |  |  | <br>(Saniye) |
|----------------------------|------------------------|---|---|---|
| Ceviz                      | Çok amaçlı veya öğütme | 50g   | 3   | 10 - 15   |
| Kahve Çekirdekleri         | Çok amaçlı veya öğütme | 40g   | 3   | 30  |
| Bebek Yemekleri & Püreleri | Çok amaçlı             | 50g   | 3   | 30  |

## Değirmen Önerilen Kullanımı

| Malzemeler   | Değirmen              |  |  | <br>(Saniye) |
|--|-----------------------|---|---|---|
| Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu, bütün karanfiller vs. | Öğütme                | 40g   | 3   | 30 - 60   |
| Biberler   | Öğütme                | 30g   | 3   | 10  |
| Taze Kök Zencefil  | Öğütme                | 30g   | 3   | 10  |
| Sarımsak   | Öğütme                | 4 diş   | 3   | 10  |
| Parmesan Peyniri - 1 cm'lik küpler halinde kesin   | Rendeleme             | 60g   | 3   | 10  |
| Kurumuş Meyve  | Rendeleme             | 50g   | 3   | 10  |
| Hindistan cevizi   | Rendeleme veya Öğütme | 50g   | 3   | 20  |
| Muskat   | Rendeleme             | 2   | 3   | 40  |

### Öneri ve İpuçları

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 40g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Bebek mamaları/püreler - değirmende işlemeyen önce pişmiş yiyeceklerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

## Bakım ve temizlik


Temizleme bilgisi için **E**  
Çizimine bakın

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce kapatın ve fişini prizden çekin. Arkasından parçalarını çıkarın.
- Kabı karıştırma ünitesinden ayırmadan önce boşaltın.
- Bıçak ünitesini suya sokmayın.

### Güç ünitesi

- Güç birimini nemli bir bezle silin ve arkasından kurulaştırın.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Fazla kabloyu güç ünitesinin altındaki depolama alanında saklayın.

### Blender/Çok Amaçlı Değirmen Bıçak Takımı

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

### Öğütme ve rendeleme değirmenleri

- Saat yönünde çevirerek kapağı bıçak tertibatından çıkartın.

### 1 Blender/çok amaçlı değirmen:

- 1 Sızdırmazlık halkasını çıkarın ve yıkayın.
- 2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutun. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayın ve musluk suyunun altında durulaştırın. **Bıçak birimini suya batırmayın.**
- 3 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

## Sebze Çorbası

25g tereyağı

1 diş ezilmiş sarımsak

Aşağıdakileri 1,5cm'lik küpler halinde kesin

400g havuç

300g patates

200g soğan

soğuk sebze suyu

tuz ve karabiber

- 1 Bir tencerede tereyağını eritin, soğan ve sarımsak ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.
- 2 Havuç, patates, soğan ve sarımsakları blendere koyun. Haznede işaretli olan 1500ml seviyesine erişecek şekilde yeterli sebze suyu ekleyin. Kapağı ve doldurma kapağını takın.
- 3 İri parçacıklı çorba için 5 saniye veya daha pürüzsüz çorba için daha uzun süre maksimum hızda karıştırın.
- 4 Çorbaya tuz ve biber ekleyin ve 30-35 dakika veya pişene kadar pişirin. Gerekirse ilave sıvı ekleyin.

## Servis ve müşteri hizmetleri

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



## Sorun giderme kılavuzu

| Problem   | Nedeni   | Çözüm   |
|---|--|---|
| Cihaz çalışmıyor  | Güç yok.<br><br>Blender veya değirmen güç birimine doğru bir şekilde takılmamış. | Blenderin fişinin takılı olduğunu kontrol edin.<br><br>Bıçak takımının güç ünitesi üzerine sıkılı ve kilitli olduğundan emin olun   |
| Blender veya çok amaçlı değirmen sızıntı yapıyor.   | Conta eksik.<br>Conta yanlış takılmış.<br>Conta hasarlı.                         | Contanın doğru takılıp takılmadığını ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için "Servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.  |
| Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak ünitesinde conta eksik.                             | Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.                                       | Hazne veya çok amaçlı değirmen şişesini çıkarın ve contanın bıçak ünitesine takılı olduğunu kontrol edin. Yedek conta almak için "Servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın.                  |
| Kötü karıştırma performansı.  | Karışım çok koyu veya yetersiz sıvı eklenmiş.<br><br>İşlenen miktar çok az.      | Karışımı sıyırın ve ilave sıvı ekleyin. Karıştırma işlemine başlamak için önce pulse işlemini başlatmayı deneyin.<br><br>Hazneyi üzerindeki minimum kapasite işareti altında doldurmayın. |
| Yukarıdakilerden hiçbirini problemi çözmiyorsa "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın. |  |   |

# Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

- **Před použitím přístroje si projděte bezpečnostní upozornění v samostatném letáku a pozorně si přečtěte návod k použití v této příručce. Uschovejte je pro další použití.**

## Před zapojením

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

## Před prvním použitím

- Mytí dílů: viz kapitola „Péče a čištění“

## Popis

### Mixér

- ① Víčko plnicího hrdla
- ② Zavírací víko s nalévacími otvory
- ③ Mixovací nádoba
- ④ Těsnicí kroužek mixéru
- ⑤ Nože mixéru
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
- ⑧ Tlačítko na drcení ledu
- ⑨ Kabelový prostor

### Víceúčelový nástavec (pokud je součástí dodávky)

- ⑩ Nádoba víceúčelového nástavce
- ⑪ Těsnicí kroužek víceúčelového nástavce
- ⑫ Nožová jednotka víceúčelového nástavce

### Mlecí nástavec (pokud je součástí dodávky)

- ⑬ Víko nádoby na mletí
- ⑭ Nožová sestava mlecího nástavce



### Strouhací nástavec (pokud je součástí dodávky)


- ⑮ Víko nádoby na strouhací
- ⑯ Nože strouhacího nástavce

## Použití mixéru

Viz ilustrace **A**

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

- 1 Nasadte těsnicí kroužek mixéru na nože mixéru – dbejte na to, aby bylo těsnění správně nasazené v drážce.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 2 Našroubujte sestavenou nožovou jednotku na mixovací nádobu a ujistěte se, že je nožová jednotka řádně utažena. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožů:  
 - odjištěno  
 - zajištěno
- 3 Vložte do nádoby přísady k mixování.
- 4 Zasuňte víčko plnicího hrdla do víka.

- 5 Nasadíte víko na nádobu a utáhněte jej otočením ve směru hodinových ručiček.
- 6 Nasadíte mixér na pohonnou jednotku a otáčením po směru hodinových ručiček ho zajistíte .
- **Pokud je mixér špatně nasazený, nebude přístroj fungovat.**
- 7 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených množství a rychlostí).

### Rady a tipy





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

### Doporučená množství a rychlosti pro mixér

**Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

**Nemixujte víc než maximální množství vyznačené na nádobě.**



**Nedávejte do nádoby menší množství, než je minimální objem vyznačený na nádobě.**

|  | Využití/druh potravin  | <br>(S) |  |
|---|--|--|---|
| <b>1</b>  | Napěněné mléko   | 10 - 15  | 1 litr  |
|   | Lehké směsi, jako jsou těsta, mléčné koktejly, míchaná vejce   | 15 - 30  | 1 litr  |
| <b>2 - 3</b>  | Polévky & nápoje<br>Husté směsi jako např. paštiky   | 15 - 30  | 1,5 litru   |
|   | Majonéza   | 60   | 3 vejce<br>+ 450 ml oleje   |
|   | Ledové koktejly<br>Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy).<br>Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu). | 30 - 60  | 800ml tekutiny  |
|  | Drcení ledu – používejte v krátkých intervalech, dokud nebude led rozdrcen na požadovanou konzistenci.   | -  | 6 kostek (125 g)  |
| <b>(P)<br/>pulzní funkce</b>  | Řídí motor v režimu start/stop. Pulzní režim bude platný, dokud je držén v této poloze.  | -  | -   |

## Používání víceúčelového nástavce (pokud je součástí dodávky)

Viz ilustrace **B**

**Víceúčelový nástavec je vhodný k mletí ořechů, kávových zrn a studených pyré.**

- 1 Vložte ingredience do nádoby. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
- 2 Vložte těsnicí kroužek víceúčelového nástavce do nožové jednotky víceúčelového nástavce tak, aby správně zapadl do drážky.
- **Pokud bude těsnění poškozené nebo nesprávně nasazené, bude z nádoby unikat obsah.**
- 3 Otočte nožovou jednotku spodní stranou vzhůru. Vložte ji do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů. Postupujte podle obrázků na spodní straně jednotky:  
 - odjištěno  
 - zajištěno
- 4 Nasadte nástavec na pohonnou jednotku a otáčením po směru hodinových ručiček ho zajištěte.
- 5 Zvolte rychlost nebo použijte tlačítko pulzního režimu (P) (viz tabulka doporučených množství a rychlostí).

## Mlecí nástavec nebo strouhací nástavec (pokud je součástí dodávky)

**Mlecí nástavec** - viz ilustrace

**C**

**Hodí se na mletí koření a kávových zrn a na zpracování zázvoru, kokosu, česneku a čili papriček.**

**Strouhací nástavec** - viz

ilustrace **D**




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

## Použití nástavce

- 1 Vložte ingredience do nožů.
- 2 Nasadte víčko a zajištěte otočením proti směru hodinových ručiček.
- 3 Nasadte nástavec na pohonnou jednotku a otáčením po směru hodinových ručiček ho zajištěte.
- 4 Zvolte rychlost nebo použijte tlačítko pulzního režimu (P) (viz tabulka doporučených množství a rychlostí).

## Doporučena množství a rychlosti pro nástavec

**Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

| Ingredience  | Nástavec               |  |  | <br>(S) |
|--|------------------------|---|---|--|
| Ořechy   | Víceúčelový nebo mlecí | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Kávová zrna  | Víceúčelový nebo mlecí | 40 g  | 3   | 30   |
| Dětské výživy a pyré   | Víceúčelový            | 50 g  | 3   | 30   |
| Koření - např. kuličky pepře, semínka kardamomu, celý kmín, semínka koriandru, semínka fenyklu, hřebíček apod. | Mlecí                  | 40 g  | 3   | 30 - 60  |
| Chilli papričky  | Mlecí                  | 30 g  | 3   | 10   |
| Čerstvý zázvor   | Mlecí                  | 30 g  | 3   | 10   |
| Česnek   | Mlecí                  | 4<br>stroužky   | 3   | 10   |
| Parmazán - nakrájený na 1 cm kostky  | Strouhací              | 60 g  | 3   | 10   |
| Sušené ovoce   | Strouhací              | 50 g  | 3   | 10   |
| Kokos  | Mlecí nebo strouhací   | 50 g  | 3   | 20   |
| Muškatový oříšek   | Strouhací              | 2   | 3   | 40   |

### Rady a tipy

- Pro optimální rozemletí koření doporučujeme nezpracovávat více než 40 g koření v jedné dávce.
- Koření vcelku si uchovávají aroma mnohem déle než v rozemletém stavu, proto je nejvhodnější rozemlít malé množství podle potřeby a uchovat tak chuť koření.
- Pro uvolnění maximálního aromatu a esenciálních olejů je nejvhodnější koření vcelku před mletím osmažit.
- Dětská výživa/pyré - uvažené potraviny nechte před zpracováním v mlýnku vychladnout na pokojovou teplotu.

## Péče a čištění

Informace o čištění viz ilustrace

### E

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej z elektrické zásuvky a demontujte.


- Před odšroubováním od jednotky s noži vyprázdněte nádobu.
- Nožový nástavec neponořujte do vody.

### Pohonná jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.

- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru v dolní části pohonné jednotky.

### **Nožová jednotka mixéru/ víceúčelového nástavce**

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

### **Mlečí a strouhací nástavec**

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

#### **1 Mixér / víceúčelový nástavec:**

vyjměte o umyjte těsnicí kroužek.

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

## **Zeleninová polévka**

25 g másla

1 rozdrčený stroužek česneku

Zelenina nakrájená na 1,5cm kostičky:

400 g mrkve

300 g brambor

200 g cibule

Studený zeleninový vývar

Sůl a pepř

- 1 Rozpusťte máslo v hrnci, přidejte cibuli a česnek a smažte je, dokud nezměkknou.
- 2 Vložte mrkev, brambory, cibuli a česnek do mixéru. Přidejte tolik vývaru, aby hladina dosáhla k rysce pro 1 500 ml vyznačené na nádobě. Nasadte víko a víčko plnicího hrdla.
- 3 Mixujte při nejvyšší možné rychlosti 5 sekund, pokud chcete hrubou polévku, nebo déle, pokud si přejete jemnější krém.
- 4 Ochuťte a mírně vařte 30–35 minut nebo dokud není zelenina uvařená. V případě potřeby doplňte vývar.

## **Servis a údržba**

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „přůvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně

## Průvodce odstraňováním problémů

| Problém  | Příčina  | Řešení  |
|--|--|---|
| Přístroj se nespustí.  | Chybí napájení.<br><br>Mixér nebo nástavec není řádně sestavený nebo nasazený na pohonnou jednotku.                              | Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do zásuvky.<br><br>Zkontrolujte, zda je nožová jednotka utažená a zajištěná na pohonné jednotce.                              |
| Mixér nebo víceúčelový nástavec netěsní.   | Chybí těsnění. Těsnění není správně nasazeno. Těsnění je poškozeno.  | Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno a není poškozeno. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „Servis a údržba“.                           |
| V balení nožové jednotky chybí těsnění mixéru.                                   | Těsnění je předem nasazeno na nožové jednotce.   | Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je na nožové jednotce nasazené těsnění. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „Servis a údržba“.            |
| Přístroj špatně mixuje.  | Zpracovávaná směs je příliš hustá nebo nebylo doplněno dostatečné množství tekutin.<br><br>Zpracovávané množství je příliš malé. | Seškrábejte směs a doplňte tekutiny. Pokuste se spustit mixování tlačítkem pulzního režimu.<br><br>Nenaplňujte nádobu pod vyznačenou úroveň minimálního množství. |
| Pokud výše uvedené postupy problém nevyřeší, přečtěte si část „Servis a údržba“. |  |   |

# Magyar

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

- **A készülék használata előtt nézze meg a külön biztonsági tájékoztatót és gondosan olvassa el a jelen kézikönyvben található használati utasítást. Őrizze meg későbbi felhasználásra.**

## Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

## Az első használat előtt

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

## A készülék részei

### Mixer

- ① A töltőnyílás kupakja
- ② Zárható fedél kiömlőnyílásokkal
- ③ Keverőpohár
- ④ Mixer tömítőgyűrű
- ⑤ Mixer forgókésegység
- ⑥ Meghajtóegység
- ⑦ Sebesség- + impulzusszabályozó
- ⑧ Jégkásakészítő gomb
- ⑨ Vezetéktároló

### Többfunkciós daráló (ha tartozék)

- ⑩ Többfunkciós daráló edénye
- ⑪ Többfunkciós daráló tömítőgyűrűje
- ⑫ Többfunkciós daráló késegysége

### Örlőegység (ha tartozék)

- ⑬ Daráló fedele
- ⑭ Daráló késegysége

### Reszelőegység (ha tartozék)

- ⑮ Daráló fedele
- ⑯ Reszelőegység késegysége

## A mixer használata


Lásd az **A** ábrákat


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

- 1 Illessze a mixer tömítőgyűrűjét a mixer késegységébe – ügyelve arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.


- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően illeszkedik.**

- 2 Csavarja be a késegységet a keverőpohárba – ügyelve rá, hogy a késegység szorosan a helyén legyen. A késegység alján látható ábrák jelentése:

 - nyitva

 - zárva



- 3 Tegye a hozzávalókat a keverőpohárba
- 4 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélbe.
- 5 Helyezze a fedelet a pohárra, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 6 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse .
- **A motor nem indul el, ha a mixer nem illeszkedik megfelelően a meghajtóegységhez.**
- 7 Válasszon ki egy sebességet (lásd a Felhasználási útmutatót).

#### Tanácsok és tippek




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

### Mixer felhasználási útmutatója





**Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

**Ne keverjen többet, mint a keverőpoháron feltüntetett maximális kapacitás.**

**A minimális kapacitás jelölésnél ne töltsön kevesebbet a keverőpohárba.**

|  | Feldolgozandó étel   | <br>(S) |  |
|---|--|--|---|
| <b>1</b>  | Tej habosítása   | 10 - 15  | 1 liter   |
|   | Híg keverékek, pl. híg tészták, tejturmixok, rántotta  | 15 - 30  | 1 liter   |
| <b>2 - 3</b>  | Levesek és italok<br>Sűrűbb keverékek, például pástétomok  | 15 - 30  | 1,5 liter   |
|   | Majonéz  | 60   | 3 tojás +<br>450 ml<br>olaj   |
|   | Gyümölcsurmixok készítése:<br>Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a keverőpohárba. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt vagy fagyaltot). | 30 - 60  | 800 ml<br>folyadék  |

## Mixer felhasználási útmutatója



|  | Feldolgozandó étel   |  |  |
|---|--|---|---|
|  | Jégapritás – működtesse többször kis ideig a funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állapotot.                           | -   | 6 jégkocka (125 g)  |
| <b>(P)<br/>Rövid<br/>üzem</b>   | A motor szaggatottan működik (indul/leáll).<br>A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja. | -   | -   |

### A többfunkciós daráló használata

(ha tartozék)

Lásd a **B** ábrákat

**A többfunkciós darálót dió, kávészemek darálására és hideg hozzávalók pürésítésére használhatja.**

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a darálóedénybe. Az edényt legfeljebb félig töltsen meg.
- 2 Helyezze a többfunkciós daráló tömítőgyűrűjét a többfunkciós daráló késegségére – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.
- **Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.**
- 3 Fordítsa a késegséget fejjel lefelé. Engedje le a mini edénybe, késekkel lefelé. Lásd a késegség alján látható ábrát:
  -  - nyitva
  -  - zárva
- 4 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 5 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) lehetőséget (lásd a Felhasználási útmutatót).

### Őrlőegységes daráló vagy reszelőegységes daráló (ha tartozék)

**Őrlőegységes daráló** – Lásd a **C** ábrákat

**Fűszerek, kávészemek őrlésére és gyömbér, kókusz, fokhagyma és csili aprítására használható.**

**Reszelőegységes daráló** – Lásd a **D** ábrákat




**Parmezán sajt, szerezsendió, kókusz és szárított gyümölcsök reszelésére használható.**

### A daráló használata

- 1 Tegye a hozzávalókat a késegségbe.
- 2 Illessze rá a fedelet, és balra elfordítva rögzítse.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 4 Válasszon sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) lehetőséget (lásd a Felhasználási útmutatót).

## Daráló felhasználási útmutatója

**Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

| Hozzávalók   | Daráló                 |  |  | <br>(S) |
|--|------------------------|---|---|--|
| Dió  | Többfunkciós vagy őrlő | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Kávébab  | Többfunkciós vagy őrlő | 40 g  | 3   | 30   |
| Bébiétel és pürék  | Többfunkciós           | 50 g  | 3   | 30   |
| Fűszerek - pl. feketebors, kardamom, köménymag, koriander, édeskömény-mag és egész szegfűszeg. | Őrlő                   | 40 g  | 3   | 30 - 60  |
| Csili  | Őrlő                   | 30 g  | 3   | 10   |
| Friss gyömbérgyökér  | Őrlő                   | 30 g  | 3   | 10   |
| Fokhagyma  | Őrlő                   | 4 gerezd  | 3   | 10   |
| Parmezán sajt - 1 cm-es kockákra vágva   | Reszelő                | 60 g  | 3   | 10   |
| Száritott gyümölcs   | Reszelő                | 50 g  | 3   | 10   |
| Kókusz   | Reszelő vagy őrlő      | 50 g  | 3   | 20   |
| Szerecsendió   | Reszelő                | 2   | 3   | 40   |

### Tanácsok és tippek

- Az optimális teljesítmény érdekében a fűszerek feldolgozásakor ajánljuk, hogy a darálóban egyszerre 40 g-nál nagyobb mennyiség ne legyen.
- Az egészben hagyott fűszer az ízet sokkal tovább megőrzi, mint az őrölt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.
- A maximális ízhatás és az illóolajok érvényesülése érdekében az egész fűszereket célszerű megpirítani őrlés előtt.
- Bébiétel/pürék - a főtt ételek mixerben való feldolgozása előtt várja meg, amíg lehűlnek szobahőmérsékletre.

## Karbantartás és tisztítás

A tisztításhoz lásd az **E** ábrát

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Mindig ürítse ki a keverőpoharat, mielőtt lecsavarja a forgókésről - ellenkező esetben az étel


kifolyik az edényből.

- Ne merítse vízbe a forgókészegységet.

### Meghajtóegység

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

### Mixer/többfunkciós daráló késegysége

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

### Örlő- és reszelőegységek

- Jobbra elfordítva vegye le a fedelet a késegységről.

#### 1 Mixer/többfunkciós daráló:

vegye ki és mossa el a tömítőgyűrűt.

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

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

- 3 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

- 1 Olvassa fel a vajat egy serpenyőben, tegye rá a hagymát és a fokhagymát, és süsse puhára.
- 2 Tegye a sárgarépat, a hagymát és a fokhagymát a mixerbe. Adjon hozzá annyi zöldséglevest, hogy elérje az 1500 ml-es szintet a keverőpohárban. Helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját.
- 3 Keverje maximális sebességgel 5 másodpercig durvább állagú leveshez, vagy hosszabban, ha simább állagú levest szeretne.
- 4 Adja hozzá a fűszereket, és lassú tűzön főzze a levest 30–35 percig, vagy amíg el nem készül. Ha szükséges, adjon még hozzá folyadékot.

## Zöldségleves

25 g vaj

1 gerezd zúzott fokhagyma

Vágja a következőket 1,5 cm-es kockákra

400 g sárgarépa

300 g burgonya

200 g hagyma

hideg zöldségleveslé

só és bors

### Hibaelhárítási útmutató

| Probléma                                     | Ok   | Megoldás   |
|--|--|--|
| A készülék nem működik.                      | Nincs áramellátás.<br><br>A mixer vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve vagy felhelyezve a meghajtóegységre. | Ellenőrizze, hogy a mixer csatlakozója be van-e dugva a konnektorba.<br>Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan meg legyen húzva és rögzítve legyen a meghajtóegységen. |
| A mixer vagy a többfunkciós daráló szivárog. | Hiányzik a tömítés.<br>A tömítés van behelyezve.<br>A tömítés sérült.  | Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cserétömítés beszerzéséhez lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.                                 |

## Hibaelhárítási útmutató

| Probléma   | Ok  | Megoldás  |
|--|---|---|
| A mixer tömitése hiányzik a készülékből, amikor kivesszi a csomagolásból.      | A tömités előre fel van szerelve a készülékre.  | Csavarja le a keverőpoharat vagy a többfunkciós darálót, és ellenőrizze, hogy a tömités a készülégen van-e. Cseretömités beszerzéséhez lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.                  |
| A keverés teljesítménye nem megfelelő.   | A feldolgozandó keverék túl sűrű, vagy nem adott hozzá elegendő folyadékot.<br><br>A feldolgozandó mennyiség túl kevés. | Kaparja le a keveréket, és adjon hozzá több folyadékot. Próbálja meg rövid lökésekkel indítani a keverést.<br><br>A minimális kapacitás jelölésnél ne töltsön kevesebbet a keverőpohárba. |
| Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” fejezetet. |   |   |

## Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

# Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

- **Przed użyciem urządzenia zapoznać się z osobną broszurą z ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa i uważnie przeczytać instrukcje użycia zawarte w niniejszym podręczniku. Zachować na przyszły użytek.**

## Przed podłączeniem do sieci

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

## Przed pierwszym użyciem

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

## Oznaczenia

### Blender

- ① Zakrywka wlewu
- ② Blokowana pokrywa z otworami do nalewania
- ③ Dzbanek
- ④ Pierścień uszczelniający blendera
- ⑤ Zespół ostrzy blendera
- ⑥ Podstawa zasilająca
- ⑦ Regulator prędkości i trybu pracy przerywanej
- ⑧ Przycisk funkcji kruszenia lodu
- ⑨ Miejsce na przewód sieciowy

### Młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączono w zestawie)

- ⑩ Pojemnik młynka wielofunkcyjnego
- ⑪ Pierścień uszczelniający młynka wielofunkcyjnego
- ⑫ Zespół ostrzy młynka wielofunkcyjnego

### Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)

- ⑬ Pokrywka młynka
- ⑭ Zespół ostrzy młynka do kruszenia

### Młynek do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)



- ⑮ Pokrywka młynka tarcia
- ⑯ Zespół ostrzy młynka do tarcia

## Obsługa blendera

Zob. ilustracje **A**

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

- 1 Umieścić pierścień uszczelniający blendera w zespole ostrzy blendera, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

- 2 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, mocno dokręcając. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
-  - pozycja otwarta
  -  - pozycja zamknięta
- 3 W dzbanku umieścić składniki.  
 4 W pokrywce umieścić zakrywkę wlewu.  
 5 Do dzbanka przymocować pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.  
 6 Umieścić blender na podstawie zasilającej i przekręcić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by go zablokować ↓.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**
- 7 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych sposobów użycia).

#### Porady i wskazówki

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

### Tabela zalecanych sposobów użycia blendera

**Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

**Nie przekraczać oznaczonej na dzbanku maksymalnej pojemności. Nie napełniać dzbanka poniżej znajdującego się na nim oznaczenia minimalnej ilości składników.**








|  | Zastosowanie/rodzaj składników   | <br>(w sekundach) |  |
|---|--|--|---|
| <b>1</b>  | Spienianie mleka   | 10 - 15  | 1 l   |
|   | Składniki o rzadkiej konsystencji, np. ciasto naleśnikowe, koktajle mleczne, jajecznicza | 15 - 30  | 1 l   |
| <b>2 - 3</b>  | Zupy i napoje<br>Składniki o gęstszej konsystencji, np. pasztety                         | 15 - 30  | 1,5 l   |

Tabela zalecanych sposobów użycia blendera

|  | Zastosowanie/rodzaj składników   | <br>(w sekundach) |  |
|---|--|--|---|
| 2 - 3   | Majonez  | 60   | 3 jaj/a + 450 ml oleju  |
|   | Gęste napoje typu smoothie<br>W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody). | 30 - 60  | 800 ml płynnych   |
|  | Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję   | -  | 6 kostek (125 g)  |
| (P) pulse   | Silnik pracuje włączając się i wyłączając.<br>W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (P).  | -  | -   |

## Obsługa młynka wielofunkcyjnego



(jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **B**

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

- 1 Składniki umieścić w pojemniku młynka. Pojemnik napełnić najwyżej do połowy.
  - 2 Umieścić pierścień uszczelniający młynka wielofunkcyjnego w zespole ostrzy młynka wielofunkcyjnego, zwracając uwagę na to, by uszczelka została poprawnie włożona w rowki.
- **Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.**

- 3 Odwrócić zespół ostrzy do góry nogami. Skierowawszy ostrza ku dołowi, włożyć go do pojemnika. Rysunki na spodzie zespołu ostrzy wskazują pozycję:

-  - pozycja otwarta
-  - pozycja zamknięta

- 4 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P) (zob. tabela zalecanych sposobów użycia).



## Młynek do kruszenia lub młynek do tarcia

(jeżeli załączono w zestawie)

**Młynek do kruszenia** – zob. ilustracje **C**

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

**Młynek do tarcia** – zob. ilustracje **D**




**Do tarcia parmezanu, gałki muszkatolowej, orzechów kokosowych i suszonych owoców.**

## Obsługa młynka

- 1 Składniki umieścić w zespole ostrzy.
- 2 Zamocować pokrywę i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 4 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P) (zob. tabela zalecanych sposobów użycia).

### Tabela zalecanych sposobów użycia młynka

**Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

| Składniki  | Młynek                          |  |  | <br>(w sekundach) |
|--|---------------------------------|---|---|--|
| Orzechy  | Wielofunkcyjny lub do kruszenia | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Kawa   | Wielofunkcyjny lub do kruszenia | 40 g  | 3   | 30   |
| Przeciery dla niemowląt i potrawy purée  | Wielofunkcyjny                  | 50 g  | 3   | 30   |
| Przyprawy - ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, całe goździki | Do kruszenia                    | 40 g  | 3   | 30 - 60  |
| Papryczki chili  | Do kruszenia                    | 30 g  | 3   | 10   |
| Świeży imbir   | Do kruszenia                    | 30 g  | 3   | 10   |
| Czosnek  | Do kruszenia                    | 4 zębki   | 3   | 10   |
| Parmezan - pokrojony w jednocentymetrową kostkę  | Do tarcia                       | 60 g  | 3   | 10   |
| Suszone owoce  | Do tarcia                       | 50 g  | 3   | 10   |
| Orzechy kokosowe   | Tarcie lub kruszenie            | 50 g  | 3   | 20   |
| Gałka muszkatolowa   | Do tarcia                       | 2   | 3   | 40   |

### Porady i wskazówki

- Najlepszy wynik uzyskuje się, mieląc za jednym razem nie więcej niż 40 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest zmielić ich niewielką ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem w młynku składników gotowanych należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.

## Konserwacja i czyszczenie


Wskazówki dotyczące czyszczenia znajdują się na ilustracji **E**

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

### Podstawa zasilająca

- Wyrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu zasilającego można przechowywać w schowku w spodniej części podstawy zasilającej.

### Zespół ostrzy blendera/młynka wielofunkcyjnego

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

### Młynek do tarcia i młynek do kruszenia

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

### 1 Blender/młynek

**wielofunkcyjny:** zdjęć i wypłukać pierścieni uszczelniający.

- 2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyszczyć je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą.

**Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**

- 3 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

## Zupa jarzynowa

25 g masła

Rozgnieciony ząbek czosnku

Następujące składniki pokroić w 1½-centymetrową kostkę:

400 g marchewki

300 g ziemniaków

200 g cebuli

zimny wywar z warzyw

sól, pieprz

- 1 Masło stopić w rondelku, dodać cebulę i czosnek i podsmażyć je do miękkości.
- 2 Marchewkę, ziemniaki, cebulę i czosnek umieścić w blenderze. Wlać wystarczającą ilość wywaru z kurczaka – do oznaczonego na dzbanku poziomu 1500 ml. Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu.
- 3 Miksować na najwyższych obrotach przez 5 sekund lub dłużej (jeżeli zupa ma mieć gładką konsystencję).
- 4 Doprawić i gotować na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub do ugotowania. W razie potrzeby dolać składników płynnych.

## Rozwiązywanie problemów

| Problem  | Przyczyna   | Rozwiązanie  |
|--|---|--|
| Urządzenie nie działa.   | Brak dopływu zasilania.<br><br>Blender lub młynek nie został prawidłowo złożony lub zamocowany na podstawie zasilającej.          | Sprawdzić, czy blender jest podłączony do prądu.<br><br>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest w pełni dokręcony i zablokowany na podstawie zasilającej.  |
| Blender lub młynek wielofunkcyjny przecieka.   | Uszczelka nie została założona.<br>Uszczelka została założona nieprawidłowo.<br>Uszczelka jest uszkodzona.                        | Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona.<br>Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.                                       |
| Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera.   | Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.   | Odkręcić dzbanek lub pojemnik młynka wielofunkcyjnego i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy.<br>Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”. |
| Niezadowalające wyniki miksowania.   | Miksowane składniki są zbyt gęste lub nie dodano wystarczającej ilości płynu.<br><br>Ilość miksowanych składników jest zbyt mała. | Zgarnąć składniki z boków naczynia i dolać więcej składników płynnych.<br>Spróbować zacząć miksowanie od pracy w trybie przerywanym.<br><br>Nie napełniać dzbanka poniżej znajdującego się na nim oznaczenia minimalnej ilości składników.             |
| Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, należy zastosować się do wskazówek podanych w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”. |   |  |

## Serwis i punkty obsługi klienta

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

# Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

- **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, ανατρέξτε στο ξεχωριστό φυλλάδιο προειδοποιήσεων ασφαλείας και διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης που περιλαμβάνει αυτό το βιβλίο οδηγιών. Φυλάξτε τα για μελλοντική αναφορά.**

## Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

## Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

## επεξήγηση συμβόλων

### Μπλέντερ

- ① Πώμα μεζούρα
- ② Καπάκι ασφάλισης με εγκοπές εκροής
- ③ Κανάτα
- ④ Δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ
- ⑤ Μονάδα με λεπίδες του μπλέντερ
- ⑥ Μονάδα μοτέρ
- ⑦ Κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
- ⑧ Κουμπί θρυμματισμού πάγου
- ⑨ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

## Μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

- ⑩ Δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων
- ⑪ Δακτύλιος στεγανοποίησης μύλου πολλαπλών χρήσεων
- ⑫ Μονάδα λεπίδων μύλου πολλαπλών χρήσεων

## Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)

- ⑬ Καπάκι μύλου
- ⑭ Μονάδα λεπίδων μύλου αλέσματος

## Μύλος τριψίματος (εάν παρέχεται)

- ⑮ Καπάκι μύλου
- ⑯ Μονάδα λεπίδων μύλου τριψίματος

## Για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

Ανατρέξτε στις εικόνες **A**


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

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

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

 ανοικτό

 κλειστό

- 3 Τοποθετήστε τα υλικά σας στην κανάτα.
- 4 Τοποθετήστε το κάλυμμα της οπής γεμίσματος επάνω στο καπάκι.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στην κανάτα και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 6 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του .
- **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 7 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

### Συμβουλές και υποδείξεις





- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά - κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και στη συνέχεια, και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε ένα-ένα τα κομμάτια. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά τη συσκευή.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.

## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης του μπλέντερ

**Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

**Μην αναμειγνύετε υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη χωρητικότητα, η οποία αναγράφεται στην κανάτα.**

**Μην γεμίζετε κάτω από την ένδειξη ελάχιστης χωρητικότητας της κανάτας.**

|    | Χρήση/τροφές   | <br>(Δευτ.) |  |
|---|--|--|---|
| 1   | Αφρόγαλα   | 10 - 15  | 1 λίτρα   |
|   | Αραιά μείγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αβγό  | 15 - 30  | 1 λίτρα   |
| 2 - 3   | Σούπες και ποτά<br>Πιο παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ   | 15 - 30  | 1,5 λίτρο   |
|   | Μαγιονέζα  | 60   | 3 αβγά<br>+ 450 ml<br>λάδι  |
|   | Πολτοποιημένα ροφήματα<br>Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων)<br>Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό) | 30 - 60  | 800 ml<br>υγρού   |
|  | Θρυμματισμός πάγου - θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για πολλά διαδοχικά σύντομα χρονικά διαστήματα, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό.   | -  | 6<br>παγάκια<br>(125 g)   |
| <b>(P)</b><br>παλμική<br>κίνηση   | Θέτει σε λειτουργία τον κινητήρα διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον.<br>Η λειτουργία - της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.   | -  | -   |

## Χρήση του μύλου πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες **B**

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

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.
- 2 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης του μύλου πολλαπλών χρήσεων στη μονάδα λεπίδων του μύλου - διασφαλίζοντας ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στην αυλακωτή περιοχή.

- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

3 Γυρίστε τη μονάδα λεπίδων ανάποδα. Πλησιάστε την στο δοχείο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:



- 4 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 5 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμικής λειτουργίας (P) (ανατρέξτε στον Πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων).

**Μύλος τριψίματος** – Ανατρέξτε στις εικόνες **D**

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

## Πώς χρησιμοποιείται ο μύλος σας

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη μονάδα λεπίδων.
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε το μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμικής λειτουργίας (P) (ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

## Μύλος αλέσματος ή Μύλος τριψίματος



(εάν παρέχεται)

**Μύλος αλέσματος** – Ανατρέξτε στις εικόνες **C**

**Κατάλληλος για να αλέθετε μπαχαρικά, κόκκους καφέ και να επεξεργάζεστε τζίντζερ, καρύδα, σκόρδο και πιπεριές τσίλι.**




### Πίνακας συνιστώμενης χρήσης του μύλου

**Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

| Υλικά                      | Μύλος                         |  |  | <br>(Δευτ.) |
|----------------------------|-------------------------------|---|---|--|
| Ξηροί καρποί               | Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Κόκκοι καφέ                | Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος | 40 g  | 3   | 30   |
| Βρεφικές τροφές και πουρές | Πολλαπλών χρήσεων             | 50 g  | 3   | 30   |



## Πίνακας συνιστώμενης χρήσης του μύλου

| Υλικά   | Μύλος            |  |  | <br>(Δευτ.) |
|---|------------------|---|---|--|
| Μπαχαρικά - όπως ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδαμώμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κοριανδρού, σπόροι μάραθου, ολόκληρο γαρούφαλλο κ.λπ. | Αλέσματος        | 40 g  | 3   | 30 - 60  |
| Πιπεριές τσίλι  | Αλέσματος        | 30 g  | 3   | 10   |
| Φρέσκο τζίντζερ   | Αλέσματος        | 30 g  | 3   | 10   |
| Σκόρδο  | Αλέσματος        | 4<br>σκελίδες   | 3   | 10   |
| Παρμεζάνα - κομμένη σε κύβους του 1 cm  | Τριψίματος       | 60 g  | 3   | 10   |
| Αποξηραμένα φρούτα  | Τριψίματος       | 50 g  | 3   | 10   |
| Καρύδα  | Τρίψιμο ή άλεσμα | 50 g  | 3   | 20   |
| Μοσχοκάρυδο   | Τριψίματος       | 2   | 3   | 40   |

### Συμβουλές και υποδείξεις

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στο μύλο περισσότερα από 40 g κάθε φορά.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καβουρντίστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.

## Φροντίδα και καθαρισμός

Ανατρέξτε στην εικόνα **E** για πληροφορίες καθαρισμού

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε την κανάτα προτού την ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων στο νερό.

### Μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Τοποθετείτε το καλώδιο που περισσεύει στον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ.

### Διάταξη λεπίδων μπλέντερ/ μύλου πολλαπλών χρήσεων

- Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από την κανάτα ή το μύλο, στρέφοντάς τη στη θέση

«ξεκλείδωτη» για να  
ελευθερωθεί.

### Μύλοι αλέσματος και τριψίματος

● Αφαιρέστε το καπάκι από τη μονάδα λεπίδων, στρέφοντάς το δεξιόστροφα.

#### 1 Μπλέντερ/μύλος πολλαπλών χρήσεων:

αφαιρέσετε και πλύνετε το δακτύλιο στεγανοποίησης.

2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων σε νερό.**

3 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

- 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσει.
- 2 Τοποθετήστε τα καρότα, τις πατάτες, τα κρεμμύδια και το σκόρδο στο μπλέντερ. Προσθέστε αρκετό ζυμό, ώστε το μείγμα να φτάσει στην ένδειξη των 1.500 ml στην κανάτα. Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα.
- 3 Αναμείξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 5 δευτερόλεπτα, εάν θέλετε η σούπα να έχει κομματάκια, ή για περισσότερο χρόνο, εάν θέλετε πιο ρευστό αποτέλεσμα.
- 4 Καρκεύστε και σιγοβράστε τη σούπα για 30-35 λεπτά ή έως ότου είναι έτοιμη. Προσθέστε επιπλέον υγρό εάν χρειάζεται.

## Σούπα λαχανικών

25 g βούτυρο

1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη

Κόψτε τα παρακάτω σε κύβους του 1,5 εκ.

400 g καρότα

300 g πατάτες

200 g κρεμμύδια

κρύος ζωμός λαχανικών

αλάτι και πιπέρι

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα   | Αιτία   | Λύση  |
|--|---|---|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί.                                    | Δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.<br><br>Το μπλέντερ ή ο μύλος δεν έχει συναρμολογηθεί ή τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ.                          | Ελέγξτε εάν το μπλέντερ είναι στην πρίζα.<br><br>Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει πλήρως και έχει ασφαλίσει πάνω στη μονάδα μοτέρ.   |
| Το μπλέντερ ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή. | Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης.<br>Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.<br>Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές. | Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». |

## Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα  | Αιτία   | Λύση   |
|---|---|--|
| Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδων όταν αφαιρείται από τη συσκευασία. | Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάζεται ήδη τοποθετημένος στη μονάδα λεπίδων.   | Ξεβιδώστε την κανάτα ή το δοχείο του μύλου πολλαπλών χρήσεων και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδων.<br>Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». |
| Μη ικανοποιητική ανάμειξη.  | Το μείγμα που επεξεργάζεστε είναι υπερβολικά πηχτό ή δεν έχετε προσθέσει αρκετό υγρό.<br><br>Η ποσότητα που επεξεργάζεστε είναι πολύ μικρή. | Ξεκολλήστε το μείγμα από τα τοιχώματα και προσθέστε επιπλέον υγρό.<br>Χρησιμοποιήστε πρώτα την παλμική λειτουργία για να αρχίσει η διαδικασία ανάμειξης.<br><br>Μην γεμίζετε κάτω από την ένδειξη ελάχιστης χωρητικότητας της κανάτας.                       |

Εάν κανένα από τα παραπάνω δεν λύνει το πρόβλημα, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

## Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

# Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

- **Pred použitím svojho spotrebiča venujte pozornosť upozorneniu na samostatnom letáku a pozorne si prečítajte pokyny na použitie uvedené v tejto príručke. Uschovajte pre svoju potrebu.**

## Pred zapnutím zariadenia

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

## Pred prvým použitím

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

## Trecí mlynček (ak je dodaný)

- ⑬ Veko mlynčeka
- ⑭ Nožová zostava trecieho mlynčeka

## Legenda

### Mixér

- ① Plniaca zátka
- ② Uzamykacie veko s otvormi na nalievanie
- ③ Nádoba mixéra
- ④ Tesniaci krúžok mixéra
- ⑤ Nožová jednotka mixéra
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Ovládač rýchlosti a impulzov
- ⑧ Tlačidlo drvenia ľadu
- ⑨ Priestor na uloženie elektrickej šnúry

### Multifunkčný mlynček (ak je dodaný)

- ⑩ Nádoba multifunkčného mlynčeka
- ⑪ Tesniaci krúžok multifunkčného mlynčeka
- ⑫ Nožová jednotka multifunkčného mlynčeka

### Strúhací mlynček (ak je dodaný)

- ⑮ Veko mlynčeka
- ⑯ Nožová zostava strúhacieho mlynčeka

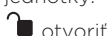
## Používanie mixéra

Pozrite si obrázky **A**

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

- 1 Upevnite tesniaci krúžok mixéra do nožovej jednotky mixéra – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
  - **Ak je tesnenie poškodené alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
- 2 Priskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – zabezpečte, aby bola nožová zostava úplne utiahnutá. Pozrite si

nasledujúce grafické symboly na spodnej strane nožovej jednotky:




otvoriť



zatvoriť

- 3 Vložte ingrediencie do nádoby.
- 4 Vložte plniacu zátku do veka.
- 5 Založte veko na nádobu a otáčajte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí.

6 Položte mixér na pohonnú jednotku a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite .

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

7 Zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaného použitia).

### Rady a tipy



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

### Odporúčané použitie pre mixér





**Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.**

**Dbajte o to, aby hladina zmesi nepresahovala značenie maximálnej kapacity uvedenej na pohári.**

**Dbajte o to, aby hladina zmesi siahala aspoň po značenie minimálnej kapacity na pohári.**

|  | Použitie/ druhy ingrediencií  | <br>(Sek-<br>únd) |  |
|---|---|--|---|
| <b>1</b>  | Šľahané mlieko  | 10 - 15  | 1 litrov  |
|   | Ľahké zmesi, napríklad šľahané cesto, mliečne kokteily, šľahané vajcia  | 15 - 30  | 1 litrov  |
| <b>2 - 3</b>  | Polievky a nápoje<br>Hustejšie zmesi, ako napríklad paštéty   | 15 - 30  | 1.5 litre   |
|   | Majonéza  | 60   | 3 vajec +<br>450 ml<br>oleja  |
|   | Miešané ovocné nápoje<br>Najskôr vložte čerstvé ovocie a tekuté ingrediencie (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných džúsov). Potom pridajte ľad, alebo mrazené ingrediencie (vrátane mrazeného ovocia, ľadu, alebo zmrzliny) | 30 - 60  | 800ml<br>tekutiny   |

## Odporúčané použitie pre mixér

|  | Použitie/ druhy ingrediencií   | <br>(Sek-<br>únd) |  |
|---|--|--|---|
|  | Drvenie ľadu – pracujte v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.     | -  | 6 kociek (125 g)  |
| <b>(P)</b><br>impulzy   | Motor používate v režime štart/stop. Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe. | -  | -   |

### Používanie multifunkčného mlynčeka (ak je dodaný)

Pozrite si obrázky **B**

**Používajte svoj multimlynček na mletie orieškov, kávových zŕn a studeného pyré.**

- 1 Vložte ingrediencie do nádoby. Nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.
- 2 Na nožovú jednotku multifunkčného mlynčeka založte tesniaci krúžok multifunkčného mlynčeka – tesnenie musí byť správne umiestnené v príslušnej drážke.

● **Ak je tesnenie poškodené alebo nesprávne nasadené, bude z neho tiecť.**

- 3 Prevráťte jednotku s nožmi naopak. Ponorte ju do nádoby nožmi dole. Riadte sa značením na spodnej strane jednotky s nožmi nasledujúco:

 otvoriť

 zatvoriť

- 4 Položte mlynček na pohonnú jednotku a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- 5 Zvoľte rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P) (pozrite si tabuľku odporúčaného použitia).

### Mlynček alebo strúhadlo (ak je dodaný)

**Mlynček** – pozrite si obrázky **C**

**Vhodný na mletie korenín, kávových zŕn a spracovanie zázvoru, kokosu, cesnaku a chilli.**

**Strúhadlo** - pozrite si obrázky

**D**




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

### Používanie mlynčeka

- 1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy.
- 2 Založte veko a pootočte ním v protismere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- 3 Položte mlynček na pohonnú jednotku a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- 4 Zvoľte rýchlosť alebo použite tlačidlo pulzovania (P) (pozrite si tabuľku odporúčaného použitia)

## Odporúčané používanie mlynčeka

**Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.**

| Ingrediencie   | Mlynček                  |  |  | <br>(Sek-<br>únd) |
|--|--------------------------|---|---|--|
| Orechy   | Multifunkčný alebo trecí | 50 g  | 3   | 10 - 15  |
| Kávové zrnká   | Multifunkčný alebo trecí | 40 g  | 3   | 30   |
| Detská výživa a pyré   | multifunkčný             | 50 g  | 3   | 30   |
| Korenie - napríklad celé čierne korenie, semená kardamónu, semená rasce, semená korianderu, semená feniklu, celé klinčeky atď. | Trecí                    | 40 g  | 3   | 30 - 60  |
| Čili papričky  | Trecí                    | 30 g  | 3   | 10   |
| Čerstvý koreňový zázvor  | Trecí                    | 30 g  | 3   | 10   |
| Cesnak   | Trecí                    | 4 strúčiky  | 3   | 10   |
| Parmezán - nakrájaný na 1 cm kocky   | Strúhací                 | 60 g  | 3   | 10   |
| Sušené ovocie  | Strúhací                 | 50 g  | 3   | 10   |
| Kokos  | Strúhanie alebo Mletie   | 50 g  | 3   | 20   |
| Muškatový oriešok  | Strúhací                 | 2   | 3   | 40   |

### Rady a tipy

- Pre optimálny výkon pri spracovávaní korenia odporúčame, aby ste naraz nespracovávali viac ako 40 g v mlynčeku.
- Celé korenie si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté korenie, takže na uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.
- Na uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé korenie opražiť.
- Detská výživa/pyré - uvarené potraviny nechajte pred spracovaním v mlynčeku schlaďiť na izbovú teplotu.

## Ošetrovanie a čistenie


Pre informácie o čistení si pozrite obrázky **E**

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

### Pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočný kábel zatlačte do uskladňovacej časti na spodnej strane pohonnej jednotky.

### Zostava nožov mixéra/ Multimlynčeka

- Zložte nožovú jednotku z nádoby alebo mlynček otočením do odistenej polohy , čím ich uvoľníte.

### Trecí a strúhací mlynček

- Vyberte veko z nožovej zostavy jeho pootočením v smere hodinových ručičiek.

#### 1 **Mixér/multifunkčný mlynček:**

vyťahnite tesniaci krúžok a umyte ho.

- 2 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**

- 3 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

## Zeleninová polievka

25g masla

1 strúčik rozdrveného cesnaku  
Nasledujúce prísady pokrájajte na 1.5cm

kocky

400g mrkvy

300g zemiakov

200g cibuľe

studeného zeleninového vývaru  
soľ a čierne korenie

- 1 Maslo nechajte roztopiť na panvici, pridajte cibuľu a cesnak a opekajte pokiaľ nezmäknú.
- 2 Vložte mrkvu, zemiaky, cibuľu a cesnak do mixéra. Pridajte toľko vývaru, aby hladina siahala po značenie 1500ml na pohári. Nasadte veko a plniace hrdlo.
- 3 Mixujte na maximálnej rýchlosti 5 sekúnd alebo dlhšie podľa Želanej konzistencie polievky.
- 4 Ochuťte a nechajte variť 30-35 minút alebo kým polievka nie je uvarená. Podľa potreby pridajte viac tekutiny.



## Riešenie problémov

| Problém   | Príčina   | Riešenie  |
|---|---|---|
| Spotrebič nefunguje.  | Chýba napájanie.<br><br>Mixér alebo mlynček nie je správne poskladaný alebo upevnený na pohonnú jednotku.     | Skontrolujte, či je mixér zapojený do elektrickej siete.<br>Skontrolujte či je zostava nožov úplne dotiahnutá a uzamknutá na pohonnú jednotku.  |
| Mixér alebo multi mlynček tečie.  | Nie je založené tesnenie.<br>Tesnenie nie je založené správne.<br>Tesnenie je poškodené.                      | Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.                                     |
| Tesnenie nebolo po vybalení mixéra pri nožovej jednotke.  | Tesnenie sa dodáva založené na nožovej jednotke.  | Odskrutkujte pohár alebo nádobu mlynčeka a skontrolujte, či je tesnenie nasadené na jednotku s nožmi.<br>Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „Servis a starostlivosť o zákazníkov“. |
| Slabé mixovanie.  | Mixovaná zmes je príliš hustá alebo je v nej nedostatok tekutín.<br><br>Spracovávané množstvo je príliš malé. | Zoškrabte zmes a pridajte viac tekutiny.<br>Predtým, než začnete mixovať, skúste najskôr funkciu pulzovania.<br>Dbajte o to aby hladina siahala aspoň po značenie minimálnej kapacity na pohári.          |
| Ak žiadne z vyššie uvedených riešení problém nevyrieši, prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“. |   |   |

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками.

- **Перед використанням пристрою уважно ознайомтесь з окремою пам'яткою про заходи з безпеки і прочитайте інструкції з експлуатації, які містяться в даному посібнику. Зберігайте для подальшого використання.**

## **Перед підключенням до мережі електропостачання**

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

## **Перед першим використанням**

- Промийте всі компоненти: див. розділ «Догляд та чищення».

## **Покажчик**

### **Блендер**

- ① Ковпачок заливального отвору
- ② Кришка з механізмом для блокування та отворами для наливання
- ③ Чаша
- ④ Ущільнювальне кільце блендера
- ⑤ Ножовий блок блендера
- ⑥ Блок електродвигуна
- ⑦ Регулятор швидкості + імпульсний режим
- ⑧ Кнопка «подрібнення льоду»
- ⑨ Відсік для зберігання шнура

## **Універсальний подрібнювач (якщо входить до комплекту)**

- ⑩ Чаша універсального подрібнювача
- ⑪ Ущільнювальне кільце універсального подрібнювача
- ⑫ Ножовий блок універсального подрібнювача

## **Насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)**

- ⑬ Кришка подрібнювача
- ⑭ Ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

## **Насадка-подрібнювач для натирання (якщо входить до комплекту)**

- ⑮ Кришка подрібнювача
- ⑯ Ножовий блок насадки-подрібнювача для натирання

## Як користуватися блендером

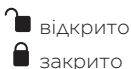
Див. малюнки **A**

**Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної крихти, крихти із печива, подрібнення горіхів та льоду.**

1 Установіть ущільнювальне кільце блендера до ножового блоку блендера так, щоби воно правильно увійшло до пазів.

● **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Встановіть ножовий блок до чаші, та переконайтеся в тому, що він надійно зафіксований. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:



3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку.

5 Установіть кришку на чашу та поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати.

6 Встановіть блендер на блок електродвигуна і поверніть блендер за годинниковою стрілкою до позначки блокування **↓**.

● **Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.**

7 Виберіть швидкість (див. розд. Рекомендована експлуатація).

### Корисні поради


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

## Рекомендована експлуатація блендера

**Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

**Не змішуйте об'єми, що перевищують максимальну позначку на чаші.**

**Не змішуйте об'єми, що менше мінімальної позначки на чаші.**

|   | Застосування/ види продуктів  | <br>(Секунда) |  |
|--|---|--|---|
| 1  | Приготування молочної піни  | 10 - 15  | 1 літр  |
|  | Негусті суміші, наприклад, рідке тісто, молочні коктейлі, омлети  | 15 - 30  | 1 літр  |
| 2 - 3  | Супи та напої   | 15 - 30  | 1,5 літри   |
|  | Густі суміші, наприклад, паштет   |  |   |
|  | Майонез   | 60   | 3 яєць + 450мл олії   |
|  | Фруктові коктейлі   | 30 - 60  | 800мл рідини  |
|  | Спочатку покладіть свіжі фрукти та рідкі інгредієнти (це можуть бути йогурт, молоко та фруктові соки). Потім додайте льоду або заморожених інгредієнтів (це можуть бути заморожені фрукти, лід або морозиво). |  |   |
|  | Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію.  | -  | 6 кубиків (125 r)   |
| <b>(P) ім-пульсний режим</b>   | Електродвигун працює у режимі «пуск/стоп».<br>Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.  | -  | -   |

## Як користуватися універсальним подрібнювачем

(якщо входить до комплекту)

Див. малюнок **B**


**Використовуйте мультиподрібнювач для помелу горіхів, кавових зерен і холодних пюре.**

- 1 Покладіть інгредієнти до чаші. Чаша повинна бути наполовину заповненою.
- 2 Встановіть ущільнювальне кільце до ножового блоку так, щоб воно увійшло до пазу.

- Якщо ущільнювач пошкоджений або встановлений неправильно, відбувається витікання.

- 3 Переверніть ножовий вузол лезами униз. Вставте його у ємність лезами униз. Користуйтеся графічними позначками на дні ріжучого блоку таким чином:

 відкрито

 закрито

- 4 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна і поверніть подрібнювач за годинниковою стрілкою для блокування.

- 5 Виберіть швидкість або скористайтесь імпульсним (P) керуванням (див. розд. Рекомендована експлуатація).

## Подрібнювач-млинок або подрібнювач тертка (якщо входить до комплекту)

**Подрібнювач-млинок** - Див. малюнок **C**

**Для мелення спецій, кавових зерен і обробки імбиру, кокосу, часнику і перцю чілі.**

**Подрібнювач тертка** - Див. малюнок **D**

**Призначена для натирання сиру пармезан, мускатного горіху, кокосу та сухофруктів.**

## Як користуватись подрібнювачем

- 1 Покладіть інгредієнти ножового блоку.
- 2 Встановіть кришку і поверніть проти годинникової стрілки для блокування.
- 3 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна і поверніть подрібнювач за годинниковою стрілкою для блокування.
- 4 Виберіть швидкість або скористайтесь імпульсним (P) керуванням (див. розд. Рекомендована експлуатація).

### Рекомендована експлуатація подрібнювача

**Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

| Інгредієнти   | Подрібнювач                              |  |  | <br>(Секунд) |
|---|--|---|---|---|
| Горіхи  | Універсальний або подрібнювач для помелу | 50 г  | 3   | 10 - 15   |
| Кавові зерна  | Універсальний або подрібнювач для помелу | 40 г  | 3   | 30  |
| Харчування для немовлят та пюре   | Універсальний                            | 50 г  | 3   | 30  |
| Спеції - наприклад, горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю, цільна гвоздика і т.д. | Подрібнювач для помелу                   | 40 г  | 3   | 30 - 60   |
| Перці чілі  | Подрібнювач для помелу                   | 30 г  | 3   | 10  |
| Свіжий корінь імбиру  | Подрібнювач для помелу                   | 30 г  | 3   | 10  |
| Часник  | Подрібнювач для помелу                   | 4 зубчики   | 3   | 10  |

## Рекомендована експлуатація подрібнювача

| Інгредієнти   | Подрібнювач               |  |  | <br>(Секунда) |
|---|---------------------------|---|---|--|
| Сир «Пармезан»<br>-порізати кубиками 1 см за розміром | Подрібнювач для натирання | 60 г  | 3   | 10   |
| Сухофрукти  | Подрібнювач для натирання | 50 г  | 3   | 10   |
| Кокос   | Натирання або мелення     | 50 г  | 3   | 20   |
| Мускатний горіх                                       | Подрібнювач для натирання | 2   | 3   | 40   |

### Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 40 г спецій за один раз.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, отже рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоби зберегти їх унікальний смак.
- Для отримання максимуму аромату ефірної олії рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Дитяча їжа та пюре - перед переробкою залиште фрукти вистигнути до кімнатної температури.

## Догляд та чищення

Див. малюнок **E** щодо інформації з очищення

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

### Блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте залишковий шнур відсіку нижньої частині блоку електродвигуна.

### Блендер/ріжучий вузол з мультиподрібнювачем

- Витягніть ножовий блок із чаші чи подрібнювача, повернувши його у положення «розблоковано»



### Насадок-подрібнювачів для помелу та натирання

- Зніміть кришку з ножового повернувши проти годинникової стрілки.

### 1 Блендер/ універсальний подрібнювач:

- 1 зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
- 2 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 3 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

## Овочевий суп

25 г масла

1 подрібнений зубок часнику

Нарізати наступні інгредієнти кубиками 1,5 см

400 г моркви

300 г картоплі

200 г цибулі

холодний овочевий бульйон

сіль і перець

- 1 Розтопити масло на пательні, додати цибулю і часник, смажити до пом'якшення.
- 2 Насипте моркву, картоплю цибулю і часник в блендер. Налийте достатню кількість бульйону до позначки 1500 мл на чаші. Встановіть основну кришку і кришку наливного отвору.
- 3 Змішуйте на максимальній швидкості 5 секунд до грубозернистого супу або довше для отримання більш однорідної маси.
- 4 Додайте приправ і прокип'ятіть суп на повільному вогні 30-35 хвилин або доведіть до готовності. Додайте це рідини за необхідності.

## Обслуговування та ремонт

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

## Усунення несправностей

| Проблема   | Причина   | Усунення   |
|--|---|--|
| Пристрій не працює.  | Не постачається живлення.<br><br>Блендер або подрібнювач не зібрані або встановлені неправильно на блок електродвигуна. | Перевірте, чи блендер підключено.<br><br>Перевірте, щоб ріжуча насадка була повністю закріплена і заблокована на блоку електродвигуна.                                 |
| Блендер або мультиподрібнювач протікає   | Не має ущільнювача. Ущільнювач встановлено неправильно. Ущільнювач пошкоджено.  | Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Обслуговування та ремонт».              |
| Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі при розпаковуванні.                           | Ущільнювальне кільце встановлено на заводі.   | Зніміть чашу або ємність мультиподрібнювача і перевірте ущільнювач ріжучого вузла. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Обслуговування та ремонт».        |
| Блендер погано працює.   | Суміш, яка обробляється, занадто густа або додано мало рідини.<br><br>Кількість, яка обробляється, занадто мала.        | Зіскребіть суміш на дно і додайте більше рідини. Перед початком змішування пробуйте імпульсний режим.<br><br>Не заповняйте нижче позначки мінімального об'єму на чаші. |
| Якщо жоден з описаних варіантів не вирішив проблему, див. розділ «Обслуговування та ремонт». |   |  |



## دليل اكتشاف المشكلات وحلها

| المشكلة  | السبب المحتمل   | الحل   |
|--|---|--|
| الجهاز لا يعمل.  | لا توجد طاقة.   | تأكد من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربائي.   |
| تسريب من المازج أو المطحنة متعددة الاستخدامات  | حلقة الإحكام غير مركبة.<br>حلقة الإحكام مركبة بطريقة غير صحيحة.<br>حلقة الإحكام تالفة.                            | تأكد من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجع قسم الصيانة ورعاية العملاء.   |
| عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالمازج.                               | يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.  | فكي الدورق أو وعاء الطحن وتأكد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجع قسم "الصيانة ورعاية العملاء".                                |
| نتائج مزج سيئة.  | قوام الخليط الذي يتم مزجه ثخين جداً أو عدم استخدام كمية كافية من السوائل.<br>الكمية التي يتم معالجتها قليلة جداً. | اكتشفي المكونات وأضيفي كمية إضافية من السائل. استخدم وضع التشغيل النبضي أولاً لبدء عملية المزج. لا تعبئي مكونات أقل من الحد الأدنى لساعات الاستخدام المحدد على الدورق. |
| إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجع قسم "الصيانة ورعاية العملاء". |   |  |

## حساء الخضراوات

٢٥ غرام زبد

١ فص ثوم مطحون

قطعي التالي إلى مكعبات بطول ١,٥ سم

٤٠٠ غرام جزر

٣٠٠ غرام بطاطس

٢٠٠ غرام بصل

مرق خضراوات بارد

ملح وفلفل أسود

١ يذاب الزبد في مقلاة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام لينا.

٢ ضعي الجزر والبطاطس والبصل والثوم في المازج. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى ١٥٠٠ مللي لتر الموضحة على الدورق. ركبي الغطاء العلوي وفتحة التعبئة.

٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء بقوام خشن أو لمدة أطول للحصول على حساء بقوام ناعم.

٤ يُتبل المرق ويُطهى على نار هادئة لمدة تتراوح بين ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى ينضج. أضيفي كمية إضافة من السائل إذا لزم الأمر.

## الصيانة ورعاية العملاء

● في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب

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

● يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

● في حالة تعطل منتج Kenwood عن

العمل أو في حالة وجود أي عيوب،

فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز

خدمة معتمد من KENWOOD.

للحصول على معلومات محدثة حول أقرب

مركز خدمة معتمد من KENWOOD،

يرجى زيارة موقع الويب

[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو

موقع الويب المخصص لبلدك.

● تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.

● صنع في الصين.


## استخدامات المطحنة الموصى بها

| المكونات  | المطحنة        |  |  |  (ثانية) |
|---|----------------|---|---|---|
| التوابل - مثل الفلفل الأسود وبنور الهيل والكمون والكزبرة والشمره وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل | مطحنة الفرغ    | ٤٠  | ٢   | ٦٠ - ٣٠   |
| الفلفل الأحمر الحار   | مطحنة الفرغ    | ٣٠  | ٣   | ١٠  |
| الزنجبيل الطازج   | مطحنة الفرغ    | ٣٠  | ٣   | ١٠  |
| الثوم   | مطحنة الفرغ    | ٤ فصوص<br>ثوم   | ٣   | ١٠  |
| جبن البارميزان  | مطحنة الفرغ    | ٦٠  | ٣   | ١٠  |
| الفواكه المجففة   | مطحنة الفرغ    | ٥٠  | ٣   | ١٠  |
| جوز الهند   | البشر أو الفرغ | ٥٠  | ٣   | ٢٠  |
| جوزة الطيب  | مطحنة الفرغ    | ٢   | ٣   | ٤٠  |

### تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٤٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- غذاء الرضع/المهروسات - اترك الأظعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.

### وحدة شفرات المازج/المطحنة متعددة الاستخدامات

- أزيل وحدة الشفرات عن الدورق أو المطحنة عن طريقها لفها حتى موضع الفتح  وذلك لتحريرها.

#### مطحنتنا الفرغ والبشر

- أزيل الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.

#### ١ المازج/المطحنة متعددة الاستخدامات: أزيل حلقة الإحكام واغسلها.

- ٢ لا تلمس الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.
- ٣ اتركها تجف في وضع مقلوب.

### العناية والتنظيف

راجعى الرسم التوضيحي **E** للحصول على معلومات التنظيف

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

#### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.
- أدمى السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة.

## مطحنة الفرم أو مطحنة البشر (في حالة تزويدها)

مطحنة الفرم - رجعي الرسوم التوضيحية  
**C**

مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة  
وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.

مطحنة البشر - رجعي الرسوم التوضيحية  
**D**

مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة  
الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.

### استخدام المطحنة

- ١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات.
- ٢ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) وفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طققة".
- ٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقيها في موضع القفل.
- ٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (راجعى توصيات الاستخدام).

## استخدام المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

راجعى الرسوم التوضيحية **B**  
استخدمي المطحنة متعددة  
الاستخدامات في طحن المكسرات  
وحبوب القهوة والمكونات الباردة ذات  
قوام يشبه المهروس.

- ١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء  
وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات  
املئها بما لا يزيد على النصف.
- ٢ ركبى حلقة الإحكام الخاصة بالمطحنة  
متعددة الاستخدامات على وحدة شفرات  
المطحنة متعددة الاستخدامات مع التأكد  
من استقرار حلقة الإحكام في موضعها  
بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير  
محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث  
تسريباً.

٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل  
الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل.  
راجعى الرسوم التوضيحية الموجودة على  
الجانِب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات  
وهي كالتالى:

🔓 وضع الفتح  
🔒 وضع القفل

- ٤ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة  
(الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب  
الساعة حتى يتم تعشيقيها في موضع  
القفل.
- ٥ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي  
وضع التشغيل النبضي (راجعى توصيات  
الاستخدام).

## استخدامات المطحنة الموصى بها

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح  
بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول  
قد يتسبب في تلف الجهاز.

| المكونات                          | المطحنة   |  |  |  |
|-----------------------------------|---|---|---|---|
| المكسرات                          | المطحنة متعددة<br>الاستخدامات أو مطحنة<br>الفرم | ٥٠  | ٣   | ١٠ - ١٥   |
| حبوب القهوة                       | المطحنة متعددة<br>الاستخدامات أو مطحنة<br>الفرم | ٤٠  | ٣   | ٣٠  |
| طعام الأطفال والأطعمة<br>المهروسة | المطحنة متعددة<br>الاستخدامات                   | ٥٠  | ٣   | ٣٠  |

● لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المزج بشكل غير صحيح.

٧ حدي السرعة المطلوبة (راجع جدول توصيات الاستخدام).

**تلميحات ونصائح**

- لمزج مكونات جافة - قطعها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلها غطاء فتحة التعبئة وأسقطها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يدك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغ المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المزج عدا الزيت. أزيل غطاء فتحة التعبئة، ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

**توصيات استخدام المازج**

لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.  
يحذر خلط كميات تتجاوز السعة القصوى المحددة على الدورق.  
لا تعبئى مكونات أقل من الحد الأدنى لسعات الاستخدام المحدد على الدورق.

|  | <br>(ثانية) | أنواع الطعام/الاستخدام  |    |
|---|--|---|---|
| ١ لتر   | ١٠ - ١٥  | رغوة اللبن  | ١   |
| ١ لتر   | ١٥ - ٢٠  | الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض   |   |
| ١,٥ لتر   | ١٥ - ٢٠  | الحساء والمشروبات<br>الخلطات السميكة مثل المعجنات   | ٢-٣   |
| ٣ بيضات +<br>٤٥٠ مل<br>زيت  | ٦٠   | المايونيز   |   |
| ٨٠٠ مل من<br>السوائل  | ٣٠ - ٣٠  | المشروبات المرطبة<br>أولاً ضعي الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة<br>في ٨٠٠ مل من السائل (بما فيها الزبادي واللبن<br>وعصير الفاكهة)<br>ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (بما فيها<br>الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم) |   |
| ٦ مكعبات<br>١٢٥   | -  | جرش الثلج - شغلي الجهاز في وضع التشغيل<br>النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.  |  |
| -   | -  | يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء.<br>سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع<br>مضغوطاً.   | (P)<br>النبض  |

- قبل استخدام الجهاز، يرجى مراجعة دليل تحذيرات السلامة المنفصل بالإضافة إلى اتباع التعليمات الواردة في هذا الدليل بمنتهى الحذر. يرجى الاحتفاظ بالتعليمات للاستخدامات المرجعية في المستقبل.

#### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

#### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

#### استخدام المزج

راجعي الرسوم التوضيحية **A**

استخدمي المزج لتحضير الحساء، المشروبات، المعجنات، المايونيز، كسرات الخبز، كسرات البسكويت، تحضير المكسرات وجرش الثلج.

#### الدليل

##### المزج

- ١ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالمازج على وحدة شفرات المزج - مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٢ اربطي وحدة الشفرات في الدورق - مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

وضع الفتح

وضع القفل

- ٣ ضعي مكوناتك بداخل الدورق.
- ٤ ركبي غطاء فتحة التعبئة في الغطاء العلوي.
- ٥ ركبي الغطاء العلوي على الدورق ولفيه في
- ٦ ركبي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تعشيقه في موضع القفل.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المزج بشكل غير صحيح.

- ① غطاء فتحة التعبئة
- ② غطاء علوي قابل للقفل مزود بفتحات صب الدورق
- ③ طوق الإحكام الخاص بالمازج
- ④ وحدة شفرات المازج
- ⑤ وحدة الطاقة
- ⑥ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي
- ⑧ زر جرش الثلج
- ⑨ مكان تخزين السلك

#### المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

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

#### مطحنة الفرغ (في حالة تزويدها)

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