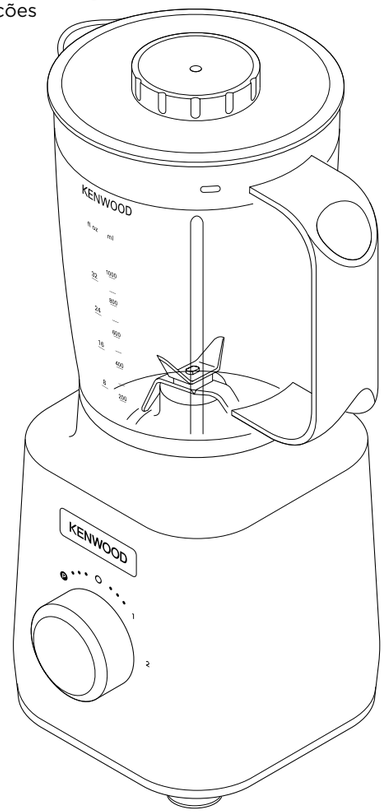
KENWOOD

TYPE BLP31

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



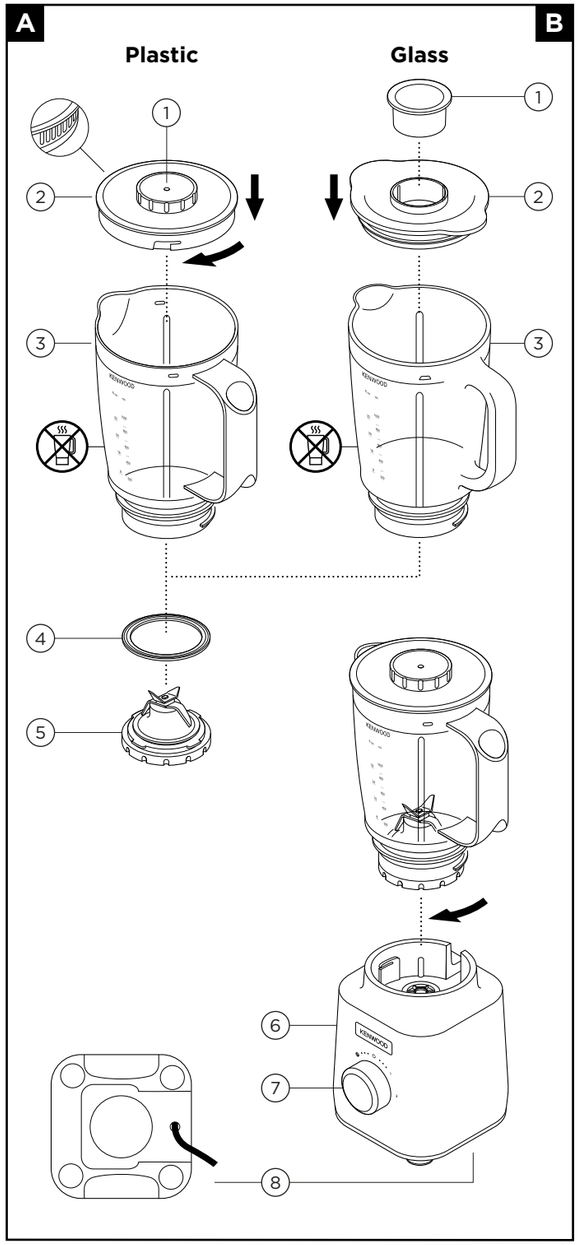
Kenwood Ltd

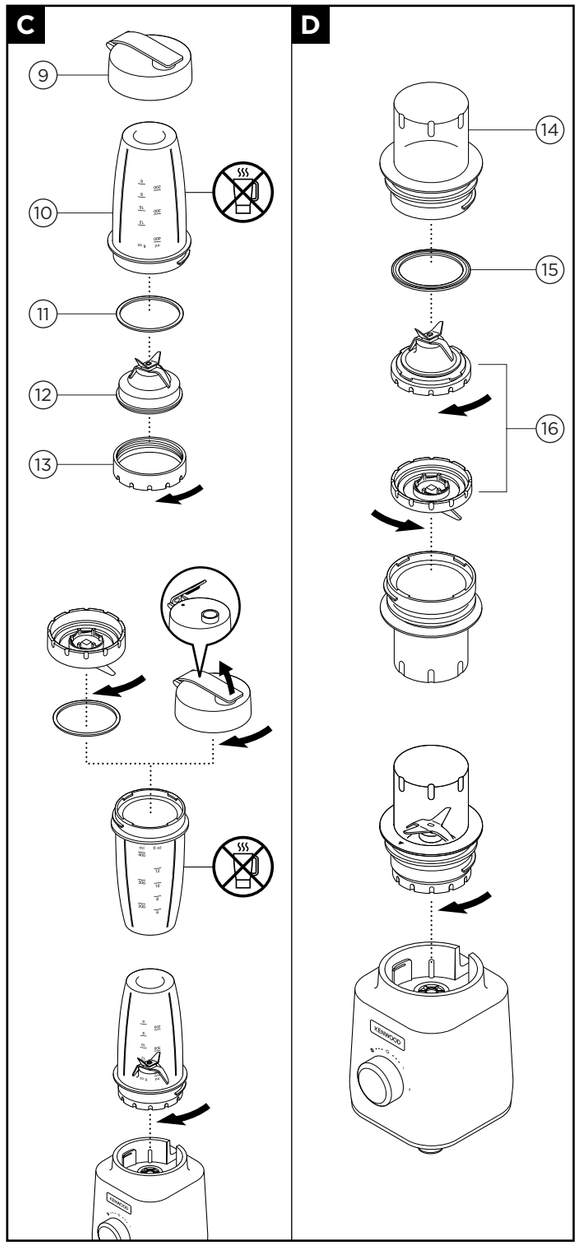
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

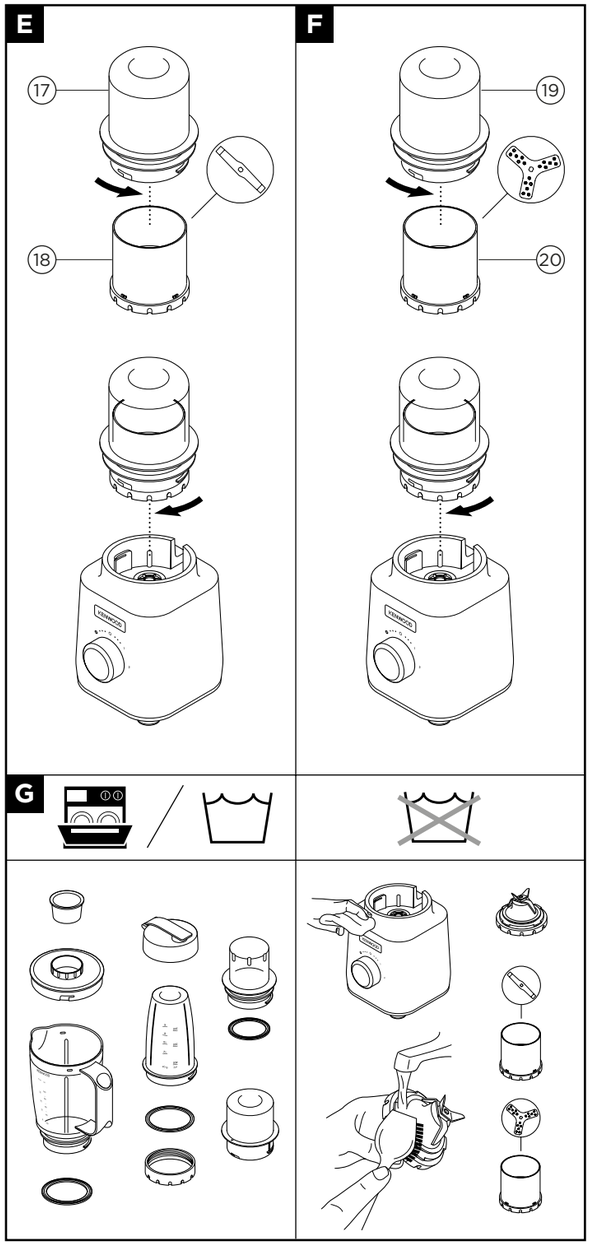
kenwoodworld.com

© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved 142224/1

English	**2 - 8**
Nederlands	**9 - 15**
Français	**16 - 23**
Deutsch	**24 - 31**
Italiano	**32 - 39**
Português	**40 - 47**
Español	**48 - 55**
Dansk	**56 - 62**
Svenska	**63 - 69**
Norsk	**70 - 76**
Suomi	**77 - 83**
Türkçe	**84 - 90**
Česky	**91 - 98**
Magyar	**99 - 106**
Polski	**107 - 115**
Ελληνικά	**116 - 124**
Slovenčina	**125 - 132**
Українська	**133 - 140**
عربي	١٤١ _ ١٤٧







- **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'.

Key

Blender

A Plastic Blender
1. Drip feed
2. Locking lid with pouring slots
3. Goblet

B Glass blender
1. Filler cap
2. Push on lid
3. Goblet

Blenders
4. Blender sealing ring
5. Blender blade unit
6. Power unit
7. Speed + Pulse control
8. Cord storage

C Blend-Xtract 2GO (if supplied)
9. Dispensing lid
10. Bottle
11. Sealing ring
12. Blade unit
13. Base

D Multi mill (if supplied)
14. Multi mill jar
15. Multi mill sealing ring
16. Multi mill blade unit

E Grinding mill (if supplied)
17. Mill lid
18. Grinding mill blade assembly

F Grating mill (if supplied)
19. Mill lid
20. Grating mill blade assembly

To Use Your Blender

Refer to Illustrations A & B

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

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. Fit the lid

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

- 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 الكهربي
- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربي لديك مع الموصفات 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".

لدليل

المازج

A المازج البلاستيكي
1. فتحة التنقيط
2. غطاء علوي قابل للقفل مزود بفتحات صب
3. الدورق

B المازج الزجاجي
1. غطاء فتحة التعبئة
2. غطاء علوي بالضغط
3. الدورق

المازج
4. طوق الإحكام الخاص بالمازج
5. وحدة شفرات المازج
6. وحدة الطاقة
7. مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي
8. مكان تخزين السلك

C المازج **Blend-Xtract 2GO** (في حالة تزويده داخل صندوق البيع)
9. غطاء التوزيع العلوي
10. زجاجة المازج
11. حلقة الإحكام
12. وحدة الشفرات
13. القاعدة

D المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)
14. وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات
15. حلقة إحكام المطحنة متعددة الاستخدامات
16. وحدة شفرات المطحنة متعددة الاستخدامات

E مطحنة الفرم (في حالة تزويدها)
17. الغطاء العلوي للمطحنة
18. مجموعة شفرات مطحنة الفرم

F مطحنة البشر (في حالة تزويدها)
19. الغطاء العلوي للمطحنة
20. مجموعة شفرات مطحنة البشر

made in China

A - Plastic Blender
Turn clockwise to lock
B - Glass Blender
Fit the filler cap to the lid and push down to secure.

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

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

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

Hints and Tips

- **Glass Blender -** 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.
  Glass Blender - Remove the filler cap.
  Plastic Blender - Pour through the drip feed in the lid.
  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.

Blend-Xtract 2GO (if supplied)

Refer to Illustrations **C**

1 Add ingredients to the bottle up to the 400ml level mark.

- For best blending performance always add ice/ frozen ingredients to the bottle first.
- When adding frozen ingredients (i.e. frozen fruit, yoghurt, ice cream or ice) do not blend more than 60g or 3 ice cubes.
- Do not blend frozen ingredients without liquid.

2 Fit the sealing ring to the blade unit, ensuring the seal is located correctly in the grooved area. Then clip to the base.

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

3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the bottle, blades down.

4 Screw the blade assembly onto the bottle. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
  - open
  - close

- Shake to disperse the ingredients.
- Place the blender onto the power unit and turn clockwise to lock .

5 Select maximum speed. Allow the ingredients to blend until smooth.

- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly blended.

Using the drinking lid

1 Fit and lock the lid by turning clockwise.
2 When you want to drink, simply flip open the lid cover. The drink can be consumed straight from the bottle.

Hints and Tips

- Note that when the bottle is filled to max capacity (400ml), this is approximately two servings.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth and fully processed. Some experimentation may be necessary when processing firm or unripe ingredient to achieve the desired result.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away or stir before drinking.
- When the dispensing lid is fitted always keep the bottle upright.

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**	 **(Secs)**	
1	Frothing milk	10 - 15	800 ml
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	15 - 30	800 ml
2	Soups & drinks Thicker mixes e.g. pâtés	15 - 30	1 litre
	Mayonnaise	30 - 40	2 eggs + 300ml oil
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	30 - 60	600ml liquid
2	Blend -Xtract2Go Drinks & Smoothies For best blending performance always add ice/frozen ingredients to the bottle first.	30 - 60	Max qty 400 ml Max frozen qty 60g

(P) pulse	Operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.	–	–
	Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency.	–	6 cubes (125g)

To Use Your Multi Mill

(if supplied)

Refer to Illustrations **D**

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

1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
2 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.**

3 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

4 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
5 Select a speed or use the (P) pulse control (refer to Recommended Usage).

Grinding Mill or Grating Mill (if supplied)

Grinding Mill - Refer to Illustrations **E**

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

Grating Mill - Refer to Illustrations **F**

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

To Use Your Mill

1 Place your ingredients into the blade assembly.
2 Fit the lid and turn anti-clockwise to lock.
3 Place the mill onto the power unit and lock by turning clockwise until you hear a “click”.
4 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**			**(Secs)**
Nuts	Multi or Grinding	50g	2	10 – 15
Coffee Beans	Multi or Grinding	40g	2	30
Baby Foods & Purees	Multi	50g	2	30
Spices – such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, whole cloves etc.	Grinding	40g	2	30 – 60
Chillies	Grinding	30g	2	10
Fresh Root Ginger	Grinding	30g	2	10
Garlic	Grinding	4 cloves	2	10
Parmesan Cheese – cut into 1cm cubes	Grating	60g	2	10
Dried Fruit	Grating	50g	2	10
Coconut	Grating or Grinding	50g	2	20
Nutmeg	Grating	2	2	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 **G** 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.
- Store excess cord in the storage area on the underside of the power unit.

Blender and 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.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The appliance will not operate.	No Power. Blender, Blend -Xtract 2Go or mill not assembled or fitted to power unit correctly	Check blender plugged in. Check blade assembly is fully tightened and locked onto the power unit.
Blender, Blend -Xtract 2Go or muti mill leaking from blade assembly.	Seal missing. Seal incorrectly fitted. Seal damaged.	Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see 'Service and Customer Care'.
Seal missing from blade unit when removed from packaging.	The seal is packed pre-fitted to the blade unit.	Unscrew goblet/bottle/ 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. Quantity being processed too small.	Scrape mix down and add additional liquid. Trying pulsing first to start the mixing process. Do not fill below the minimum capacity marking on the goblet.
If none of the above solve the problem see 'Service and Customer Care'.		

Carrot and Coriander Soup

25g butter
50g onion chopped
1 clove garlic crushed
400g carrot cut into 1½ cm cubes
cold chicken stock
10-15ml (2-3tsp) ground coriander
salt and pepper

1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
2 Place the carrot into the blender, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1000ml level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
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.

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.
- 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 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

A **Kunststof blender**

① Druppelopening
② Deksel met vergrendeling en gietopeningen
③ Beker

B **Glazen blender**

① Vuldop
② Drukdeksel aan
③ Beker

Blenders

④ Afdichtring van de blender
⑤ Messeneenheid van de blender
⑥ Motorblok
⑦ Snelheid + pulsknop
⑧ Opbergvak snoer

C **Blend-Xtract 2GO (indien meegeleverd)**

⑨ Drinkdeksel
⑩ Beker
⑪ Afdichtring
⑫ Meselement
⑬ Onderstel

D **Multimolen (indien meegeleverd)**

⑭ Multimolen beker
⑮ Multimolen afdichtring
⑯ Multimolen meselement

E **Maalmolen (indien meegeleverd)**

⑰ Deksel van de molen
⑱ Meselement van de raspmolen

F **Raspmolen (indien meegeleverd)**

⑲ Deksel van de molen
⑳ Messeneenheid van raspmolen

Gebruik van de blender

Zie afbeeldingen **A** & **B**

Gebruik uw blender voor soepen, dranken, patés, mayonaise, broodkruim, beschuitkruim, 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 Plaats het deksel.

A: Kunststof blender

Draai naar rechts om te vergrendelen

B: Glazen blender

Plaats de vuldop in het deksel en druk deze naar beneden om het goed vast te zetten.

5 Zet de blender op het motorblok en draai deze rechtsom om te vergrendelen.

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

6 Kies de snelheid (zie de tabel voor aanbevolen gebruik).

Tips

- **Glazen blender -** Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw hand over de opening. Voor het beste resultaat moet u het apparaat regelmatig legen.
- De verwerking van specerijen wordt afgeraden; dit kan de plastic onderdelen beschadigen.
- Voor mayonaise, alle ingrediënten behalve de olie in de blender doen.
  Glazen blender: Verwijder de vuldop.
  Kunststof blender: Door de druppelopening in het deksel gieten. Voeg dan, terwijl het apparaat draait, de olie langzaam toe via de opening in het deksel.
- 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.

Blend-Xtract 2GO
(indien meegeleverd)

Zie afbeeldingen **C**

1 Voeg ingrediënten aan de beker toe, tot aan de niveaumarkering voor 400 ml.

- Voor de beste prestaties doet u altijd ijs/diepgevroren ingrediënten als eerste in de beker.
- Wanneer u diepgevroren etenswaren toevoegt (bijv. diepgevroren fruit, yoghurt, roomijs of ijsblokjes) mag u niet meer dan 60 g of 3 ijsklontjes per keer mengen.
- Verwerk bevroren ingrediënten altijd met een vloeistof.

2 Plaats de afdichtring op het meselement, en zorg ervoor dat de ring goed in de groef ligt. Klip het dan vast op het onderstel.

- **Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.**

3 Houd de onderkant van het meselement vast en zet het op de beker met de messen naar beneden gericht.

4 Draai het meselement op de beker. Zie de afbeeldingen aan de onderzijde van het meselement:

- open
- dicht

- Schud de ingrediënten om ze te verdelen.
- Zet de blender op het motorblok en draai deze rechtsom om te vergrendelen .

5 Gebruik de maximumsnelheid. Verwerk de ingrediënten tot een glad mengsel.

- Als uw drankje de gewenste consistentie bereikt heeft, kunt u de pulseerknop P gebruiken om ervoor te zorgen dat alle ingrediënten goed gemengd zijn.

De drinktuit gebruiken

1 Leg het deksel op de beker en en draai het naar rechts vast.
2 Als u wilt drinken, opent u het deksel. U kunt het drankje direct uit de beker drinken.

Tips

- Als de beker maximaal gevuld is (400 ml) dan zijn dat ca. 2 porties.
- Zorg dat uw drankje dun genoeg is om het door het drinkdeksel te drinken. U kunt een drankje dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad door de aanwezigheid van zaden of de vezelige aard van sommige ingrediënten.
- Als er via het deksel gedronken wordt, zorg er dan voor dat het drankje glad en volledig verwerkt is. Experimenteer een beetje als er harde of onrijpe ingrediënten verwerkt worden, om het gewenste resultaat te bereiken.
- Sommige drankjes kunnen na verloop van tijd schiften: daarom is het beter om ze direct op te drinken of voor het drinken even door te roeren.
- Wanneer het drinkdeksel is bevestigd, moet u de beker altijd rechtop houden.

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**	 **(Sec.)**	
1	Doen schuimen van melk	10 - 15	800 ml
	Lichte mengsels, bijvoorbeeld beslag, milkshake, roerei	15 - 30	800 ml
2	Soepen en dranken Dikkere mengsels, zoals patés	15 - 30	1 liter

Blender aanbevolen gebruik			
	Gebruik/voedingsmiddelen	**(Sec.)**	
2	Mayonaise	30 - 40	2 eieren + 300 ml olie
	Smoothies Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de beker (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen) Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs)	30 - 60	600 ml vloeistof
	Blend-Xtract2Go Drankjes en smoothies Voor optimaal mengen altijd eerst het ijs of de bevroren ingrediënten in de maatbeker doen.	30 - 60	Max. hoeveelheid 400 ml Max. bevroren hoeveelheid 60 gr
(P) pulseren	Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. Zolang u de knop op de pulse-stand vasthoudt, blijft het apparaat mengen.	–	–
	Verbrijzelen van ijsblokjes – verwerk in korte pulsen tot het ijs de gewenste consistentie bereikt heeft.	–	6 ijsblokjes (125 g)

De multimolen gebruiken (indien meegeleverd)

Zie afbeeldingen **D**

Gebruik de multimolen voor noten, koffiebonen en purees.

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

- **Als de afsluitring 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 raspmolen

(indien meegeleverd)

Maalmolen: Zie afbeeldingen **E**

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

Raspmolen: Zie afbeeldingen **F**

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 en draai het naar links vast.
3 Zet de molen op het motorblok en vergrendel hem door naar rechts te draaien tot u een klik hoort.
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**			**(Sec.)**
Noten	Multi- of maalmolen	50 g	2	10 – 15
Koffiebonen	Multi- of maalmolen	40 g	2	30
Babyvoedsel en puree	Multi	50 g	2	30
Specerijen - zwarte peperkorrels, kardemomzaden, komijnzaden, korianderzaden, venkelzaden, hele kruidnagels, enz.	Maalmolen	40 g	2	30 – 60
Rode pepers	Maalmolen	30 g	2	10
Verse gemberwortel	Maalmolen	30 g	2	10
Knoflook	Maalmolen	4 tenen	2	10
Parmezaanse kaas - in blokjes van 1 cm gesneden	Raspmolen	60 g	2	10
Gedroogd fruit	Raspmolen	50 g	2	10
Kokos	Raspen of malen	50 g	2	20
Nootmuskaat	Raspmolen	2	2	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 **G** 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 en multimolen meselement

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

Maal- en raspmolen

- 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.

Wortel-koriandersoep

25 gr boter
50 gr ui, kleingesneden
1 teentje knoflook, geperst
400 gr wortel in blokjes van 1,5 cm
koude kippenbouillon 2-3
tl gemalen korianderzaad (ketoembar)
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 in de blender, voeg de ui en knoflook toe. Voeg bouillon toe tot aan de 1000 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.
- 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 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.	Controleer of de stekker van de blender in het stopcontact zit.
	Blender, Blend-Xtract 2Go of molen niet goed gemonteerd of verkeerd op het motorblok geplaatst.	Controleer of het meselement goed vast zit en vergrendeld is op het motorblok.
Blender, Blend-Xtract 2Go of multimolen lekt vanuit het meselement.	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.
Afdichtring niet in meselement geplaatst toen deze uit de verpakking gehaald werd.	De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking.	Draai maatglas/beker/kan los en controleer of de afdichtring aan het meselement bevestigd is. Voor een nieuwe afdichtring, zie 'Onderhoud en Klantenservice'.
Mengt niet goed.	Het mengsel is te dik of bevat niet genoeg vloeistof.	Schraap het mengsel van de zijkant en voeg extra vloeistof toe. Probeer eerst de pulseerknop om het mengproces op gang te krijgen.
	De gebruikte hoeveelheid is te weinig.	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'.

Légende

Blender

A **Blender en plastique**
① Goutte à goutte
② Couvercle bloquant avec fentes de versement
③ Gobelet

B **Blender en verre**
① Bouchon de remplissage
② Couvercle clipsable
③ Gobelet

Blenders
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 Rangement du câble

C **Blend -Xtract2Go (si fourni)**
⑨ Couvercle verseur
⑩ Bouteille
⑪ Joint d'étanchéité
⑫ Unité porte-lames
⑬ Base

D **Moulin multifonctions (si fourni)**
⑭ Pichet du moulin multifonctions
⑮ Anneau d'étanchéité du moulin multifonctions
⑯ Unité porte-lames du moulin multifonctions

E **Moulin à moudre (si fourni)**
⑰ Couvercle du moulin
⑱ Ensemble porte-lames du moulin à moudre

F **Moulin à râper (si fourni)**
⑲ Couvercle du moulin
⑳ Ensemble porte-lames du moulin à râper

Utilisation de votre blender

Voir les illustrations **A** et **B**

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 Ajustez le couvercle.

A - Blender en plastique

Tournez dans le sens horaire pour verrouiller.

B - Blender en verre

Mettez le bouchon de remplissage sur le couvercle et appuyez vers le bas pour le fixer.

5 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.**

6 Sélectionnez une vitesse (voir Utilisation recommandée).

Conseils et astuces

- **Blender en verre :** 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.
- Pour faire une mayonnaise, mettez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le blender.
  Blender en verre : retirez le bouchon de remplissage.
  Blender en plastique : versez le contenu par le goutte à goutte du couvercle.
  Ensuite, laissez l'appareil tourner et ajoutez lentement l'huile par le trou dans le 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.

Blend-Xtract 2GO (si fourni)

Voir l'illustration **C**

1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille jusqu'à la marque de niveau 400 ml.

- Pour des performances de mixage optimales, toujours ajouter la glace/les ingrédients congelés dans la bouteille d'abord.

- Lorsque vous ajoutez les produits surgelés (c.-à-d. des fruits ou du yaourt surgelés, de la crème glacée ou de la glace), ne mixez pas plus de 60 g ou 3 glaçons.
- Ne mixez pas des ingrédients congelés sans ajouter de liquide.

2 Installez le joint d'étanchéité sur l'unité porte-lames, en veillant à ce que le joint soit correctement inséré sur la partie rainurée. Ensuite, clipsez le tout sur la base.

- **Des fuites peuvent apparaître si le joint est endommagé ou mal inséré.**

3 Tenez l'unité porte-lame par le dessous et baissez-la dans la bouteille, lames vers le bas.

4 Vissez l'unité porte-lames sur la bouteille (voir les illustrations suivantes sous l'unité porte-lames :

- ouvert
- fermé

- Agitez pour répartir les ingrédients.
- Placez le blender sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.

5 Sélectionnez la vitesse maximum et mixez les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.

- Une fois que vous avez obtenu la consistance voulue, utilisez le bouton Pulse (P) pour vérifier que tous les ingrédients soient bien mixés.

Utilisation du couvercle verseur

1 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

2 Lorsque vous souhaitez boire, il vous suffit de relever le couvercle. Vous pouvez boire directement votre boisson à partir de la bouteille.

Conseils et astuces

- Notez que lorsque la bouteille est remplie jusqu'à la capacité maximale (400 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommée par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
- Pour boire à travers le couvercle, veillez à ce que la boisson soit bien lisse et homogène. Il est parfois utile de s'y reprendre à plusieurs fois lors du mixage d'ingrédients fermes ou pas très mûrs avant d'obtenir le résultat souhaité.
- Certaines boissons peuvent se dissocier après un moment. Il est donc préférable de les boire immédiatement ou de les remuer avant de boire.
- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez la bouteille en position verticale.

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**	 **(Sec)**	
1	Mousse de lait	10 - 15	800 ml
	Mélanges légers, par ex. pâtes, milkshakes, oeufs brouillés	15 - 30	800 ml
2	Soupes et boissons Mélanges plus épais comme les pâtés	15 - 30	1 litre
	Mayonnaise	30 - 40	2 oeufs + 300 ml d'huile
	Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	30 - 60	600 ml de liquide
	Blend -Xtract2Go Boissons et smoothies Pour un mixage optimal, mettez toujours la glace ou les ingrédients congelés en premier dans la bouteille.	30 - 60	Qté max 400 ml Qté max ingrédients congelés 60 g
(P) Touche pulse	Actionne le moteur en mode marche / arrêt. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.	–	–
	Pour piler de la glace – faites fonctionner la par courtes impulsions jusqu'à obtenir la consistance requise.	–	6 cubes (125 g)

Utilisation de votre moulin multifonctions

(si fourni)

Voir l'illustration **D**

Utilisez votre moulin multifonctions pour les fruits à coque, les grains de café et les purées.

1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à au delà de la moitié.
2 Installez le joint d'étanchéité du multi moulin sur l'unité porte-lames du multi moulin - 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 moudre ou moulin à râper (si fourni)

Moulin à moudre : voir l'illustration **E**

Pour moudre 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 **F**

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-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
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**			**(Sec)**
Noix	Moulin multifonctions ou Moulin à moudre	50 g	2	10 – 15
Grains de café	Moulin multifonctions ou Moulin à moudre	40 g	2	30
Aliments pour bébé et Purées	Moulin multifonctions	50 g	2	30
Épices – telles que grains de poivre noir, graines de cardamone, cumin, coriandre, fenouil, clous de girofle, etc.	Moulin à moudre	40 g	2	30 à 60
Piments	Moulin à moudre	30 g	2	10
Gingembre frais	Moulin à moudre	30 g	2	10
Ail	Moulin à moudre	4 têtes	2	10

Recommandations d'utilisation du moulin				
ingrédients	**Moulin**			 **(Sec)**
Parmesan – découpez lefromage en petits cubes de 1 cm	Moulin à râper	60 g	2	10
Fruits séchés	Moulin à râper	50 g	2	10
Noix de coco	Râper ou moudre	50 g	2	20
Noix de muscade	Moulin à râper	2	2	40

Conseils et astuces

- Pour une performance optimale pour moudre 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 moudre une petite quantité à chaque utilisation pour garder leur saveur.
- Pour dégager une saveur maximale et des huiles essentielles, mieux vaut griller les épices avant de les moudre.
- Aliments pour bébé et purées : laissez les aliments refroidir à température ambiante avant de les placer dans le moulin.

Nettoyage et entretien

Voir l'illustration **G** 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.
- Ranger le cordon dans le compartiment prévu à cet effet sous le bloc moteur.

Porte-lames du blender ou du moulin multifonctions

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

Moulins à moudre et à râper

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

1 **Blender / 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 carotte coriandre

25 g de beurre
50 g d'oignons émincés
1 gousse d'ail écrasée
400 g de carottes coupées en morceaux de 1,5 cm
Bouillon de poulet froid
10-15 ml (2-3 c. à c.) de coriandre en poudre
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 la carotte dans le blender, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre 1000 ml sur l'échelle 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.

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 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 ou le site internet spécifique à votre pays.

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

Guide de dépannage		
Problème	**Cause**	**Solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas d'électricité. Le Blender, Blend -Xtract 2Go ou moulin n'est pas correctement assemblé ou fixé sur le bloc moteur.	Vérifiez le branchement du blender. Vérifiez que l'unité porte-lames est bien serrée et enclenchée sur le bloc moteur.
Le Blender, Blend-Xtract 2Go ou moulin multifonctions fuit au niveau de l'unité porte-lames.	Le joint est manquant. Le joint est mal installé. Le joint est endommagé.	Vérifiez la position du joint et s'il est endommagé ou non. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez - vous à la section "Service après-vente".
Le joint manquant du bloc moteur est absent à la sortie de l'emballage.	Le joint est emballé pré-monté sur le bloc porte-lames.	Dévissez le gobelet/la bouteille et vérifiez que le joint est en place 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. Quantité à mixer insuffisante	Raclez le mélange et ajoutez du liquide. Essayez d'abord la fonction Pulse pour lancer le mixage. 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".		

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

A **Kunststoff-Mixer**
1. Tropföffnung
2. Deckel mit Verriegelung und Gießschlitzen
3. Mixbecher

B **Glas-Mixer**
1. Einfüllkappe
2. Aufsteckdeckel
3. Mixbecher

Mixer
4. Mixer-Dichtungsring
5. Mixer-Messereinsatz
6. Antriebseinheit
7. Geschwindigkeits- und Pulsregler
8. Kabelfach

C **Blend-Xtract 2GO (wenn im Lieferumfang)**
9. Ausgussdeckel
10. Flasche
11. Dichtungsring
12. Messereinsatz
13. Sockel

D **Multimühle (wenn im Lieferumfang)**
14. Mahlbehälter für Multimühle
15. Dichtungsring für Multimühle
16. Messereinsatz für Multimühle

E **Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)**
17. Mühlendeckel
18. Messereinheit für Gewürzmühle

F **Reibemühle (wenn im Lieferumfang)**
19. Mühlendeckel
20. Reibemühle-Messereinsatz

Verwendung Ihres Mixers

Siehe Abbildungen **A** und **B**

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 Deckel auf.

A - Kunststoff-Mixer

Im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

B - Glas-Mixer

Einfüllkappe in den Deckel einsetzen und nach unten drücken, bis sie fest sitzt.

5 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

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

6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).

Hinweise und Tipps

- **Glas-Mixer:** 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.
  Glas-Mixer - Die Einfüllkappe entfernen.
  Kunststoff-Mixer - Durch die Tropföffnung im Deckel dazugeben.
  Dann bei laufendem Gerät das Öl langsam durch die Öffnung 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.

Blend-Xtract 2GO

(wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **C**

1 Geben Sie Zutaten bis zur 400-ml-Markierung in die Flasche.

- Für beste Mixergebnisse Eis/gefrorene Zutaten immer zuerst in die Flasche geben.
- Beim Hinzugeben von gefrorenen Zutaten (d. h. TK-Früchte, gefrorener Joghurt, Eiscreme oder Eis) nicht mehr als 60 g bzw. 3 Eiswürfel verarbeiten.
- Niemals gefrorene Zutaten ohne Flüssigkeit mixen.

2 Setzen Sie den Dichtungsring auf den Messereinsatz. Achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt. Anschließend auf den Sockel klemmen.

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

3 Halten Sie den Messereinsatz an der Unterseite fest und setzen Sie ihn mit den Messern nach unten auf die Flasche.

4 Schrauben Sie die Messereinheit auf die Flasche. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

 - offen

 - geschlossen

- Schütteln Sie die Flasche, um die Zutaten zu verteilen.
- Mixer auf die Antriebseinheit setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet .

5 Wählen Sie die Höchstgeschwindigkeit. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis sie glatt püriert sind.

- Wenn Ihr Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Pulstaste „P“ verwenden, um alle Zutaten gründlich zu mischen.

Verwendung des Trinkdeckels

1 Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.

2 Zum Trinken öffnen Sie einfach die Ausgussklappe. Sie können das Getränk direkt aus der Flasche trinken.

Hinweise und Tipps

- Bitte beachten, dass eine maximal gefüllte Flasche (400 ml) für etwa zwei Portionen reicht.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Getränk ausreichend dünnflüssig ist, damit es aus dem Ausgussdeckel getrunken werden kann. Um das Getränk dünnflüssiger zu machen, einfach mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig dünnflüssig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.
- Beim Trinken durch den Deckel darauf achten, dass das Getränk komplett püriert ist und keine Stückchen enthält. Beim Verarbeiten von festen oder unreifen Zutaten müssen Sie möglicherweise etwas experimentieren, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.
- Bei manchen Getränken setzen sich feste Bestandteile nach einer gewissen Zeit ab. Daher ist es am besten, solche Getränke sofort zu konsumieren oder vor dem Trinken umzurühren.
- Die Sportflasche immer aufrecht halten, wenn der Ausgussdeckel darauf sitzt.

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	**(Sek.)**	
1	Aufschäumen von Milch	10 - 15	800 ml
	Dünne Mischungen, z.B. flüssiger Teig, Milchshakes, Rührei	15 - 30	800 ml
2	Suppen und Mixgetränke Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés	15 - 30	1 Liter
	Mayonnaise	30 - 40	2 Eier + 300 ml Öl
	Smoothies (Mixgetränke mit Obst) Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten einfüllen (einschließlich Joghurt, Milch und Fruchtsäfte). Anschließend Eis oder gefrorene Zutaten zugeben (einschließlich gefrorene Früchte, Eis oder Eiscreme).	30 - 60	600 ml Flüssigkeit
	Blend -Xtract2Go Getränke und Smoothies Für beste Mixergebnisse Eis/ gefrorene Zutaten immer zuerst in die Flasche geben.	30 - 60	Max. Menge 400 ml Max. gefrorene Menge 60 g
(P) Puls	Betreibt den Motor im Start/Stopp-Modus. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.	–	–
	Zerkleinern von Eis – Funktion stoßweise verwenden, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.	–	6 Würfel (125 g)

Verwendung Ihrer Multimühle

(wenn im Lieferumfang)

Siehe Abbildungen **D**

Verwenden Sie Ihre Multimühle für Nüsse, Kaffeebohnen und Pürees.

1 Füllen Sie Ihre Zutaten in dean 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 **E**

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

Reibemühle - Siehe Abbildungen **F**

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 ein Klicken hören.
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**			**(Sek.)**
Nüsse	Multimühle oder Gewürzmühle	50 g	2	10 – 15
Kaffeebohnen	Multimühle oder Gewürzmühle	40 g	2	30
Babynahrung und Püree	Multimühle	50 g	2	30

Empfohlene Verwendung der Mühle				
Zutaten	**Mühle**			**(Sek.)**
Gewürze – z. B. schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander-, Fenchelsamen, ganze Gewürznelken usw.	Gewürzmühle	40 g	2	30 – 60
Chilischoten	Gewürzmühle	30 g	2	10
Frischer Ingwer	Gewürzmühle	30 g	2	10
Knoblauch	Gewürzmühle	4 Zehen	2	10
Parmesan – in 1-cm- Würfel geschnitten	Reibemühle	60 g	2	10
Trockenobst	Gewürzmühle	50 g	2	10
Kokosnuss	Mahlen oder Reiben	50 g	2	20
Muskatnuss	Gewürzmühle	2	2	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 **G** 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 im Kabelfach auf der Unterseite der Antriebseinheit verstauen.

Mixer- und 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.

Karotten- und Koriandersuppe

25 g Butter
50 g Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerquetscht
400 g Karotten, in 1,5 cm große Würfel geschnitten
Kalte Hühnerbrühe
2-3 TL (10-15 ml) gemahlener Koriander
Salz und Pfeffer

1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten.
2 Die Karotten in den Mixer geben, die Zwiebel-Knoblauch-Mischung hinzufügen. Mit der Brühe bis zur 1000-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.

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, 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 bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Fehlerbehebung		
Problem	**Ursache**	**Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	Kein Strom. Mixer, Blend-Xtract 2Go 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.
Flüssigkeit tritt aus der Messereinheit von Mixer, Blend-Xtract 2Go oder Mühle aus.	Dichtung fehlt. Dichtung falsch eingelegt. Dichtung beschädigt.	Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“.
Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz.	Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht.	Becher/Flasche/ 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. 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”.		

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'.

Legenda

Frullatore

A Frullatore in plastica
1. Apertura di alimentazione lenta
2. Coperchio di bloccaggio con fessure per versare il liquido
3. Caraffa

B Frullatore in vetro
1. Tappo di riempimento
2. Coperchio a pressione
3. Caraffa

Frullatori
4. Anello di tenuta del frullatore
5. Lama del frullatore
6. Corpo motore
7. Velocità + controllo a impulsi
8. Avvolgicavo

C Blend -Xtract2Go (se in dotazione)
9. Coperchio erogatore
10. Bottiglia
11. Guarnizione
12. Unità lame
13. Base

D Macinino multifunzione (se in dotazione)
14. Vaschetta del macinino multifunzione
15. Anello di tenuta del macinino multifunzione
16. Unità delle lame del macinino multifunzione

E Tritatutto (se in dotazione)
17. Coperchio del macinino
18. Unità delle lame del tritatutto

F Grattugia (se in dotazione)
19. Coperchio del macinino
20. Lame grattugia

Utilizzo del frullatore

Fare riferimento alle illustrazioni **A** e **B**

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 perdite.**

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 Mettere il coperchio.

A – Frullatore in plastica
Ruotare in senso orario per bloccarlo

B – Frullatore in vetro
Montare il tappo di riempimento sul coperchio e premere verso il basso per fissarlo.

5 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.**

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

Suggerimenti e consigli

- **Frullatore in vetro -** 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.
- Quando si prepara la maionese, mettere tutti gli ingredienti, salvo l'olio, nel frullatore.
  Frullatore in vetro
  – Togliere il tappo di riempimento.
  Frullatore in plastica – Versare attraverso l'apertura di alimentazione lenta del coperchio.
  Quindi, con il dispositivo in funzione, versare l'olio lentamente attraverso il foro del 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.

Blend-Xtract 2GO (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni **C**

1 Riempire la bottiglia con gli ingredienti fino al segno di livello di 400 ml.

- Per ottenere dal frullatore le migliori prestazioni possibili, riempire sempre la bottiglia prima con il ghiaccio/gli ingredienti congelati.
- Quando si aggiungono ingredienti congelati (es. frutta congelata, yogurt, gelato o ghiaccio), non frullare più di 60 g di ingredienti o di 3 cubetti di ghiaccio.

- Non frullare ingredienti congelati senza liquido.

2 Montare la guarnizione sulle lame, facendola entrare nell'apposita scanalatura. Quindi agganciare alla base.

- **Se la guarnizione è danneggiata o non è stata montata correttamente, si verificheranno fuoriuscite di liquidi.**

3 Tenere l'unità lame dalla base e abbassarla nella bottiglia, con le lame rivolte verso il basso.

4 Avvitare il gruppo lame sulla bottiglia. Fare riferimento ai grafici sulla parte sottostante l'unità delle lame come segue:

 - aperto

 - chiuso

- Agitare per distribuire gli ingredienti.
- Posizionare il frullatore sul corpo motore e girare in senso orario per bloccare in posizione .

5 Selezionare la velocità massima. Frullare gli ingredienti finché non saranno omogenei.

- Quando la bevanda avrà raggiunto la densità desiderata, è possibile utilizzare il tasto ad impulsi "P" per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano miscelati bene.

Utilizzo del coperchio per bere

1 Inserire e fissare il coperchio ruotandolo in senso orario.

2 Per bere, basta sollevare la sezione apribile del coperchio. In questo modo, potrete gustare la bevanda direttamente dalla bottiglia.

Suggerimenti e consigli

- Quando la bottiglia viene riempita fino alla capacità massima (400 ml), contiene una quantità di bevanda sufficiente per circa due porzioni.
- Accertarsi che la bevanda sia abbastanza liquida da poterla bere dal coperchio erogatore. Per avere una bevanda più diluita, aggiungere più liquido.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, la consistenza potrebbe non essere perfetta a causa della presenza di semi o di frutti fibrosi.
- Quando si beve dal coperchio, prestare attenzione che la bevanda sia uniforme e interamente miscelata. Potrebbe essere necessario fare delle prove quando si lavorano ingredienti solidi o non ancora maturi per ottenere il risultato desiderato.
- Alcune bevande si possono separare quando lasciate riposare, quindi è meglio berle subito o agitarle prima di consumarle.
- Dopo aver montato il coperchio erogatore, tenere sempre la bottiglia in posizione verticale.

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	**(Sec)**	
1	Frullati al latte	10 - 15	800 ml
	Miscele leggere ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate	15 - 30	800 ml
2	Minestre e bevande Miscele più dense, es. paté	15 - 30	1 litro
	Maionese	30 - 40	2 uova + 300 ml olio
	Frullati Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta) Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio o gelato)	30 - 60	600 ml di liquido
	Blend -Xtract2Go Bevande e smoothie Per la migliore miscelazione, aggiungere sempre ghiaccio/ ingredienti congelati per primi nella bottiglia.	30 - 60	Quantità max 400 ml Quantità congelata max 60 g
(P) pulse	Fa funzionare il motore a intermittenza. L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa.	–	–
	Ghiaccio – operare a intervalli brevi finché il ghiaccio è ridotto alla consistenza desiderata	–	6 cubetti (125 g)

Come usare il macinino multifunzione (se in dotazione)

Fare riferimento alle illustrazioni **D**

Utilizzare il macinino multifunzione per noci, chicchi di caffè e puree.

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 **E**

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

Grattugia – Fare riferimento alle illustrazioni **F**

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 Collocare il macinino sull'unità motore e bloccare girando in senso orario fino a quando si sente un "click".
4 Selezionare una velocità o usare il comando pulse (P) (fare riferimento all'Uso consigliato).

Uso consigliato del macinino o della grattugia

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

ingredienti	**Macinino**			**(Sec)**
Noci	Macinino multifunzione o tritatutto	50 g	2	10 – 15
Chicchi di caffè	Macinino multifunzione o tritatutto	40 g	2	30
Cibo per bambini e puree	Macinino multifunzione	50 g	2	30
Spezie – come pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, spicchi interi, ecc.	Tritatutto	40 g	2	30 – 60
Peperoncini	Tritatutto	30 g	2	10
Radice fresca di zenzero	Tritatutto	30 g	2	10
Aglio	Tritatutto	4 spicchi	2	10

Uso consigliato del macinino o della grattugia				
ingredienti	**Macinino**			**(Sec)**
Parmigiano – tagliare in cubetti da 1cm	Grattugiare	60 g	2	10
Frutta secca	Grattugia	50 g	2	10
Noce di cocco	Grattugia o tritatutto	50 g	2	20
Noce moscata	Grattugia	2	2	40

Suggerimenti e consigli

- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne più di 40g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto più a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenere il loro gusto.
- Per ottenere l'aroma più intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostire 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 **G** per informazioni sulla pulizia

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

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 per frullatore e 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 carote e coriandolo

25 g di burro
50 g di cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
400 g di carote tagliate a cubetti di 1 ½ cm
Brodo di pollo freddo
10-15 ml (2-3 cucchiai) di coriandolo macinato
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 nel frullatore, aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo a sufficienza da raggiungere il livello di 1000 ml contrassegnato sulla caraffa. Riporre i 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.

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.
- 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 o il sito specifico del Paese di residenza.

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

Guida alla risoluzione problemi		
Problema	**Causa**	**Soluzione**
Il dispositivo non funziona	Non c'è corrente. Frullatore, Blend -Xtract 2Go o macinino non montato o non installato sul corpo motore in modo corretto.	Controllare che la presa del frullatore sia attaccata alla corrente. Controllare che il gruppo lame sia ben serrato e bloccato sul corpo motore.
Il frullatore, Blend -Xtract 2Go o macinino multifunzione ha perdite dal gruppo lame.	Manca l'anello di tenuta. L'anello di tenuta non è stato montato correttamente. L'anello di tenuta è danneggiato.	Controllare che l'anello di tenuta sia stato montato correttamente e non sia danneggiato. Per avere un'anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
L'anello di tenuta del frullatore non è montato sul gruppo delle lame al momento dell'apertura della scatola.	L'anello di tenuta è montato sul gruppo delle lame prima.	Svitare la caraffa/bottiglia/ 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. 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. 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".		

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 "Cuidado e limpeza".

Legenda

Liquidificador

A **Liquidificador em Plástico**
① Enchimento gota-a-gota
② Tampa com bloqueio e ranhuras para servir
③ Copo

B **Liquidificador em Vidro**
① Tampa de enchimento
② Tampa de pressão
③ Copo

Liquidificadores
④ Anel vedante do liquidificador
⑤ Unidade da lâmina do liquidificador
⑥ Unidade do motor
⑦ Comando de velocidade + impulso
⑧ Arrumação do cabo

C **Blend-Xtract 2GO (se fornecido)**
⑨ Tampa distribuidora
⑩ Garrafa
⑪ Anel vedante
⑫ Unidade de lâminas
⑬ Base

D **Moinho multifunções (se fornecido)**
⑭ Jarro do moinho multifunções
⑮ Anel vedante do moinho multifunções
⑯ Dispositivo de lâmina do moinho multifunções

E **Moinho moedor (se fornecido)**
⑰ Tampa do moinho
⑱ Dispositivo de lâmina do moinho moedor

F **Moinho raspador (se fornecido)**
⑲ Tampa do moinho
⑳ Dispositivo de lâmina do moinho de raspar

Para usar o seu liquidificador

Consulte as Ilustrações **A** e **B**

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 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.

A - Liquidificador em Plástico

Gire no sentido dos ponteiros do relógio para prender.

B - Liquidificador em Vidro

Coloque a tampa de enchimento na tampa e pressione para baixo para prender.

5 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.**

6 Seleccione uma velocidade (consulte a Utilização Recomendada).

Dicas e Sugestões

- **Liquidificador em Vidro -** 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 confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no liquidificador, excepto o azeite.
  Liquidificador em Vidro – Retire a tampa de enchimento.
  Liquidificador em Plástico – Adicione através do enchimento gota-a-gota da tampa.
  Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar o azeite através do buraco da tampa.
- As misturas grossas como sejam os patês e molhos podem necessitar de ser raspados.
  Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.

Blend-Xtract 2GO (se fornecido)

Consulte as Ilustrações **C**

1 Coloque os ingredientes na garrafa até ao nível 400 ml.

- Para obter um melhor desempenho coloque na garrafa sempre em primeiro lugar o gelo / ingredientes congelados.

- Quando adicionar ingredientes congelados como frutos, iogurte, gelados ou sorvetes ou gelo não adicione mais de 60 g ou 3 cubos de gelo.
- Não liquidifique ingredientes congelados sem líquido.

2 Coloque o anel vedante na unidade de lâminas assegurando-se de que está correctamente colocado. Depois prenda na base.

- **Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.**

3 Segurando a unidade de lâminas pela base, insira-a na garrafa com as lâminas viradas para baixo.

4 Atarraxe o dispositivo de lâminas na garrafa. Consulte as imagens que se encontram por baixo da unidade de lâminas, da seguinte forma:

-  - aberto
-  - fechado

- Agite para distribuir os ingredientes.
- Coloque o liquidificador na unidade motriz e rode na direcção horária para prender .

5 Seleccione a velocidade máxima. Deixe os ingredientes misturarem até ficarem macios.

- Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão "P" para assegurar que todos os ingredientes estão minuciosamente liquidificados.

Usar a tampa de beber

1 Insira e prenda a tampa girando no sentido dos ponteiros do relógio.

2 Quando quiser beber, abra simplesmente a patilha da tampa. A bebida pode ser consumida directamente da garrafa.

Dicas e Sugestões

- Note que quando a garrafa está cheia até ao máximo (400ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
- Certifique-se de que a sua bebida é suficientemente fina para poder bebê-la pela tampa distribuidora. Para fazer a sua bebida mais fina, adicione mais líquido.
- Após a mistura, algumas bebidas podem não ficar completamente suaves por causa das sementes ou da natureza fibrosa dos ingredientes.
- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está macia e totalmente fluida. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas, quando utilizar ingredientes duros ou verdes, até conseguir obter os resultados desejados.
- Algumas bebidas podem separar-se com o passar do tempo sendo portanto aconselhável o seu consumo imediato ou misturá-las antes de beber.
- Quando a tampa distribuidora está colocada, tenha sempre a garrafa de viagem virada para cima.

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	**(Seg.)**	
1	Produzir espuma de leite	10 - 15	800 ml
	Misturas leves, por exemplo polmes, batidos de leite e ovo mexido.	15 - 30	800 ml
2	Sopas & bebidas Misturas espessas, por exemplo patês	15 - 30	1 litro
	Maionese	30 - 40	2 ovos + 300 ml de azeite
	Bebidas smoothies Coloque a fruta fresca e os ingredientes líquidos primeiro (incluem iogurte, leite e sumos de fruta) Depois acrescente gelo ou ingredientes congelados (incluem fruta congelada, gelo ou gelado)	30 - 60	600 ml de líquido
	Blend -Xtract2Go Bebidas e Smoothies Para obter um melhor desempenho coloque na garrafa sempre em primeiro lugar o gelo / ingredientes congelados.	30 - 60	Quantidade máx. 400 ml Quantidade máx. de congelados 60 g
(P) impulso	Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição.	–	–
	Esmagar gelo – opere em pequenos arranques até que o gelo esteja esmagado a seu gosto.	–	6 cubos (125 g)

Para usar o seu moinho multifunções

(se fornecido)

Consulte as Ilustrações **D**

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

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.

- **Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.**

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 **E**

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

Moinho Raspador - Consulte as Ilustrações **F**

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 prenda girando na direcção dos ponteiros do relógio até ouvir um "clique".

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**			**(Seg.)**
Nozes	Multifunção Ou Moedor	50 g	2	10 – 15
Grãos de Café	Multifunção Ou Moedor	40 g	2	30
Comida de Bebé e Purés	Multifunções	50 g	2	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	2	30 – 60

Utilização Recomendada do Moinho				
ingredientes	**Moinho**			**(Seg.)**
Piri-piri	Moedor	30 g	2	10
Raíz de gengibre fresco	Moedor	30 g	2	10
Alho	Moedor	4 dentes	2	10
Queijo parmesão - cortado em cubos de 1cm	Raspador	60 g	2	10
Frutos Secos	Raspador	50 g	2	10
Côco	Raspador ou Moedor	50 g	2	20
Noz moscada	Raspador	2	2	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 **G**

- 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 e Moinho Multifunções

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

Moinhos moedor e raspador

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

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

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

3 Deixe secar voltado para baixo.

Guia de avarias		
Problema	**Causa**	**Solução**
O aparelho não funciona	Não há energia eléctrica. O liquidificador, Blend-Xtract 2Go ou o moinho não está correctamente montado ou colocado na unidade motriz.	Confirme que o liquidificador está ligado à tomada eléctrica. Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado e preso na unidade motriz.
O liquidificador, Blend-Xtract 2Go ou o moinho multifunções verte pelo dispositivo de lâminas.	Falta o anel vedante. O anel vedante está mal colocado. 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/garrafa/ moinho multifunções e confirme que o selo vedante está colocado na unidade de lâminas. 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. A quantidade que está a processar é demasiado pequena.	Rape para baixo a mistura e adicione mais líquido. Tente utilizar primeiro o impulso quando inicia o processo de mistura. 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".		

Sopa de Cenoura e Coentros

25 g de manteiga
50 g de cebola picada
1 dente de alho esmagado
400 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm
caldo de galinha frio
10-15ml (2-3 c. de chá) de coentros triturados
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 no liquidificador e junte a cebola e o alho. Adicione o caldo até à marca de 1.000 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.

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.
- 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 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".

Descripción del aparato

Batidora de vaso

A **Batidora de vaso de plástico**

① Orificio de goteo
② Tapa de cierre con ranuras de vertido
③ Vaso

B **Batidora de vaso de cristal**

① Tapón de llenado
② Tapa a presión
③ Vaso

Batidoras de 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 Guardacable

C **Blend-Xtract 2GO (si se incluye)**

⑨ Tapa dosificadora
⑩ Botella
⑪ Anillo de cierre
⑫ Unidad de cuchillas
⑬ Base

D **Multimolinillo (si se incluye)**

⑭ Jarra del multimolinillo
⑮ Anillo de cierre del multimolinillo
⑯ Unidad de cuchillas del multimolinillo

E **Molinillo triturador (si se incluye)**

⑰ Tapa del molinillo
⑱ Conjunto de cuchillas del molinillo triturador

F Molinillo rallador (si se incluye)

⑲ Tapa del molinillo
⑳ Conjunto de cuchillas del molinillo rallador

Para utilizar su batidora de vaso

Consulte las ilustraciones **A** y **B**

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 Ponga la tapa.

A - Batidora de vaso de plástico

Gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.

B - Batidora de vaso de cristal

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

5 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.**

6 Seleccione una velocidad (consulte los "usos recomendados").

Consejos y sugerencias

- **Batidora de vaso de cristal -** 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.
  Batidora de vaso de cristal - Quite el tapón de llenado.
  Batidora de vaso de plástico - Vierta a través del orificio de goteo en la tapa. Luego, con el aparato en marcha, añada el aceite lentamente 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.

Blend-Xtract 2GO (si se incluye)

Consulte las ilustraciones **C**

1 Añada los ingredientes a la botella hasta la marca de 400 ml.

- Para un mejor resultado del proceso de mezclado, añada siempre el hielo/los ingredientes congelados a la botella en primer lugar.
- Cuando añada ingredientes congelados (es decir, fruta congelada, yogur congelado, helado o hielo) no mezcle más de 60 g o 3 cubitos de hielo.

- No mezcle ingredientes congelados sin líquido.

2 Acople el anillo de cierre a la unidad de cuchillas, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada. Luego fíjela a la base.

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

3 Sujete la parte inferior de la unidad de cuchillas y colóquela sobre la botella, con las cuchillas hacia abajo.

4 Enrosque el conjunto de cuchillas en la botella. Consulte los siguientes gráficos que aparecen en la parte inferior de la unidad de cuchillas:

- abrir
- cerrar

- Agite para dispersar los ingredientes.
- 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.

5 Seleccione la velocidad máxima. Deje que los ingredientes se mezclen hasta que quede una mezcla homogénea.

- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón de acción intermitente "P" para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Usar la tapa para beber

1 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj.

2 Cuando quiera beber, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición. La bebida se puede tomar directamente de la botella.

Consejos y sugerencias

- Observe que cuando la botella se llena hasta la capacidad máxima (400 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Compruebe que su bebida sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida sea menos espesa, añada más líquido.
- Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave y completamente procesada. Puede que haya que hacer algunos experimentos al procesar ingredientes duros o no maduros para lograr el resultado deseado.
- Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante o removerlas antes de beber.
- Cuando la tapa dosificadora esté acoplada, mantenga la botella de viaje siempre en posición vertical.

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	(Segundos)	
1	Leche espumosa	10 - 15	800 ml
	Mezclas ligeras, p. ej. rebozados, batidos, huevos revueltos	15 - 30	800 ml
2	Sopas y bebidas Mezclas espesas, por ejemplo, patés	15 - 30	1 litro
	Mayonesa	30 - 40	2 huevos + 300 ml de aceite
	Bebidas “Smoothie” Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	30 - 60	600 ml de líquido
	Blend -Xtract2Go Bebidas y smoothies Para un mejor resultado del proceso de mezclado, añada siempre el hielo/los ingredientes congelados a la botella en primer lugar.	30 - 60	Cant. máx. 400 ml Cant. congelada máx. 60 g
(P) botón de acción inter-mitente	Hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.	–	–
	Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada.	–	6 cubitos (125 g)

Para usar el multimolinillo (si se incluye)

Consulte las ilustraciones **D**

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

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 **E**

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

Molinillo rallador - Consulte las ilustraciones **F**

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 fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un "clic".
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**			**(Segundos)**
Frutos secos	Multi o Triturador	50 g	2	10 – 15
Granos de café	Multi o Triturador	40 g	2	30
Comida para bebés y purés	Multi	50 g	2	30
Especias – como granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo clavos enteros, etc.	Triturador	40 g	2	30 – 60

Usos recomendados del molinillo				
ingredientes	**Molinillo**			(Segundos)
Chiles	Triturador	30 g	2	10
Raíz de jengibre fresco	Triturador	30 g	2	10
Ajo	Triturador	4 dientes	2	10
Queso parmesano - cortado en dados de 1 cm	Rallador	60 g	2	10
Fruta seca	Rallador	50 g	2	10
Coco	Rallador o triturador	50 g	2	20
Nuez moscada	Rallador	2	2	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 **G** 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 en el lugar de almacenamiento en la parte inferior de la unidad de potencia.

Conjunto de cuchillas de la batidora de vaso y 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 zanahoria y cilantro

25 g de mantequilla
50 g de cebolla picada
1 diente de ajo machacado
400 g de zanahorias cortadas en dados de 1½ cm
caldo de pollo frío
10-15 ml (2-3 cucharaditas) de cilantro molido
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 en la batidora de vaso, añada la cebolla y el ajo. Añada suficiente caldo para que llegue hasta el nivel de 1000 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.

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.
- 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 o la página web específica de su país.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Guía de solución de problemas		
Problema	**Causa**	**Solución**
El aparato no funciona.	No hay corriente eléctrica. La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el molinillo no se han ensamblado o no se han acoplado a la unidad de potencia correctamente.	Compruebe que la batidora de vaso esté enchufada. Compruebe que el conjunto de cuchillas esté bien ajustado y fijado a la unidad de potencia.
La batidora de vaso, el Blend-Xtract 2GO o el multimolinillo gotean por el conjunto de cuchillas.	Falta el anillo de cierre. El anillo de cierre no está acoplado correctamente. El anillo de cierre está dañado.	Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente".
El anillo de cierre de la batidora de vaso falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje.	El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas.	Desenrosque el vaso/botella/jarra del molinillo 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. La cantidad que se está procesando es demasiado pequeña.	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. 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".		

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'.

Forklaring

Blender

A Plastblender

① Dråbetilførsel
② Låsbart låg med hældeåbninger
③ Blenderglas

B Glasblender

① Midterprop
② Tryklåg
③ Blenderglas

Blendere

④ Blenders tætningsring
⑤ Blenders knivenhed
⑥ Motorenhed
⑦ Hastigheds- og impulskontrol
⑧ Ledningsopbevaring

C Blend-Xtract 2GO (hvis den medfølger)

⑨ Afmålingslåg
⑩ Flaske
⑪ Tætningsring
⑫ Knivenhed
⑬ Basis

D Multikværn (hvis den medfølger)

⑭ Glas til multikværn
⑮ Tætningsring til multikværn
⑯ Knivenhed til multikværn

E Malekværn (hvis den medfølger)

⑰ Kværnens låg
⑱ Knivenhed til kværn

F Rivekværn (hvis den medfølger)

⑲ Kværnens låg
⑳ Rivekværnens bladenhed

Sådan anvendes blenderen

Se illustration **A** og **B**

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 Påsæt låget.

A - Plastblender

Drej med uret for at låse

B - Glasblender

Sæt midterproppen i låget og, tryk ned for at fastgøre den.

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

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

6 Vælg en hastighed (se det anbefalede brugsdiagram).

Vink og tips

- **Glasblender -** 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.
- Når du laver mayonnaise, skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, i blenderen.
  Glasblender – fjern midterproppen.
  Plastblender – hæld gennem dråbetilførslen i låget.
  Mens maskinen kører, tilsættes olien så langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger f.eks. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede, tilføres der mere væde.

Blend -Xtract2Go

(hvis den medfølger)

Se illustrationer **C**

1 Kom ingredienser i flasken op til mærket for 400 ml.

- Kom altid først is/frosne ingredienser i flasken for at få den bedste blendning.
- Når der tilføjes frosne ingredienser (f.eks. frossen yoghurt, spiseis eller is), må du ikke blende mere end 60 g eller 3 isterninger.
- Blend ikke frosne ingredienser uden væske.

2 Sæt tætningsringen ind i knivenheden, og sørg for, at tætningen er placeret korrekt i det rillede område. Hægt den derefter på basen.

- **Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert monteret.**

3 Hold på knivenhedens underside, og kom den ned i flasken med knivene nedad.

4 Skru knivenheden på flasken. Se grafikken på undersiden af undersiden af knivenheden som følger:

- åbn

- luk

- Ryst for at blande ingredienserne.
- Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den .

5 Vælg maksimal hastighed. Lad ingredienserne blendes, til konsistensen er jævn.

- Når din drik har nået den ønskede konsistens, kan du bruge impuls "P" til at sikre, at alle ingredienser blendes grundigt.

Brug drikkelåget

1 Sæt låget på og lås fast ved at dreje med uret.
2 Når du vil drikke, klikker du blot låget åbent. Drikken kan drikkes lige fra flasken.

Vink og tips

- Bemærk, at når flasken er fyldt til maks. kapacitet (400 ml), er dette ca. to portioner.
- Sørg for at drikken er tynd nok til at drikke af afmålingslåget. Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndtflydende drik.
- Efter blendning er nogle drikke måske ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
- Når der skal drikkes igennem låget, skal du være omhyggelig med, at drikken er jævn og helt tilberedt. Det kan være nødvendigt at eksperimentere for at opnå det ønskede resultat, når man tilbereder faste eller umodne ingredienser.
- Nogle drikkevarer kan skille, når de står, derfor er det bedst at drikke dem øjeblikkeligt eller omrøre, før de drikkes.
- Når afmålingslåget er sat på, skal rejseflasken altid holdes lodret.

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	**(Sek.)**	
1	Skummende mælk	10 - 15	800 ml
	Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, røræg	15 - 30	800 ml
2	Supper og drikke Tykke blandinger dvs. patéer	15 - 30	1 liter
	Mayonnaise	30 - 40	2 æg + 300 ml olie

Anbefalet brug af blender			
	Brug/madvarer	**(Sek.)**	
2	'Smoothie' drikke Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælk og frugtjuice) Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frossen frugt, is eller flødeis)	30 - 60	600 ml væske
	Blend -Xtract2Go Drikke og smoothies Kom altid først is/frosne ingredienser i flasken for at få den bedste blendning.	30 - 60	Maks. mængde 400 ml Maks frossen mængde 60 g
(P) impuls	Får motoren til at virke med en start/stop- funktion. Pulseringen fortsætter så længe knappen holdes i denne stilling.	–	–
	Knusning af is - kør blenderen i korte stød indtil isn er knust til den ønskede konsistens.	–	6 isterninger (125 g)

Sådan bruges multikværnen (hvis den medfølger)

Se illustrationer **D**

Brug multikværnen til nødder, kaffebønner og 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.
- **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 **E**

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

Rivekværn – se illustrationer **F**

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 Anbring kværnen på motorenheden, og lås ved at dreje med uret indtil du hører et "klik".
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**			 **(Sek.)**
Nødder	Multi eller maling	50 g	2	10 – 15
Kaffebønner	Multi eller maling	40 g	2	30
Babymad og pureer	Multi	50 g	2	30
Krydderier – som f.eks sorte peberkorn, kardemommefrø, kommensfrø koriander frø, fennikkelfrø, hele krydder nelliker osv.	Maling	40 g	2	30 – 60
Chilier	Maling	30 g	2	10
Frisk ingefær	Maling	30 g	2	10
Hvidløg	Maling	4 cloves	2	10
Parmesanost – skåret i 1cm terninger	Rivning	60 g	2	10
Tørret frugt	Rivning	50 g	2	10
Kokosnød	Rivning eller maling	50 g	2	20
Muskatnød	Rivning	2	2	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 **G** 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.
- Opbevar overskydende ledning i rummet på motorenhedens bagside.

Blender og multikværnens 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.

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

Gulerods- og koriandersuppe

25 g smør
50 g hakket løg
1 knust fed hvidløg
400 g gulerødder skåret i terninger på 1½ cm kold hønsebouillon
10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander
salt og peber

1 Smelt smørret på en pande, kom løget og hvidløget i, og lad det stege, til det er blødt.
2 Kom guleroden i blenderen, tilføj løg og hvidløg. Kom fond i, til det når markeringen for 1000 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.	Se efter, om blenderens stik er sat i.
	Blender, Blend-Xtract 2Go eller kværn ikke samlet eller påsat motorenhed korrekt	Kontrollér, at knivenheden er helt tilspændt og låst fast på motorenheden.
Blender, Blend-Xtract 2Go eller multikværn utæt ved knivenheden.	Tætningen mangler. Tætningen er sat forkert på. Tætningen er beskadiget.	Se efter, om tætningen sidder korrekt og ikke er beskadiget. Læs afsnittet "Service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.
Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen.	Tætningen pakkes allerede sat på knivenheden.	Skru blenderglas/flaske/bæger til kværnen af, og kontrollér at tætningen sidder på knivenheden. Læs afsnittet "Service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny.
Dårligt blenderesultat	Blandingen, der behandles, for tyk eller for lidt væske.	Skrab blandingen ned, og hæld ekstra væske i. Prøv først pulseffekt for at starte blandeprocessen.
	Tilberedt mængde for lille.	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.
- 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 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”.

Förklaring till bilder

Mixern

A **Plastmixer**

① Droppmatning
② Låsande lock med utloppsspår
③ Bägare

B **Glasmixer**

① Lock för påfyllningshål
② Lock som trycks fast
③ Bägare

Mixrar

④ Tätningsring mixer
⑤ Knivsats mixer
⑥ Kraftenhet
⑦ Hastighets- + pulskontroll
⑧ Sladdförvaring

C **Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)**

⑨ Dricklock
⑩ Flaska
⑪ Tätningsring
⑫ Knivsats
⑬ Bas

D **Multikvarn (om sådan medföljer)**

⑭ Behållare för multikvarn
⑮ Tätningsring till multikvarn
⑯ Knivsats till multikvarn

E **Kvarn för malning (om sådan medföljer)**

⑰ Lock till kvarn
⑱ Knivsats till malningskvarn

F **Kvarn för rivning (om sådan medföljer)**

⑲ Lock till kvarn
⑳ Knivsats för kvarn för rivning

Att använda mixern

Se bilderna **A** och **B**

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

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

- **Läckage kan uppstå om tätningsringen 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 Montera på locket.

A - Plastmixer
Vrid medurs för att låsa

B - Glasmixer
Montera påfyllningslocket ovanpå locket och pressa nedåt för att fästa det.

5 Placera mixern ovanpå drivenheten och vrid medurs för att låsa fast den.

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

6 Välj en hastighet (Se diagrammet "Rekommenderad användning").

Tips och idéer

- **Glasmixer -** 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 lägger du i alla ingredienser förutom oljan i mixern. **Glasmixer -** Avlägsna påfyllningslocket. **Plastmixer -** Häll genom droppmatningen i locket. Medan du sedan kör apparaten häller du i oljan långsamt genom hålet i locket.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att mixa.

Blend-Xtract 2GO (om sådan medföljer)

Se bilderna **C**

1 Tillsätt ingredienser till flaskan upp till 400 ml-markeringen.

- För bästa mixning ska du alltid tillsätta is/frysta ingredienser till flaskan först.
- Då du tillsätter frysta ingredienser (t.ex. fryst frukt, yoghurt, glass eller is) ska du inte mixa mer än 60 g eller 3 isbitar.
- Mixa inte frysta ingredienser utan vätska.

2 Montera tätningsringen på bladenheten. Kontrollera att ringen sitter korrekt i skåran. Fäst den sedan till basen.

- **Läckage inträffar om tätningen är skadad eller felaktigt monterad.**

3 Håll i undersidan av bladenheten och sänk ner den på flaskan, bladen nedåt.
4 Skruva fast bladenheten på flaskan. Se grafiken på undersidan av bladenheten enligt följande:

- öppen
- stängd

- Skaka för att sprida ingredienserna.
- Placera mixern på drivenheten och vrid den medurs för att låsa den på plats.

5 Välj maxhastighet. Mixa ingredienserna tills dess blandningen är slät.

- När din dryck har fått önskad konsistens kan du använda puls "P" för att se till att alla ingredienser är noggrant mixade.

Använda dricklocket

1 Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.
2 När du vill dricka, lyft upp fliken på locket. Drycken kan drickas direkt från flaskan.

Tips och idéer

- Observera att när flaskan är fylld till maximum (400 ml) motsvarar det ungefär två portioner.
- Kontrollera att drycken är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
- Vissa drycker är inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.
- Var försiktig när du dricker ur locket om all dryck inte är mjuk och färdigbearbetad. Ett visst experimenterande kan behövas när man bearbetar hårda eller omogna ingredienser för att uppnå önskat resultat.
- Vissa drycker kan skikta sig när de blir stående, så det är därför bäst att dricka dem direkt eller blanda om innan man dricker.
- När dricklocket är monterat håll alltid flaskan upprätt.

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	**(S)**	
1	Skumma mjölk	10 - 15	800 ml
	Tunna blandningar t.ex. kaksmet, mjölkdrinkar, äggröra	15 - 30	800 ml
2	Soppor och drycker Tjockare blandningar som t.ex. patéer	15 - 30	1 liter
	Majonnäs	30 - 40	32 ägg + 300 ml olja
	Smoothie-drycker Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer). Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass)	30 - 60	600 ml vätska
	Blend -Xtract2Go Drycker och smoothies För bästa omblandning ska du alltid tillsätta is/frysta ingredienser till flaskan först.	30 - 60	Max. mängd 400 ml Max. fryst mängd 60 g
(P) puls	Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget.	–	–
	Iskrossning – kör med korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens.	–	6 iskuber (125 g)

Att använda multikvarnen

(om sådan medföljer)

Se bilderna **D**

Använd multikvarnen för nötter, kaffebönor och puréer.

1 Lägg ingredienserna i behållaren. Fyll den inte mer än till hälften.
2 Montera multikvarnens tätningsring på mulitkvarnens knivsats. Kontrollera att tätningsringen 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 **E**

Lämplig för att mala kryddor, kaffebönor och för att bearbeta ingefära, kokosnöt, vitlök och chilifrukter.

Kvarn för rivning - Se bilderna **F**

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

Använda kvarnen

1 Häll ingredienserna på knivsatsen.
2 Sätt på locket och vrid moturs för att låsa.
3 Placera kvarnen på drivenheten och vrid medurs tills du hör ett klick.
4 Välj en hastighet eller använd pulskontrollen (P) (se diagrammet "Rekommenderad användning").

Rekommenderad användning för kvarnen

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

ingredienser	**Kvarn**			**(S)**
Nötter	Multi eller malning	50 g	2	10 – 15
Kaffebönor	Multi eller malning	40 g	2	30
Barnmat och puré	Malning	50 g	2	30
Kryddor – som svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, koriander frön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor etc.	Malning	40 g	2	30 – 60

Rekommenderad användning för kvarnen				
ingredienser	**Kvarn**			 **(S)**
Chili	Malning	30 g	2	10
Färsk ingefära	Malning	30 g	2	10
Vitlök	Malning	4 klyftor	2	10
Parmesanost – skuren i bitar om 1 cm	Rivning	60 g	2	10
Torkad frukt	Grating	50 g	2	10
Kokosnöt	Rivning eller malning	50 g	2	20
Muskot	Grating	2	2	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 **G** för rengöringsinformation

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

Kraftenhet

- Torka den med fuktig trasa och torka torrt.
- 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 bägaren 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.

Morots- och koriandersoppa

25 g smör
50 g hackad lök
1 vitlöksklyfta, krossad
400 g morot skuren i 1½ cm kuber
kall kycklingbuljong
10-15 ml (2-3 tsk) malen koriander
salt och peppar

1 Smält smöret i en stekpanna, tillsättlök och vitlök och stek tills de mjuknar.
2 Placera moroten i mixern, tillsätt löken och vitlöken. Tillsätt så mycket buljong att det når upp till 1000 ml-markeringen på bägaren. Montera på locket och påfyllningslocket.
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.	Kontrollera att mixern är ansluten till vägguttag.
	Mixern, Blend -Xtract 2Go eller kvarnen är inte korrekt ihopsatt eller rätt monterad på drivenheten	Kontrollera att bladenheten är helt åtdragen och fastlåst på drivenheten.
Mixern, Blend -Xtract 2Go eller kvarnen läcker från bladenheten.	Tätningsring saknas. Tätningsring felaktigt monterad. Tätningsring skadad.	Kontrollera att tätningsringen är ordentligt monterad och att den inte är skadad. Se "Service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningsring.
Mixerns tätningsring saknades från knivsatsen när förpackningen öppnades.	Mixern är förpackad med tätningsringen monterad på knivsatsen.	Skruva loss bägare/flaska/kvarnbehållare och kontrollera att tätningen är monterad på bladenheten Se "Service och kundtjänst" för att erhålla en ny tätningsring.
Mixningen blir dåligt utförd.	Blandningen som bearbetas är för tjock eller otillräcklig mängd vätska tillsatt.	Skrapa ner blandningen och tillsätt mer vätska. Använd pulsläge först för att starta mixningsprocessen.
	Kvantiteten som bearbetas är för liten.	Fyll inte under minkapaciteten som anges på bägaren.
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 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 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

A **Plastblender**
1. Drypptilførsel
2. Låselokk med helleåpninger
3. Mikserglass

B **Glassblender**
1. Påfyllingslokk
2. Trykklokk
3. Mikserglass

Blendere
4. Tetningsring til blenderen
5. Knivenhet til blenderen
6. Motordel
7. Hastighets- og pulskontroll
8. Plass til ledning

C **Blend-Xtract 2GO (hvis den medfølger)**
9. Påfyllingslokk
10. Flaske
11. Forseglingsring
12. Knivenhet
13. Base

D **Multikvern (hvis den medfølger)**
14. Multikvernbeger
15. Tetningsring til multikvernen
16. Knivenhet til multikvernen

E **Malekvern (hvis den medfølger)**
17. Kvernlokk
18. Knivenhet til malekvernen

F **Rivekvern (hvis den medfølger)**
19. Kvernlokk
20. Rivekvernbladoppsett

Bruk av blenderen

Se illustrasjon **A** og **B**

Bruk blenderen til supper, drinker, patéer, majones, brødsmuler, kjeksmuler, hakking av nøtter ogknusing 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 Sett på lokket.

A – Plastblender
Vri med klokken for å låse på plass.

B - Glassblender
Sett på påfyllingsdekselet i lokket og skyv det ned for å låse på plass.

5 Plasser blenderen på motordelen og vri med klokken for å låse på plass.

- **Blenderen virker ikke dersom den er feil påsatt.**

6 Velg hastighet (se tabell over anbefalt bruk).

Råd og tips
- **Glassblender -** 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, heller du alle ingrediensene unntatt oljen i blenderen. **Glassblender –** Fjern påfyllingsdekselet. **Plastblender –** Hell gjennom drypptilførselen i lokket. Mens apparatet kjører, tilsetter du oljen langsomt 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.

Blend-Xtract 2GO

(hvis den medfølger)

Se illustrasjon **C**

1 Tilsett ingredienser i flasken, opp til 400 ml-nivåmerket.
- For å oppnå det beste mikseresultatet tilsetter du alltid is eller frosne ingredienser i flasken først.
- Når du tilsetter frosne ingredienser (frossen frukt, yoghurt, iskrem eller isbiter), ikke tilsett mer enn 60 g eller 3 isbiter.
- Du må ikke mikse frosne ingredienser uten væske.

2 Sett forseglingsringen på knivenheten – pass på at ringen sitter riktig i sporet. Deretter klemmer du den til basen.

- **Det vil oppstå lekkasjer hvis forseglingen er skadet eller ikke er satt riktig på.**

3 Hold underside av knivenheten og senk den ned i flasken med bladene nederst.
4 Skru fast knivenheten til muggen. Se illustrasjon på undersiden av knivenheten:
   - åpen
   - lukket
- Rist for å blande ingrediensene.
- Sett blenderen på motordelen, og vri med klokken for å låse den på plass.

5 Velg maksimal hastighet. La ingrediensene blandes til en jevn masse.
- Når drikken har fått riktig konsistens, kan du bruke pulsering 'P' for å sikre at alle ingrediensene blandes godt.

Bruke drikkelokket

1 Fest og lås lokket ved å vri med klokken.

2 Når du vil drikke, åpner du bare lokkdekselet. Du kan drikke rett fra flasken.

Råd og tips

- Merk at når flasken fylles til maksimal kapasitet (400 ml), er dette omtrent to porsjoner.
- Kontroller at drikken er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn og ferdig mikset. Det kan være nødvendig å prøve seg fram ved miksing av faste eller umodne ingredienser for å oppnå ønsket resultat.
- Noen drikker kan skille seg hvis de blir stående. Det er derfor best å drikke dem med en gang eller røre før du drikker.
- Når påfyllingslokket er satt på, må du alltid holde flasken i stående posisjon.

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	**(Sek)**	
1	Skumme melk	10 - 15	800 ml
	Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre	15 - 30	800 ml
2	Supper og drinker Tykkere blandinger, f.eks. pateer	15 - 30	1 liter
	Majones	30 - 40	2 egg + 300 ml olje
	“Smoothie”-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft). Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller iskrem)	30 - 60	600ml væske
	Blend -Xtract2Go Drikker og smoothies For best mikseresultat må du alltid tilsette is/frosne ingredienser i muggen først.	30 - 60	Maks. mengde 400 ml Maks. frossen mengde 60 g

Anbefalt bruk av blender			
	Bruk/matvarer	**(Sek)**	
(P) pulse	Betjener motoren i start/stopp-aksjon. Krafttrinnet brukes når du trenger ekstra kraft og virker så lenge hurtigmikseren er stilt på denne hastigheten.	–	–
	Isknusing - bruk korte støt til isen er knust i ønsket konsistens.	–	6 terninger (125 g)

Slik bruker du multikvernen (hvis den medfølger)

Se illustrasjon **D**

Bruk multikvernen til nøtter, kaffebønner og 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 kvivene 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)

Knusekvern - se illustrasjon **E**

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

Rivekvern – se illustrasjon **F**

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 lås ved å vri med klokken til du hører et "klikk".
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	2	10 – 15
Kaffebønner	Multi- eller malekvern	40 g	2	30
Babymat og pureer	Multikvern	50 g	2	30
Krydder – som svart pepper, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø, fennikkelfrø, hele fedd osv.	Malekvern	40 g	2	30 – 60
Chili	Malekvern	30 g	2	10
Fersk ingefærrot	Malekvern	30 g	2	10
Hvitløk	Malekvern	4 fedd	2	10
Parmesanost - skåret i terninger på 1 cm	Riving	60 g	2	10
Tørket frukt	Riving	50 g	2	10
Kokosnøtt	Knuse eller rive	50 g	2	20
Muskatnøtt	Riving	2	2	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 **G** 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.

Blender og knivenhet for 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 **Blender/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.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Ingen strøm. Blender, Blend -Xtract 2Go eller kvernen er ikke korrekt montert eller festet til motordelen.	Sjekk at støpselet er satt i. Kontroller at knivenheten er skikkelig festet og låst til motordelen.
Blender, Blend -Xtract 2Go eller multikvern lekker fra knivenheten.	Manglende tetningsring. Tetningsringen sitter ikke riktig på. Skadet tetningsring.	Sjekk at tetningsringen sitter riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «Service og kundetjeneste».
Tetningsringen satt ikke på knivenheten når jeg tok den ut av pakken.	Tetningsringen pakkes montert på knivenheten.	Skru opp glass/mugge/ kvernbeholder og kontroller at Forseglingen sitter på plass i 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. Mengden som mikses er for liten.	Skrap ned blandingen og tilsett mer væske. Forsøk pulsering først for å få i gang miksingen. Du må fylle opp over merket for minimal kapasitet på glasset
Hvis ovenforstående ikke løser problemet, se «Service og kundetjeneste».		

Gulrot- og koriandersuppe

25 g smør
50 g løk, hakket
1 hvitløksbåt knust
400 g gulrøtter kuttet i terninger på 1,5 cm
kald kyllingbuljong
10-15 ml (2-3 ts) malt koriander
salt og pepper

1 Smelt smør i stekepanne, tilsett løk og hvitløk og fres til det er mykt.
2 Legg gulrøttene i blenderen, tilsett løk og hvitløk. Hell på buljong opp til 1000 ml-merket på glasset. Sett på lokket og påfyllingsdekselet.
3 Miks på maksimal hastighet i 5 skunder 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.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til 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 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.

Selite

Tehosekoitin

A **Tehosekoitin muovisella kannulla**
1. Syöttöaukko
2. Lukituskansi kaatokoloilla
3. Sekoitusastia

B **Tehosekoitin lasikannulla**
1. Täyttöaukon korkki
2. Painamalla kiinnitettävä kansi
3. Sekoitusastia

Tehosekoittimet
4. Tehosekoittimen tiivisterengas
5. Tehosekoittimen teräyksikkö
6. Moottoriosa
7. Nopeuden ja sykäyksen säätö
8. Virtajohdon säilytys

C **Blend-Xtract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)**
9. Annostelukansi
10. Pullo
11. Tiivisterengas
12. Teräyksikkö
13. Jalusta

D **Monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)**
14. Monitoimimyllyn astia
15. Monitoimimyllyn tiivistysrengas
16. Monitoimimyllyn teräyksikkö

E **Jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)**
17. Myllyn kansi
18. Jauhatusmyllyn teräasetelma

F **Raastamismylly (jos sisältyy toimitukseen)**
19. Myllyn kansi
20. Raastamismyllyn teräasetelma

Tehosekoittimen käyttö

Lisätietoja on kuvissa **A** ja **B**

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 kansi paikalleen.

A - Tehosekoitin muovisella kannulla

Lukitse kääntämällä myötäpäivään.

B - Tehosekoitin lasikannulla

Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.

5 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

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

6 Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuosituksissa).

Vihjeitä ja neuvoja

- **Tehosekoitin lasikannulla -** Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun teet majoneesia, aseta kaikki ainesosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. **Tehosekoitin lasikannulla -** Irrota täyttöaukon kansi. **Tehosekoitin muovikannulla -** Kaada kannen täyttöaukon kautta. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.

Blend-Xtract 2GO (jos sisältyy toimitukseen)

Lisätietoja on kuvassa **C**

1 Aseta aineosat pulloon 400 ml:n merkkiin saakka.

- Saat parhaat tulokset lisäämällä jään tai jäiset ainekset pulloon ensimmäisinä.
- Jos lisäät jäisiä aineosia, kuten pakastettuja hedelmiä, jogurttia, jäätelöä tai jäätä, lisää joukkoon korkeintaan 60 g jäätä eli 3 jääpalaa.
- Älä tehosekoita jäisiä aineksia tai jääpaloja, jos pullossa ei ole nestettä.

2 Sovita tiivisterengas teräyksikköön. Varmista, että tiiviste on urassa oikein. Kiinnitä jalustaan.

- **Jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.**

3 Tartu teräyksikön pohjaan ja laske se pulloon terät alaspäin.
4 Kiinnitä teräasetelma pulloon ruuvaamalla. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.
   auki
   kiinni
- Ravistele, jotta ainesosat sekoittuvat.
- Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään .
5 Valitse suurin nopeus. Sekoita ainesosia, kunnes juoma on tasaista.
- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien ainesten sekoittumisen käyttämällä P-sykäyspainiketta.

Juoma-aukolla varustetun kannen käyttäminen

1 Aseta kansi paikoilleen ja sulje se kääntämällä vastapäivään.
2 Voit juoda juomaa avaamalla kannen. Juoma voidaan juoda suoraan pullosta.

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun pullo täytetään täyteen saakka (400 ml), saadaan noin kaksi annosta.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen läpi. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista ja että kaikki ainesosat on tehosekoitettu. Jos käytät kovia tai raakoja ainesosia, parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemista.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti tai sekoittaa ennen juomista.
- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä pullo pystysuorassa asennossa.

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	**(Sekuntia)**	
1	Maidon vaahdottaminen	10 - 15	800 ml
	Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat	15 - 30	800 ml
2	Keitot ja juomat Paksut seokset, esimerkiksi pateetaikinat	15 - 30	1 litra

Tehosekoittimen suositeltu käyttäminen			
	Käyttö/ruoka-aine	**(Sekuntia)**	
2	Majoneesi	30 - 40	2 munaa + 300 ml öljyä
	Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämehut). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat).	30 - 60	600ml nestettä
	Blend -Xtract2Go Juomat ja smoothiet Saat parhaat tulokset lisäämällä jään tai jäiset ainekset pulloon ensimmäisinä.	30 - 60	Suurin määrä 400 ml Suurin pakastettujen ainesten määrä on 60 g.
(P) pulse	Moottori toimii käynnistyen/ pysähtyen. Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa.	–	–
	Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.	–	6 jääpalaa (125 g)

Monitoimimyllyn käyttäminen

(jos sisältyy toimitukseen)

Lisätietoja on kuvassa **D**

Pähkinöiden tai kahvinpapujen jauhaminen ja soseiden valmistaminen monitoimimyllyn avulla

1 Laita ainekset hienonnusastiaan. Älä täytä sitä yli puolen välin.
2 Sovita monitoimimyllyn tiivisterengas monitoimimyllyn teräyksikköön. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.**

3 Käännä teräyksikkö ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.
   auki
   kiinni
4 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
5 Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuosituksissa) tai käytä sykäyssäädintä (P).

Jauhatus- ja raastamismylly

(jos sisältyy toimitukseen)

Jauhatusmylly - Lisätietoja on kuvassa **E**

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

Raastamismylly - lisätietoja on kuvassa **F**

Esimerkiksi parmesaanijuuston, muskotin, suklaan ja kuivattujen hedelmien raastamiseen.

Myllyn käyttäminen

1 Aseta aineosat teräasetelmaan.
2 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsauksen.
4 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**			**(Sekuntia)**
Pähkinät	Monitoimi tai jauhatus	50 g	2	10 – 15
Kahvinpavut	Monitoimi tai jauhatus	40 g	2	30
Vauvanruoka ja soseet	Monitoimi	50 g	2	30
Mausteet, kuten mustapippuri, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet ja kokonaiset kynnet	Jauhatus	40 g	2	30 – 60
Chilit	Jauhatus	30 g	2	10
Inkiväärijuuri	Jauhatus	30 g	2	10
Valkosipuli	Jauhatus	4 kynttä	2	10
Parmesaanijuusto 1 cm:n kuutioina	Raastamis	60 g	2	10
Kuivatut hedelmät	Raastamis	50 g	2	10
Kookos	Jauhamis tai raastamis	50 g	2	20
Muskotti	Raastamis	2	2	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 paahtaa 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 **G**

- 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.

Moottoriosa

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

Tehosekoitin ja 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.

Porkkana- ja korianterikeitto

25 g voita
50 g sipulia silputtuna
1 valkosipulinkynsi puserrettuna
400 g porkkanaa 1,5 cm:n kuutioina
Kylmää kanalientä
2-3 rkl jauhettua korianteria
Suolaa ja pippuria

1 Sulata voi paistinpannussa. Kuullota sipulisilppu ja valkosipulinkynsi pehmeäksi.
2 Aseta porkkanakuutiot tehosekoittimeen. Lisää sipulisilppu ja valkosipulinkynsi. Lisää niin paljon lientä, että nesteen pinta ulottuu 1,0 litran 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.

Ongelmanratkaisuohjeista		
Ongelma	**Syy**	**Ratkaisu**
Yleiskone ei toimi.	Ei virtaa. Tehosekoitin, sekoittaminen – Xtract 2Go tai mylly ei ole kunnolla paikallaan moottoriyksikössä.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty moottoriyksikköön tiukasti ja lukittu.
Tehosekoitin, sekoittaminen – Blend-Xtract 2Go tai monitoimimylly vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut. Varatiivisteen hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota kannu, pullo tai myllyn astia. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varatiivisteen hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Tehosekoitin tuottaa huonoja tuloksia.	Seos on liian paksu, tai nestettä on liian vähän. Käsiteltävä määrä on liian pieni	Kaavi seos kulhon pohjalle, ja lisää nestettä. Yritä käynnistää sekoittaminen käyttämällä sykäystoimintoa. 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 ongelmanratkaisuohjeista tai siirry osoitteeseen 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-huoltokorjamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta visit 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 olduòundan 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

A **Plastik blender**
1. Damla besleme
2. Dökme yuvalı kilitleme kapağı
3. Kavanoz

B **Cam blender**
1. Doldurma kapağı
2. Kapağı itin
3. Hazne

Blenderlar
4. Blender sızdırmazlık halkası
5. Blender bıçak ünitesi
6. Güç ünitesi
7. Hız + puls kontrolü
8. Kordon sarma yuvası

C **Blend-Xtract 2GO (eğer sağlanmışsa)**
9. Içme kapağı
10. Şişe
11. Conta bileziği
12. Bıçak ünitesi
13. Tabanı

D **Çok amaçlı değirmen (eğer sağlanmışsa)**
14. Çok amaçlı değirmen şişesi
15. Çok amaçlı değirmen sızdırmazlık halkası
16. Çok amaçlı değirmen bıçak ünitesi

E **Öğütme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**
17. Öğütücü kapağı
18. Öğütme değirmeni bıçak tertibatı

F **Rendeleme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**
19. Öğütücü kapağı
20. Rendeleme değirmeni bıçak tertibatı

Blenderinizin kullanımı

A ve **B** Çizimlerine bakın

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek 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 gelir.**

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 Kapağı takın.

A - Plastik Blender

Kilitlemek için saat yönünde çevirin

B - Cam Blender

Doldurma kapağını kapağa takın ve sabitlemek için aşağı doğru bastırın.

5 Blenderi güç ünitesine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.

- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**

6 Hız seçin (Önerilen Kullanıma bakın).

Öneri ve İpuçları

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

Blend-Xtract 2GO

(eğer sağlanmışsa)

C Çizimine bakın

1 400ml işaretine kadar şişeye malzeme ekleyebilirsiniz.

- En iyi karıştırma performansı için şişeye ilk olarak her zaman buz/dondurulmuş malzemeleri ekleyin.
- Meyve, yoğurt, dondurma veya buz gibi donmuş malzemeler eklerken 60g veya 3 buz küpünden fazla karıştırmayın.
- Sıvı eklemeden donmuş malzemeleri karıştırmayın.

2 Sızdırmazlık halkasını bıçak ünitesine yerleştirin – conta oluklu alana düzgün şekilde yerleştirilmiş olmalıdır.

- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

3 Bıçak ünitesinin altını tutarak, bıçaklar aşağıya gelecek şekilde şişeye doğru indirin.

4 Bıçak tertibatını şişeye vidalayın. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

- aç
- kapat

- Malzemeleri dağıtmak için çalkalayın.
- Blenderi güç ünitesi üzerine yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin .

5 Maksimum hızı seçin. Akışkan olana kadar malzemeleri karıştırın.

- İçeceğiniz istenilen yoğunluğa ulaştığında bütün malzemelerin düzgün şekilde karıştırıldığından emin olmak için puls 'P' işlevini kullanabilirsiniz.

İçme kapağının kullanılması

1 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin.
2 İçmek istediğinizde, basitçe kapağı açın. İçecek, direkt olarak şişeden tüketilebilir.

Öneri ve İpuçları

- Şişe maksimum kapasitede (400ml) doldurulduğunda bunun yaklaşık iki kişilik olacağını unutmayın.
- İçeceğinizin dağıtım kapağından içilebilecek kadar akışkan olduğundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
- Karıştırmadan sonra, bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.
- Kapaktan içerken, içeceğin pürüzsüz olmasına ve tamamen işlenmiş olmasına dikkat edin. İstenen sonucu elde etmek için sert veya olgunlaşmamış bileşenler işlenirken bazı deneyler gerekli olabilir.
- Bazı içecekler dik dururken ayrışabilir bu yüzden hemen içmek veya içmeden önce karıştırmak en iyisidir.
- İçme kapağı takıldığında, seyahat şişesini her zaman dik tutun.

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.
Haznede üzerindeki minimum kapasite işareti altında doldurmayın.

	**Kullanım/yemek çeşitleri**	 **(Saniye)**	
1	Süt köpürtme	10 - 15	800ml
	Yumuşak hamur, milkshake, çırpılmış yumurta gibi yumuşak karışımlar	15 - 30	800ml
2	Çorbalar ve içkiler Yoğun karışımlar örn. pateler	15 - 30	1 litre
	Mayonez	30 - 40	2 yumurta + 300ml yağ

Blender Önerilen Kullanımı			
	Kullanım/yemek çeşitleri	**(Saniye)**	
2	Koyu içecekler İlk olarak taze meyve ve sıvı malzemeyi (yoğurt, süt, meyve suyu gibi) koyun. Sonra buz ya da donmuş malzemeleri (donmuş meyve, buz ya da dondurma gibi) ekleyin.	30 - 60	600ml sıvı
	Blend -Xtract2Go İçecekler ve Smoothie'ler En iyi karışım performansı için her zaman önce şişeye buzlu/ dondurulmuş bileşenleri ekleyin.	30 - 60	Maks. miktar 400 ml Maks. donmuş miktar 60g
(P) titreşim	Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Düğmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz puls konumunda kalacaktır.	–	–
	Buz kırma – istediğiniz kıvamda kırılana kadar kısa aralıklarla çalıştırın.	–	6 küp (125g)

Çok amaçlı değirmeninizi kullanmak için (eğer sağlanmışsa)

D Çizimine bakın

Çok amaçlı değirmeninizi fındık, kahve çekirdeği ve 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 gelir.**

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 - **E** Çizimine bakın

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

Rendeleme Değirmeni - **F** 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 ünitesinin üstüne yerleştirin ve kilitlemek için "klik" sesi duyulana kadar 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**			 **(Saniye)**
Ceviz	Çok amaçlı veya öğütme	50g	2	10 – 15
Kahve Çekirdekleri	Çok amaçlı veya öğütme	40g	2	30
Bebek Yemekleri & Püreleri	Çok amaçlı	50g	2	30
Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu, bütün karanfiller vs.	Öğütme	40g	2	30 – 60
Biberler	Öğütme	30g	2	10
Taze Kök Zencefil	Öğütme	30g	2	10
Sarımsak	Öğütme	4 diş	2	10
Parmesan Peyniri – 1 cm'lik küpler halinde kesin	Rendeleme	60g	2	10
Kurumuş Meyve	Rendeleme	50g	2	10
Hindistan cevizi	Rendeleme veya Öğütme	50g	2	20
Muskat	Rendeleme	2	2	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 – öğütücüde işlemeden önce pişmiş yiyeceklerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Bakım ve temizlik

Temizleme bilgisi için **G** 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 kurulayın..
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Fazla kordonu, güç ünitesinin altındaki depolama alanında saklayın.

Blender ve Çok Amaçlı Değirmen Bıçak Takımı

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

Öğütme ve rendeleme değirmenleri

- Saat yönünde çevirerek kapağı bıçak tertibatından çıkartın.

1 **Blender/çok amaçlı değirmen:** sızdırmazlık halkasını çıkarın ve yıkayın.
2 Cihazın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutun. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayın ve musluk suyunun altında durulayın. **Bıçak birimini suya batırmayın.**
3 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

Kişnişli Havuç Çorbası

25g tereyağı
50g doğranmış soğan
1 diş ezilmiş sarımsak
1½ cm'lik küpler halinde doğranmış 400g havuç
soğuk tavuk suyu
10-15ml (2-3 çay kaşığı) öğütülmüş kişniş
tuz ve karabiber

1 Bir tencerede tereyağını eritin, soğan ve sarımsak ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.
2 Havucu blendera koyun, soğan ve sarımsak ekleyin. Haznede işaretli olan 1000ml seviyesine ulaşmak için yeterli tavuk 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.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Güç yok. Blender, Blend-Xtract 2Go veya değirmen güç birimine doğru bir şekilde takılmazsa	Blenderin fişinin takılı olduğunu kontrol edin. Bıçak takımının güç ünitesi üzerine sıkılı ve kilitli olduğundan emin olun.
Blender, Blend-Xtract 2Go veya çok amaçlı değirmen bıçak takımından sızıntı yapıyor.	Conta eksik. Conta yanlış takılmış. Conta hasarlı.	Contanın doğru takılıp takılmadığını ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için “Servis ve müşteri hizmetleri”ne bakın.
Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak ünitesinde conta eksik	Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır.	Hazne/şişe/ 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. İşlenen miktar çok az.	Karışımı sıyırın ve ilave sıvı ekleyin. Karıştırma işlemine başlamak için önce pulse işlemini başlatmayı deneyin. Hazneyi üzerindeki minimum kapasite işareti altında doldurmayın.
Yukarıdakilerden hiçbiri problemi çözmüyorsa “Servis ve Müşteri Hizmetleri” bölümüne bakın.		

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 adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

• Před použitím přístroje si projděte bezpečnostní upozornění v samostatném letáku a pozorně si pročtěte 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

A **Akrylový mixér**
① Kapací otvor
② Zavírací víko s nalévacími otvory
③ Mixovací nádoba

B **Skleněný mixér**
① Víčko plnicího hrdla
② Zátlačné víko
③ Mixovací nádoba

Mixéry
④ Těsnicí kroužek mixéru
⑤ Nože mixéru
⑥ Pohonná jednotka
⑦ Regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
⑧ Kabelový prostor

C **Mixér Blend-Xtract 2GO (pokud je součástí dodávky)**
⑨ Dávkovací víčko
⑩ Láhev
⑪ Těsnicí kroužek
⑫ Nožová jednotka
⑬ Základna

D **Víceúčelový nástavec (pokud je součástí dodávky)**
⑭ Nádoba víceúčelového nástavce
⑮ Těsnicí kroužek víceúčelového nástavce
⑯ Nožová jednotka víceúčelového nástavce

E **Mlecí nástavec (pokud je součástí dodávky)**
⑰ Víko nádoby na mletí
⑱ Nožová sestava mlecího nástavce

F **Strouhací nástavec (pokud je součástí dodávky)**
⑲ Víko nádoby na mletí
⑳ Nože strouhacího nástavce

Použití mixéru

Viz ilustrace **A** a **B**

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

1 Nasaďte 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 Nasaďte víko.

A – Akrylový mixér

Zajistěte mixér otáčením po směru hodinových ručiček.

B – Skleněný mixér

Nasaďte víčko plnicího hrdla na víko a zatlačte ho.

5 Nasaďte mixér na pohonnou jednotku a otáčením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.

- **Pokud je mixér špatně nasazený, nebude přístroj fungovat.**

6 Zvolte rychlost (viz tabulka doporučených množství a rychlostí).

Rady a tipy

- **Skleněný mixér -** 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 přísady kromě oleje.
  Skleněný mixér – Sundejte víčko plnicího hrdla.
  Akrylový mixér – Nalévejte kapacím otvorem ve víčku. Potom při zapnutém přístroji pomalu přidávejte olej otvorem ve víčku.
- Husté směsi, jako jsou paštiky a pomazánky, je někdy nutné seškrábat ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.

Mixér Blend-Xtract 2GO (pokud je součástí dodávky)

Viz ilustrace **C**

1 Přidejte do nádoby ingredience maximálně po značku 400 ml.

- Nejlepších výsledků při mixování dosáhnete, když led / mražené ingredience do nádoby přidáte jako první.
- Pokud přidáváte mražené ingredience (například mražené ovoce, mražený jogurt, zmrzlinu nebo led), nemixujte najednou více než 60 g nebo 3 kostky ledu.
- Nemixujte mražené ingredience bez přídavku tekutiny.

2 Vložte těsnicí kroužek do nožové jednotky tak, aby správně zapadl do drážky. Potom ji zacvakněte na základnu.

- **V případě poškození nebo nesprávného vložení těsnicího kroužku může obsah vytékat.**

3 Držte spodní stranu nožové jednotky a ponořte ji do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů.

4 Našroubujte nožovou jednotku na láhev. Postupujte podle obrázku na spodní straně jednotky:

 - odjištěno

 - zajištěno

- Nádobou zatřepejte, aby se ingredience rozptýlily.
- Nasaďte mixér na hnací jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte .

5 Zvolte nejvyšší rychlost. Mixujte, dokud nebudou ingredience rozmixované do hladka.

- Jakmile bude mít nápoj požadovanou konzistenci, můžete zapnout pulzní spínač P, aby byly všechny ingredience řádně rozmixované.

Používání víčka na pití

1 Nasaďte víčko a otočením doprava zajistěte.

2 Když se chcete napít, stačí odklopit kryt víčka. Nápoj můžete pít přímo z nádoby jako z láhve.

Rady a tipy

- Když je nádoba naplněná po značku maximálního objemu (400 ml), jedná se přibližně o dvě porce.
- Chcete-li nápoj pít přímo skrz víčko, měl by být dostatečně řídký. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Některé nápoje nemusí být po rozmixování zcela hladké kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- Při pití přes víko dbejte na to, aby byl nápoj hladký a řádně promixovaný. Při zpracování tvrdých nebo nezralých přísad může být nutné experimentovat, aby bylo dosaženo požadovaného výsledku.
- V některých nápojích se mohou jednotlivé složky oddělit, pokud nápoj nějakou dobu stojí. Proto je nejlepší vypít je ihned nebo je před pitím zamíchat.
- Když je dávkovací víčko nasazené, mějte nádobu vždy ve svislé poloze.

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	**(S)**	
1	Napěněné mléko	10 - 15	800 ml
	Lehké směsi, jako jsou těsta, mléčné koktejly, míchaná vejce	15 - 30	800 ml
2	Polévky & nápoje Husté směsi jako např. paštiky	15 - 30	1 litr
	Majonéza	30 - 40	2 vejce + 300 ml oleje
	Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy). Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu).	30 - 60	600ml tekutiny
	Blend -Xtract2Go Nápoje a ovocné koktejly (smoothie) Aby se nápoje co nejlépe rozmixovaly, vložte do nádoby nejprve led/zmražené přísady.	30 - 60	Max. množství 400 ml Max. zmraž. složka 60 g
(P) pulzní funkce	Řídí motor v režimu start/stop. Pulzní režim bude platný, dokud je držen v této poloze.	–	–
	Drcení ledu – používejte v krátkých intervalech, dokud nebude led rozdrcen na požadovanou konzistenci.	–	6 kostek (125 g)

Používání víceúčelového nástavce (pokud je součástí dodávky)

Viz ilustrace **D**

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

1 Vložte ingredience do nádobky. 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 Nasaďte nástavec na pohonnou jednotku a otáčením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.
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 **E**

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

Strouhací nástavec – viz ilustrace **F**

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

Použití nástavce

1 Vložte ingredience do nožů.
2 Nasaďte víčko a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.
3 Umístěte nástavec na pohonnou jednotku a uzamkněte otočením ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.
4 Zvolte rychlost nebo použijte tlačítko pulzního režimu (P) (viz tabulka doporučených množství a rychlostí).

Doporučena množstvi 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**			**(S)**
Ořechy	Víceúčelový nebo mlecí	50 g	2	10 – 15
Kávová zrna	Víceúčelový nebo mlecí	40 g	2	30
Dětské výživy a pyré	Víceúčelový	50 g	2	30
Koření – např. kuličky pepře, semínka kardamomu, celý kmín, semínka koriandru, semínka fenyklu, hřebíček apod.	Mlecí	40 g	2	30 – 60
Chilli papričky	Mlecí	30 g	2	10
Čerstvý zázvor	Mlecí	30 g	2	10
Česnek	Mlecí	4 stroužky	2	10
Parmazán – nakrájený na 1 cm kostky	Strouhací	60 g	2	10

Doporučena množstvi a rychlosti pro nástavec				
Ingredience	**Nástavec**			**(S)**
Sušené ovoce	Strouhací	50 g	2	10
Kokos	Mlecí nebo strouhací	50 g	2	20
Muškátový oříšek	Strouhací	2	2	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 opražit.
- Dětská výživa/pyré – uvařené potraviny nechte před zpracováním v mlýnku vychladnout na pokojovou teplotu.

Péče a čištění

Informace o čištění viz ilustrace **G**

- 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 .

Mlecí a strouhací nástavec

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

1 **Mixér / víceúčelový nástavec:** vyjměte o umyjte těsnicí kroužek.

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

3 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

Mrkvová polévka s koriandrem

25 g másla
50 g nakrájené cibule
1 rozdrcený stroužek česneku
400 g mrkve nakrájené na 1,5cm kostky
studený kuřecí vývar
10—15 ml (2—3 lžičky) mletého koriandru
Sůl a pepř

1 Rozpusťte máslo v hrnci, přidejte cibuli a česnek a smažte je, dokud nezměknou.
2 Vložte mrkev do mixéru a přidejte cibuli a česnek. Doplňte tolik vývaru, aby hladina dosáhla k rysce pro 1 000 ml vyznačené na nádobě. Nasaďte 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 přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky 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 odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu 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.	Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do zásuvky.
	Mixér, přístroj Blend-Xtract 2Go nebo nástavec není řádně sestavený nebo nasazený na pohonnou jednotku.	Zkontrolujte, zda je nožová jednotka utažená a zajištěná na pohonné jednotce.
Mixér, přístroj Blend-Xtract 2Go 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/láhev 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.	Seškrábejte směs a doplňte tekutiny. Pokuste se spustit mixování tlačítkem pulzního režimu.
	Zpracovávané množství je příliš malé.	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 „A készülék tisztítása” részt.

A készülék részei

Mixer

A **Műanyag mixer**
1. Csepegtetőnyílás
2. Zárható fedél kiömlőnyílásokkal
3. Keverőpohár

B **Üveg mixer**
1. A töltőnyílás kupakja
2. Lenyomva rögzíthető fedél
3. Keverőpohár

Mixerek
4. Mixer tömítőgyűrű
5. Mixer forgókésegység
6. Meghajtóegység
7. Sebesség- + impulzusszabályozó
8. Vezetéktároló

C **Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)**
9. Kiöntőfedél
10. Palack
11. Tömítőgyűrű
12. Késegység
13. Alap

D **Többfunkciós daráló (ha tartozék)**
14. Többfunkciós daráló edénye
15. Többfunkciós daráló tömítőgyűrűje
16. Többfunkciós daráló késegysége

E **Őrlőegység (ha tartozék)**
17. Daráló fedele
18. Daráló késegysége

F **Reszelőegység (ha tartozék)**
19. Daráló fedele
20. Reszelőegység késegysége

A mixer használata

Lásd az **A** és **B** ábrát

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 Helyezze fel a fedelet.

A – Műanyag mixer

Jobbra elfordítva rögzítse.

B – Üveg mixer

Helyezze a töltőnyílás kupakját a fedélre és lenyomva rögzítse.

5 Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

- **A motor nem indul el, ha a mixer nem illeszkedik megfelelően a meghajtóegységhez.**

6 Válasszon ki egy sebességet (lásd a Felhasználási útmutatót).

Tanácsok és tippek

- **Üveg mixer -** 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 ürítse rendszeresen a poharat.
- Ne aprítson fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag részekben.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntse az összes hozzávalót a mixerbe.
  Üveg mixer – Vegye le a töltőnyílás kupakját.
  Műanyag mixer – A csepegtetőnyílást használja a folyadék beöntésére. Ezután a készülék működése közben lassan adja hozzá az olajat a fedélen levő lyukon át.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek esetén előfordulhat, hogy el kell távolítania az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.

Blend-Xtract 2GO (ha tartozék)

Lásd a **C** ábrákat

1 Öntse a palackba a hozzávalókat a 400 ml-es szintig.

- A legjobb keverési teljesítmény elérése érdekében mindig elsőként öntse a palackba a jeget és a fagyasztott hozzávalókat.
- Fagyasztott hozzávalókból (pl. fagyasztott gyümölcs, joghurt, fagylalt vagy jég) egyszerre ne keverjen többet, mint 60 g vagy 3 jégkocka.
- Fagyasztott hozzávalókat ne keverjen folyadék nélkül.

2 Helyezze a tömítőgyűrűt a késegységre, ügyelve arra, hogy a tömítés megfelelően a horonyban legyen. Ezután a szorítóval rögzítse az alaphoz.

- **Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.**

3 A késegységet fogja meg az alján és késekkel lefelé helyezze be a palackba.
4 Csavarja a késegységet a palackra. Lásd a késegység alján látható ábrát:
   - nyitva
   - zárva
- Rázza meg a palackot, hogy a hozzávalók elkeveredjenek.
- Helyezze a mixert a meghajtóegységre és jobbra elforgatva rögzítse.

5 Válassza a legnagyobb sebességet. A hozzávalókat keverje simára.
- Miután az ital elérte a kívánt állagot, a „P" rövid üzem kapcsolóval érheti el, hogy minden hozzávaló alaposan összekeveredjen.

Az ivófedél használata

1 A kiöntőfedelet az óramutató járásának megfelelő irányban csavarja az edényre.
2 Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen hajtsa fel a kiöntő zárókupakját. Az italt közvetlenül a palackból is fogyaszthatja.

Tanácsok és tippek
- A teljesen feltöltött palack (400 ml) körülbelül két adag italt tartalmaz.
- Győződjön meg arról, hogy a turmix elég híg ahhoz, hogy a kiöntőn keresztül lehessen fogyasztani. Ha túl sűrű az ital, adjon hozzá több folyadékot.
- Egyes italok keverés után sem lesznek teljesen simák az olyan hozzávalók miatt, amelyek magokat tartalmaznak, vagy rostosak.
- Ha a fedélen keresztül iszik, ügyeljen arra, hogy az ital teljesen készen legyen és homogén legyen. Kemény vagy éretlen hozzávalók feldolgozása esetén némi kísérletezésre lehet szükség, hogy elérje a kívánt eredményt.
- Egyes italok összetevői állás közben szétválhatnak, ezért érdemes azonnal elfogyasztani vagy ivás előtt felrázni őket.
- Ha a kiöntőfedél a palackon van, akkor a palackot mindig tartsa függőleges helyzetben.

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	**(S)**	
1	Tej habosítása	10 - 15	800 ml
	Híg keverékek, pl. híg tészták, tejturmixok, rántotta	15 - 30	800 ml
2	Levesek és italok Sűrűbb keverékek, például pástétomok	15 - 30	1 liter

Mixer felhasználási útmutatója			
	Feldolgozandó étel	**(S)**	
2	Majonéz	30 - 40	2 tojás + 300 ml olaj
	Gyümölcsturmixok készítése: 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 fagylaltot).	30 - 60	600 ml folyadék
	Blend -Xtract2Go Italok és gyümölcsturmixok A legjobb keverési teljesítmény elérése érdekében elsőként mindig a jeget és a fagyasztott hozzávalókat öntse a palackba.	30 - 60	Max. menny. 400 ml Max. fagyasztott menny. 60 g
(P) Rövid üzem	A motor szaggatottan működik (indul/leáll). A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.	–	–
	Jégaprítás – működtesse többször kis ideig a funkciót, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot.	–	6 jégkocka (125 g)

A többfunkciós daráló használata (ha tartozék)

Lásd a **D** ábrákat

A többfunkciós darálót dió, kávészemek darálására és pürésítésre használhatja.

1 A feldolgozandó ételt tegye a darálóedénybe. Az edényt legfeljebb félig töltse meg.
2 Helyezze a többfunkciós daráló tömítőgyűrűjét a többfunkciós daráló késegységére – ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.

- **Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.**

3 Fordítsa a késegységet fejjel lefelé. Engedje le a mini edénybe, késekkel lefelé. Lásd a késegység 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 **E** ábrákat

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

Reszelőegységes daráló – Lásd a **F** ábrákat

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

A daráló használata

1 Tegye a hozzávalókat a késegységbe.
2 Illessze rá a fedelet, és balra elfordítva rögzítse.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig 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**			**(S)**
Dió	Többfunkciós vagy őrlő	50 g	2	10 – 15
Kávébab	Többfunkciós vagy őrlő	40 g	2	30
Bébiétel és pürék	Többfunkciós	50 g	2	30
Fűszerek – pl. feketebors, kardamom, köménymag, koriandermag, édeskömény-mag és egész szegfűszeg.	Őrlő	40 g	2	30 – 60
Csili	Őrlő	30 g	2	10
Friss gyömbérgyökér	Őrlő	30 g	2	10
Fokhagyma	Őrlő	4 gerezd	2	10
Parmezán sajt – 1 cm-es kockákra vágva	Reszelő	60 g	2	10
Szárított 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 ízét 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.

A készülék tisztítása

A tisztításhoz lásd az **G** 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 forgókés-egységet.

Meghajtóegység

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

Mixer és többfunkciós daráló késegysége

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

Őrlő- 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.

Korianderes sárgarépaleves

25 g vaj
50 g hagyma, apróra vágva
1 gerezd zúzott fokhagyma
400 g sárgarépa, 1,5 cm-es kockákra vágva
hideg csirkehúsleveslé
10–15 ml (2-3 teáskanál) őrölt koriander
só és bors

1 Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, tegye rá a hagymát és a fokhagymát, és süsse puhára.
2 Tegye a sárgarépát a mixerbe, adja hozzá a hagymát és a fokhagymát. Adjon hozzá annyi húsleveslét, hogy elérje az 1000 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.

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 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 weblapon vagy annak magyar verzióján.

- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

Hibaelhárítási útmutató		
Probléma	**Ok**	**Megoldás**
A készülék nem működik.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a mixer csatlakozója be van-e dugva a konnektorba.
	A mixer, a Blend-Xtract 2Go vagy a daráló nincs megfelelően összeszerelve vagy felhelyezve a meghajtóegységre.	Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan meg legyen húzva és rögzítve legyen a meghajtóegységen.
A mixer, a Blend-Xtract 2Go vagy a többfunkciós daráló a késegységnél szivárog.	Hiányzik a tömítés. A tömítés helytelenül van behelyezve. A tömítés sérült.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
A mixer tömítése hiányzik a késegységből, amikor kiveszi a csomagolásból.	A tömítés előre fel van szerelve a késegységre.	Csavarja le a keverőpoharat/palackot/darálóedényt, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késegységen van-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
A keverés teljesítménye nem megfelelő.	A feldolgozandó keverék túl sűrű, vagy nem adott hozzá elegendő folyadékot.	Kaparja le a keveréket, és adjon hozzá több folyadékot. Próbálja meg rövid lökésekkel indítani a keverést.
	A feldolgozandó mennyiség túl kevés.	A minimális kapacitás jelölésnél ne töltsön kevesebbet a keverőpohárba.
Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” fejezetet.		

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

A **Blender plastikowy**
1. Dozownik kroplowy
2. Blokowana pokrywa z otworami do nalewania
3. Dzbanek

B **Blender szklany**
1. Zakrywka wlewu
2. Pokrywa nasadzana
3. Dzbanek

Blendery
4. Pierścień uszczelniający blendera
5. Zespół ostrzy blendera
6. Podstawa zasilająca
7. Regulator prędkości i trybu pracy przerywanej
8. Miejsce na przewód sieciowy

C **Blend-Xtract 2GO (jeżeli załączono w zestawie)**
9. Pokrywka z otworem do picia
10. Bidon
11. Pierścień uszczelniający
12. Zespół ostrzy
13. Podstawa

D **Młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączono w zestawie)**
14. Pojemnik młynka wielofunkcyjnego
15. Pierścień uszczelniający młynka wielofunkcyjnego
16. Zespół ostrzy młynka wielofunkcyjnego

E **Młynek do kruszenia (jeżeli załączono w zestawie)**
17. Pokrywka młynka
18. Zespół ostrzy młynka do kruszenia

F **Młynek do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)**
19. Pokrywka młynka
20. Zespół ostrzy młynka do tarcia

Obsługa blendera

Zob. ilustracje **A** i **B**

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 Założyć pokrywę.

A — Blender plastikowy

Zablokować, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

B — Blender szklany

W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.

5 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.**

6 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych sposobów użycia).

Porady i wskazówki

- **Blender szklany —** 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.
  Blender szklany — wyjąć zakrywkę wlewu.
  Blender plastikowy — nalewać przez znajdujący się w pokrywie dozownik kroplowy.
  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.

Blend-Xtract 2GO

(jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **C**

1 W bidonie umieścić składniki (napełniając go do oznaczonego na bidonie poziomu 400 ml).

- Najlepsze wyniki daje dodawanie lodu i składników mrożonych zawsze jako pierwszych.

- Dodając składniki mrożone (tj. mrożone owoce, jogurt, lody czy kostki lodu), nie miksować więcej niż 60 g składników mrożonych lub 3 kostki lodu.
- Nie miksować składników mrożonych bez założonej pokrywki.

2 Pierścień uszczelniający założyć na zespół ostrzy, zwracając uwagę na to, by uszczelka została poprawnie włożona w rowki. Następnie przypiąć do podstawy.

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

3 Trzymając za spód zespołu ostrzy, nałożyć zespół na bidon (ostrzami w dół).

4 Przykręcić zespół ostrzy do bidonu. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:

- 🔓 - pozycja otwarta
- 🔒 - pozycja zamknięta

- Potrząsnąć bidonem, aby rozprowadzić składniki.
- Umieścić blender na podstawie zasilającej i zablokować, przekręcając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara ▼.

5 Ustawić maksymalną prędkość obrotów. Miksować składniki aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

- Po uzyskaniu żądanej konsystencji napoju miksowanie można kontynuować, używając trybu pracy przerywanej „P", aby dobrze wymieszać wszystkie składniki.

Użytkowanie pokrywki z otworem do picia

1 Nałożyć pokrywkę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.

2 Aby napić się z bidonu, wystarczy otworzyć zakrywkę otworu w pokrywce. Napój można pić prosto z bidonu.

Porady i wskazówki

- Napełnienie bidonu do maksymalnej pojemności (400 ml) daje ok. dwie porcje napoju.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać, dodając większą ilość składników płynnych.
- Po wymieszaniu składników konsystencja niektórych napojów pozostaje niejednolita ze względu na znajdujące się w składnikach nasiona lub włókna.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój musi mieć gładką konsystencję i być dobrze zmiksowany. Podczas miksowania twardych lub niedojrzałych składników konieczne może być przeprowadzenie kilku prób, zanim uzyskany zostanie żądany efekt.
- Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu lub wymieszać przed spożyciem.
- Gdy na bidon założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.

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**	 **(w sekundach)**	
1	Spienianie mleka	10-15	800 ml
	Składniki o rzadkiej konsystencji, np. ciasto naleśnikowe, koktajle mleczne, jajecznica	15-30	800 ml
2	Zupy i napoje Składniki o gęstszej konsystencji, np. pasztety	15-30	1 l
	Majonez	30-40	2 jaj/a + 300 ml oleju
	Gęste napoje typu *smoothie* W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody).	30-60	600 ml płynnych
	Blend-Xtract2Go Napoje i koktajle typu *smoothie* Najlepsze wyniki daje dodawanie lodu i składników mrożonych zawsze jako pierwszych.	30-60	Maksymalna ilość składników 400 ml Maksymalna ilość składników mrożonych 60 g
(P) pulse	Silnik pracuje, włączając się i wyłączając. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (P).	–	–
	Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję	–	6 kostek (125 g)

Obsługa młynka wielofunkcyjnego

(jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje **D**

Młynek wielofunkcyjny służy 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 **E**

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

Młynek do tarcia — zob. ilustracje **F**

Do tarcia parmezanu, gałki muszkatołowej, 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, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż da się słyszeć „kliknięcie".
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**			 **(w sekundach)**
Orzechy	Wielofunkcyjny lub do kruszenia	50 g	2	10 – 15
Kawa	Wielofunkcyjny lub do kruszenia	40 g	2	30
Przeciery dla niemowląt i potrawy purée	Wielofunkcyjny	50 g	2	30
Przyprawy – ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, całe goździki	Do kruszenia	40 g	2	30 – 60
Papryczki chili	Do kruszenia	30 g	2	10
Świeży imbir	Do kruszenia	30 g	2	10
Czosnek	Do kruszenia	4 ząbki	2	10
Parmezan – pokrojony w jednocentymetrową kostkę	Do tarcia	60 g	2	10
Suszone owoce	Do tarcia	50 g	2	10
Orzechy kokosowe	Tarcie lub kruszenie	50 g	2	20
Gałka muszkatołowa	Do tarcia	2	2	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 **G**

- 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

- Wytrzeć 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 i młynka wielofunkcyjnego

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

Młynek da tarcia i młynek do kruszenia

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

1 **Blender/młynek wielofunkcyjny:** zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić 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 marchewkowa z kolendrą

25 g masła
50 g cebuli, posiekanej
Rozgnieciony ząbek czosnku
400 g marchewki, pokrojonej w 1½-centymetrową kostkę
zimny wywar z kurczaka
10-15 ml (2-3 łyżeczki) mielonej kolendry
sól, pieprz

1 Masło stopić w rondelku, dodać cebulę i czosnek i podsmażyć je do miękkości.
2 Marchewkę umieścić w blenderze, dodać cebulę i czosnek. Wlać wystarczającą ilość wywaru z kurczaka — do oznaczonego na dzbanku poziomu 1000 ml. Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu.
3 Miksować na najwyższych obrotach przez 5 sekund lub dłużej (jeżeli zupa ma mieć gładszą 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. Blender, bidon Blend-Xtract 2Go lub młynek nie został prawidłowo złożony lub zamocowany na podstawie zasilającej.	Sprawdzić, czy blender jest podłączony do prądu. Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest w pełni dokręcony i zablokowany na podstawie zasilającej.
Blender, bidon Blend-Xtract 2Go lub młynek wielofunkcyjny jest nieszczelny — składniki wyciekają przez zespół ostrzy.	Uszczelka nie została założona. Uszczelka została założona nieprawidłowo. Uszczelka jest uszkodzona.	Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera.	Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy.	Odkręcić dzbanek/bidon/pojemnik młynka i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”.
Niezadowalające wyniki miksowania.	Miksowane składniki są zbyt gęste lub nie dodano wystarczającej ilości płynu. Ilość miksowanych składników jest zbyt mała.	Zgarnąć składniki z boków naczynia i dolać więcej składników płynnych. Spróbować zacząć miksowanie od pracy w trybie przerywanym. 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.
- 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 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

A **Πλαστικό μπλέντερ**
1. Οπή τροφοδοσίας
2. Καπάκι ασφάλισης με εγκοπές εκροής
3. Κανάτα

B **Γυάλινο μπλέντερ**
1. Πώμα μεζούρα
2. Κουμπωτό καπάκι
3. Κανάτα

Μπλέντερ
4. Δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ
5. Μονάδα με λεπίδες του μπλέντερ
6. Μονάδα μοτέρ
7. Κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
8. Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

C **Blend-Xtract 2GO (εάν παρέχεται)**
9. Ειδικό καπάκι
10. Φιάλη
11. Δακτύλιος στεγανοποίησης
12. Μονάδα λεπίδων
13. Βάση

D **Μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)**
14. Δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων
15. Δακτύλιος στεγανοποίησης μύλου πολλαπλών χρήσεων
16. Μονάδα λεπίδων μύλου πολλαπλών χρήσεων

E **Μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)**
17. Καπάκι μύλου
18. Μονάδα λεπίδων μύλου αλέσματος

F **Μύλος τριψίματος (εάν παρέχεται)**
19. Καπάκι μύλου
20. Μονάδα λεπίδων μύλου τριψίματος

Για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

Ανατρέξτε στις εικόνες **A** & **B**

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 καπάκι.

A – Πλαστικό μπλέντερ

Στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

B – Γυάλινο μπλέντερ

Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα επάνω στο καπάκι και σπρώξτε προς τα κάτω για να στερεωθεί καλά.

5 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.**

6 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

Συμβουλές και υποδείξεις

- **Γυάλινο Μπλέντερ –** 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, να βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπλέντερ, εκτός από το λάδι.
  Γυάλινο Μπλέντερ – Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα.
  Πλαστικό μπλέντερ – Ρίξτε τα υλικά μέσα από την οπή τροφοδοσίας που υπάρχει στο καπάκι.
  Έπειτα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, προσθέστε σιγά-σιγά το λάδι μέσα από την οπή 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.

Blend-Xtract 2GO

(εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες **C**

1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη έως την ένδειξη στάθμης 400 ml.

- Για καλύτερη ανάμειξη, να προσθέτετε πάντα πρώτο τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στη φιάλη.
- Κατά την προσθήκη παγωμένων συστατικών (δηλαδή κατεψυγμένα φρούτα, γιαούρτι, παγωτό ή πάγο), μην αναμειγνύετε περισσότερα από 60 γρ. πάγο ή 3 παγάκια.
- Μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά χωρίς υγρό.

2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης στη μονάδα λεπίδων και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στις αυλακώσεις. Στη συνέχεια, στερεώστε το στη βάση.

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

3 Κρατήστε τη μονάδα λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε την μέσα στη φιάλη με τις λεπίδες προς τα κάτω.

4 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων στη φιάλη. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

ανοικτό

κλειστό

- Ανακινήστε για να σκορπιστούν τα υλικά.
- Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

5 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα. Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.

- Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία παλμικής κίνησης «P» για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά.

Πώς χρησιμοποιείται το καπάκι με στόμιο

1 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.

2 Όταν θελήσετε να πιείτε το ρόφημα, ανοίξτε απλώς το κάλυμμα του καπακιού. Μπορείτε να πιείτε το ρόφημα κατευθείαν από τη φιάλη.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Έχετε υπ' όψιν ότι η φιάλη γεμίζει έως τη μέγιστη χωρητικότητα (400 ml), που αντιστοιχεί σε δύο μερίδες περίπου.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή και να έχει υποστεί πλήρη επεξεργασία. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε όταν επεξεργάζεστε σκληρά ή άγουρα υλικά, μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

- Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί εάν δεν καταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε ή να τα ανακατεύετε προτού τα πιείτε.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε η φιάλη ταξιδιού να στέκεται πάντα σε όρθια θέση.

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	**(Δευτ.)**	
1	Αφρόγαλα	10 - 15	800 ml
	Αραιά μείγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αβγό	15 - 30	800 ml
2	Σούπες και ποτά Πιο παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ	15 - 30	1 λίτρο
	Μαγιονέζα	30 - 40	2 αβγά + 300 ml λάδι
	Πολτοποιημένα ροφήματα Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων) Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό)	30 - 60	600 ml υγρού
	Blend -Xtract2Go Ροφήματα και smoothies Για καλύτερη ανάμειξη, να προσθέτετε πάντα πρώτο τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στη φιάλη.	30 - 60	Μέγ. ποσ. 400 ml Μέγ. παγωμένη ποσ. 60 g
(P) παλμική κίνηση	Θέτει σε λειτουργία τον κινητήρα διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον. Η λειτουργία - της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.	–	–
	Θρυμματισμός πάγου – θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για πολλά διαδοχικά σύντομα χρονικά διαστήματα, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό.	–	6 παγάκια (125 g)

Χρήση του μύλου πολλαπλών χρήσεων
(εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες **D**

Χρησιμοποιήστε το μύλο πολλαπλών χρήσεων για ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ και 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:

ανοικτό

κλειστό

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 αλέσματος ή Μύλος τριψίματος
(εάν παρέχεται)

Μύλος αλέσματος –
Ανατρέξτε στις εικόνες **E**

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

Μύλος τριψίματος –
Ανατρέξτε στις εικόνες **F**

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 πάνω στη μονάδα τροφοδοσίας και ασφαλίστε τον στη θέση του, στρέφοντάς τον δεξιόστροφα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».
4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί παλμικής λειτουργίας (P) (ανατρέξτε στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

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**			 **(Δευτ.)**
Ξηροί καρποί	Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος	50 g	2	10 – 15
Κόκκοι καφέ	Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος	40 g	2	30
Βρεφικές τροφές και πουρές	Πολλαπλών χρήσεων	50 g	2	30
Μπαχαρικά – όπως ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδαμώμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κορίανδρου, σπόροι μάραθου, ολόκληρο γαρύφαλλο κ.λπ.	Αλέσματος	40 g	2	30 – 60
Πιπεριές τσίλι	Αλέσματος	30 g	2	10
Φρέσκο τζίντζερ	Αλέσματος	30 g	2	10
Σκόρδο	Αλέσματος	4 σκελίδες	2	10
Παρμεζάνα – κομμένη σε κύβους του 1 cm	Τριψίματος	60 g	2	10
Αποξηραμένα φρούτα	Τριψίματος	50 g	2	10
Καρύδα	Τριψίματος ή αλέσματος	50 g	2	20
Μοσχοκάρυδο	Τριψίματος	2	2	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 **G** 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 και 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.

Σούπα με καρότο και κόλιαντρο

25 g βούτυρο
50 g ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
400 g καρότα κομμένα σε κύβους του 1½ εκ.
κρύος ζωμός κοτόπουλου
10-15 ml (2-3 κουταλάκια του γλυκού) τριμμένο κόλιαντρο
αλάτι και πιπέρι

1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσει.
2 Τοποθετήστε τα καρότα στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε αρκετό ζωμό, ώστε το μείγμα να φτάσει στην ένδειξη των 1.000 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 Καρυκεύστε και σιγοβράστε τη σούπα για 30-35 λεπτά ή έως ότου είναι έτοιμη. Προσθέστε επιπλέον υγρό εάν χρειάζεται.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	**Αιτία**	**Λύση**
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν τροφοδοτείται με ρεύμα. Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2Go ή ο μύλος δεν έχει συναρμολογηθεί ή τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ	Ελέγξτε εάν το μπλέντερ είναι στην πρίζα. Ελέγξτε εάν η διάταξη λεπίδων έχει σφίξει πλήρως και έχει ασφαλίσει πάνω στη μονάδα μοτέρ.
Το μπλέντερ, το Blend-Xtract 2Go ή ο μύλος πολλαπλών χρήσεων παρουσιάζει διαρροή από τη διάταξη λεπίδων.	Λείπει ο δακτύλιος στεγανοποίησης. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί φθορές.	Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στην ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
Ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδων όταν αφαιρείται από τη συσκευασία.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης συσκευάζεται ήδη τοποθετημένος στη μονάδα λεπίδων.	Ξεβιδώστε την κανάτα/ τη φιάλη/το δοχείο του μύλου και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδων. 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. Η ποσότητα που επεξεργάζεστε είναι πολύ μικρή.	Ξεκολλήστε το μείγμα από τα τοιχώματα και προσθέστε επιπλέον υγρό. Χρησιμοποιήστε πρώτα την παλμική λειτουργία για να αρχίσει η διαδικασία ανάμειξης. 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.
- 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 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
- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

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

Legenda

Mixér

A **Plastový mixér**
1. Otvory na kvapkanie
2. Uzamykateľné veko s otvormi na nalievanie
3. Nádoba mixéra

B **Sklenný mixér**
1. Plniaca zátka
2. Veko na zatlačenie
3. Nádoba mixéra

Mixéry
4. Tesniaci krúžok mixéra
5. Nožová jednotka mixéra
6. Pohonná jednotka
7. Ovládač rýchlosti a impulzov
8. Priestor na uloženie elektrickej šnúry

C **Blend-Xtract 2GO (ak je dodaný)**
9. Veko s otváracím uzáverom
10. Fľaša
11. Tesniaci krúžok
12. Jednotka s nožmi
13. Základňa

D **Multifunkčný mlynček (ak je dodaný)**
14. Nádoba multifunkčného mlynčeka
15. Tesniaci krúžok multifunkčného mlynčeka
16. Nožová jednotka multifunkčného mlynčeka

E **Trecí mlynček (ak je dodaný)**
17. Veko mlynčeka
18. Nožová zostava trecieho mlynčeka

F **Strúhací mlynček (ak je dodaný)**
19. Veko mlynčeka
20. Nožová zostava strúhacieho mlynčeka

Používanie mixéra

Pozrite si obrázky **A** a **B**

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 Nasaďte veko.

A - Plastový mixér

Uzamknite otočením v smere hodinových ručičiek

B - Sklenný mixér

Pripevnite plniace hrdlo k veku a zatlačením nadol zaistite.

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

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

6 Zvoľte rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaného použitia).

Rady a tipy

- **Sklenný mixér -** 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 príprave majonnézy vložte všetky prísady okrem oleja do mixéra.
  Sklenný mixér – Odstráňte plniace hrdlo.
  Plastový mixér – Pridávajte otvormi na kvapkanie vo veku.
  Potom za chodu spotrebiča otvorom na veku pomaly pridajte olej.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a podobne, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.

Blend-Xtract 2GO (ak je dodaný)

Pozrite si obrázky **C**

1 Pridajte zložky do fľaše po značku 400 ml.

- Na dosahovanie najlepších výsledkov mixovania vždy pridávajte ľad/mrazené zložky do fľaše ako prvé.
- Pri pridávaní mrazených zložiek (ako sú napríklad mrazené ovocie, jogurt, zmrzlina alebo ľad) nemixujte viac než 60 g alebo 3 kocky ľadu.
- Nemixujte zmrazené prísady bez kvapaliny.

2 Do nožovej jednotky založte tesniaci krúžok tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky. Potom pripevnite k základni.

- **Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, môže dôjsť k presakovaniu mixovaného obsahu.**

3 Nožovú jednotku chyťte za jej spodnú časť a spustite ju do fľaše čepeľami smerom nadol.

4 Naskrutkujte zostavu nožov na fľašu. Riaďte sa značením na spodnej strane jednotky s nožmi nasledujúco:

otvoriť

zatvoriť

- Nemixujte mrazené prísady bez tekutiny.
- Umiestnite mixér na jednotku napájania a otočením v smere hodinových ručičiek zaistite .

5 Zvoľte maximálnu rýchlosť. Nechajte prísady premiešavať kým nedosiahnete jemnú konzistenciu.

- Len čo dosiahnete želanú konzistenciu nápoja, môžete použiť funkciu pulzovania „P" kým sa nepresvedčíte, že všetky prísady budú dokonale premiešané.

Používanie veka s otvorom na pitie

1 Založte veko a zaistite ho jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek.

2 Keď sa budete chcieť napiť, jednoducho otvorte uzáver na veku. Pripravený nápoj teda možno konzumovať priamo z tejto fľaše.

Rady a tipy

- Keď je fľaša naplnená na maximálnu kapacitu (400 ml), sú v nej približne dve porcie.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Na zriedenie nápoja treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najemno rozmixované ani po dôkladnom premixovaní.
- Pri pití cez veko sa presvedčte, že nápoj je jemný a riadne spracovaný. Pri spracovávaní tvrdých alebo nezrelých prísad bude možno potrebné určité experimentovanie, aby ste dosiahli želaný výsledok.
- Zložky niektorých nápojov sa môžu oddeliť, preto ich je najlepšie vypiť ihneď alebo pred pitím vždy pomiešať.
- Keď je na fľaši založené veko s otváracím uzáverom, držte ju vždy na výšku.

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	**(Sek-únd)**	
1	Šľahané mlieko	10 - 15	800ml
	Ľahké zmesi, napríklad šľahané cesto, mliečne kokteily, šľahané vajcia	15 - 30	800ml
2	Polievky a nápoje Hustejšie zmesi, ako napríklad paštéty	15 - 30	1 liter
	Majonéza	30 - 40	2 vajec + 300 ml oleja
	Miešané ovocné nápoje Najskôr vložte čerstvé ovocie a tekuté ingrediencie (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných džúsov).Potom pridajte ľad, alebo mrazené ingrediencie (vrátane mrazeného ovocia, ľadu, alebo zmrzliny)	30 - 60	600ml tekutiny
	Blend -Xtract2Go Nápoje a Smoothies Pre najlepší výkon pri mixovaní pridávajte ľad/mrazené prísady do fľašky ako prvé.	30 - 60	Maximálne množstvo 400 ml Maximálne množstvo mrazeného 60g
(P) impulzy	Drvenie ľadu – pracujte v krátkych impulzoch, kým sa ľad nerozdrví na požadovanú konzistenciu.	–	6 kociek (125 g)
	Motor používate v režime štart/stop. Impulzy vznikajú dovtedy, kým je ovládač v príslušnej polohe.	–	–

Používanie multifunkčného mlynčeka (ak je dodaný)

Pozrite si obrázky **D**

Používajte svoj multimlynček na mletie orieškov, kávových zŕn a 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. Riaďte 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 **E**

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

Strúhadlo - pozrite si obrázky **F**

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 zaisťujte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie".
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**			 **(Sek-únd)**
Orechy	Multifunkčný alebo trecí	50 g	2	10 – 15
Kávové zrnká	Multifunkčný alebo trecí	40 g	2	30
Detská výživa a pyré	multifunkčný	50 g	2	30
Korenie – napríklad celé čierne korenie, semená kardamónu, semená rasce, semená korianderu, semená feniklu, celé klinčeky atď.	Trecí	40 g	2	30 – 60
Čili papričky	Trecí	30 g	2	10
Čerstvý koreňový zázvor	Trecí	30 g	2	10
Cesnak	Trecí	4 strúčiky	2	10

Odporúčané používanie mlynčeka				
Ingrediencie	**Mlynček**			 **(Sekúnd)**
Parmezán – nakrájaný na 1 cm kocky	Strúhací	60 g	2	10
Sušené ovocie	Strúhací	50 g	2	10
Kokos	Strúhanie alebo Mletie	50 g	2	20
Muškátový oriešok	Strúhací	2	2	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 schladiť na izbovú teplotu.

Ošetrovanie a čistenie

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

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

Pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočný kábel uskladnite v 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:** vytiahnite 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.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Chýba napájanie. Mixér, Blend -Xtract 2Go alebo mlynček nie je správne poskladaný alebo upevnený na pohonnú jednotku.	Skontrolujte, či je mixér zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte či je zostava nožov úplne dotiahnutá a uzamknutá na pohonnú jednotku.
Mixér, Blend -Xtract 2Go alebo multimlynček prepúšťa tekutinu zo zostavy nožov.	Nie je založené tesnenie. Tesnenie nie je založené správne. Tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Tesnenie nebolo po vybalení mixéra pri nožovej jednotke.	Tesnenie sa dodáva založené na nožovej jednotke.	Odskrutkujte pohár/fľašku alebo nádobu mlynčeka a skontrolujte, či je tesnenie nasadené na jednotku s nožmi. 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. Spracovávané množstvo je príliš malé.	Zoškrabte zmes a pridajte viac tekutiny. Predtým, než začnete mixovať, skúste najskôr funkciu pulzovania. 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“.		

Mrkvová polievka s koriandrom

25g masla
50g pokrájanej cibule
1 strúčik rozdrveného cesnaku
400g mrkvy nakrájanej na 1, 5 cm kúsky
studený kurací vývar
10-15ml (2-3lyž) mletého koriandru
soľ a čierne korenie

1 Maslo nechajte roztopiť na panvici, pridajte cibuľu a cesnak a opekajte pokiaľ nezmäknú.
2 Vložte mrkvu do mixéra, pridajte cibuľu a cesnak. Pridajte toľko vývaru, aby hladina siahala po značenie 1000ml na pohári. Nasaďte 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.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu 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 odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite 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

A **Пластмасовий блендер**

① Отвір для крапельної подачі
② Кришка з механізмом для блокування та отворами для наливання
③ Чаша

B **Скляний блендер**

① Ковпачок заливального отвору
② Натискна кришка
③ Чаша

Блендери

④ Ущільнювальне кільце блендера
⑤ Ножовий блок блендера
⑥ Блок електродвигуна
⑦ Регулятор швидкості + імпульсний режим
⑧ Відсік для зберігання шнура

C **Blend-Xtract 2GO (за наявності)**

⑨ Кришка-діспенсер
⑩ Пляшка
⑪ Ущільнювальне кільце
⑫ Ножовий вузол
⑬ Основа

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

⑭ Чаша універсального подрібнювача
⑮ Ущільнювальне кільце універсального подрібнювача
⑯ Ножовий блок універсального подрібнювача

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

⑰ Кришка подрібнювача
⑱ Ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

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

⑲ Кришка подрібнювача

⑳ Ножовий блок насадки-подрібнювача для натирання

Як користуватися блендером

Див. малюнки **A** і **B**

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:

відкрито

закрито

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Закрийте кришку.

A - Пластмасовий блендер

Поверніть за годинниковою стрілкою для блокування

B - Скляний блендер

Встановіть кришку наливного отвору на основну кришку і натисніть кришку для фіксації.

5 Встановіть блендер на блок електродвигуна і поверніть блендер за годинниковою стрілкою до позначки блокування .

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

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

Корисні поради

- **Скляний блендер -** 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.
- При приготуванні майонезупокладіть всі інгредієнти, крім олії, до блендера.
  Скляний блендер - Зніміть кришку наливного отвору.
  Пластмасовий блендер - Наливайте через отвір для крапельної подачі в кришці.
  Далі під час роботи пристрою повільно додавайте олію через отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

Blend-Xtract 2GO (за наявності)

Див. малюнок **C**

1 Додаючи інгредієнти в пляшку, не перевищуйте відмітку 400 мл.

- Для досягнення найкращого результату змішування завжди додавайте лід/заморожені інгредієнти в пляшку першими.
- Додаючи заморожені інгредієнти (наприклад, заморожені фрукти, йогурт, морозиво чи лід), не кладіть більше 60 г або 3 кубиків льоду.
- Не перемішуйте заморожені інгредієнти без рідини.

2 Установіть ущільнювальне кільце до ножового блоку так, щоби воно правильно увійшло до пазів. Далі притисніть до основи.

- **Якщо ущільнювач має пошкодження або його було встановлено неправильно, це може призвести до протікання.**

3 Утримуйте нижню частину ножового блоку з тримачем і опустіть його в пляшку лезами униз.

4 Закрутіть ріжучий блок у пляшку. Користуйтесь графічними позначками на дні ріжучого блоку таким чином:

відкрито

закрито

- Струсіть пляшку, щоб розподілити інгредієнти.
- Помістіть блендер на блок електродвигуна і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати .

5 Виберіть максимальну швидкість. Змішуйте інгредієнти до однорідності.

- Коли напій набуде потрібної консистенції, ви можете скористатися імпульсним режимом «P» для ретельного змішування всіх інгредієнтів.

Використання кришки для пиття

1 Встановіть та закрийте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.

2 Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок кришки. Ви можете пити безпосередньо з пляшки.

Корисні поради

- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимума (400 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.
- Під час пиття через кришку зверніть увагу, що напій однорідний і повністю оброблений. Деякі спроби можуть бути необхідними під час обробки твердих або нестиглих інгредієнтів для досягнення необхідного результату.
- Деякі напої під час відстоювання можуть давати осад, тому найкраще вживати їх одразу або перемішавши перед вживанням.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

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	**(Секунд)**	
1	Приготування молочної піни	10 - 15	800мл
	Негусті суміші, наприклад, рідке тісто, молочні коктейлі, омлети	15 - 30	800мл
2	Супи та напої Густі суміші, наприклад, паштет	15 - 30	1 літр
	Майонез	30 - 40	2 яєць + 300мл олії
	Фруктові коктейлі Спочатку покладіть свіжі фрукти та рідкі інгредієнти (це можуть бути йогурт, молоко та фруктові соки). Потім додайтельоду або заморожених інгредієнтів (це можуть бути заморожені фрукти, лід або морозиво).	30 - 60	600мл рідини
	Blend -Xtract2Go Напої та смузі Для найкращого змішування у блендері завжди спочатку додавайте лід/заморожені інгредієнти у пляшку.	30 - 60	Макс. кільк. 400 мл Макс. кільк. заморож. продукта 60 г
(P) імпульсний режим	Електродвигун працює у режимі «пуск/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.	–	–
	Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію.	–	6 кубиків (125 г)

Як користуватися універсальним подрібнювачем (якщо входить до комплекту)

Див. малюнок **D**

Використовуйте мультиподрібнювач для помелу горіхів, кавових зерен і 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. Користуйтесь 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 скористайтеся імпульсним (P) керуванням (див. розд. Рекомендована експлуатація).

Подрібнювач-млинок або подрібнювач тертка

(якщо входить до комплекту)

Подрібнювач-млинок - Див. малюнок **E**

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

Подрібнювач тертка - Див. малюнок **F**

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 Установіть насадку-подрібнювач на блок електродвигуна та повертайте за годинниковою стрілкою для фіксації, доки не почуєте клацання.
4 Виберіть швидкість або скористайтеся 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**			**(Секунд)**
Горіхи	Універсальний або подрібнювач для помелу	50 г	2	10 – 15
Кавові зерна	Універсальний або подрібнювач для помелу	40 г	2	30
Харчування для немовлят та пюре	Універсальний	50 г	2	30
Спеції – наприклад, горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю, цільна гвоздика і т.д.	Подрібнювач для помелу	40 г	2	30 – 60

Рекомендована експлуатація подрібнювача				
Інгредієнти	**Подрібнювач**			**(Секунд)**
Перці чілі	Подрібнювач для помелу	30 г	2	10
Свіжий корінь імбиру	Подрібнювач для помелу	30 г	2	10
Часник	Подрібнювач для помелу	4 зубчики	2	10
Сир «Пармезан» -порізати кубиками 1 см за розміром	Подрібнювач для натирання	60 г	2	10
Сухофрукти	Подрібнювач для натирання	50 г	2	10
Кокос	Натирання або мелення	50 г	2	20
Мускатний горіх	Подрібнювач для натирання	2	2	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 **G** 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 і 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:** 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.

Суп з моркви і коріандру

25 г масла
50 г шаткованої цибулі
1 подрібнений зубок часнику
400 г моркви, порізаної кубиками 1,5 см
холодний курячий бульйон
10-15 мл (2-3 ч. л.) меленого коріандру
сіль і перець

1 Розтопити мало на пательні, додати цибулю і часник, смажити до пом'якшення.
2 Насипте моркву у блендер, додайте цибулю і часник. Налийте достатню кількість бульйону, щоб досягти позначки 1000 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.
- 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 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. Блендер, Blend -Xtract 2Go або подрібнювач не зібрані або встановлені неправильно на блок електродвигуна.	Перевірте, чи блендер підключено. Check blade assembly is fully tightened and locked onto the power unit.
Блендер, суміш Blend-Xtract 2Go або мультипод-рібнювач пропускають рідину з ріжучої насадки.	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.	Відкрутить чашу/ пляшку/млинок і перевірте наявність ущільнювача на ріжучому блоці. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
Блендер погано працює.	Суміш, яка обробляється, занадто густа або додано мало рідини. Кількість, яка обробляється, занадто мала.	Зіскребіть суміш на дно і додайте більше рідини. Перед початком змішування пробуйте імпульсний режим. Не заповняйте нижче позначки мінімального об'єму на чаші.
Якщо жоден з описаних варіантів не вирішив проблему, див. розділ «Обслуговування та ремонт».		

حساء الجزر والكزبرة

٢٥ غرام زبد
٥٠ غرام مفروم بصل
١ فص ثوم مطحون
٤٠٠ غرام جزر، مقطع إلى مكعبات بطول ١,٥ سم
مرق دجاج بارد
١٠ إلى ١٥ مللي (٢ إلى ٣ ملعقة صغيرة) مسحوق كزبرة
ملح وفلفل أسود

١ يذاب الزبد في مقلاة، ثم أضيفي البصل والثوم مع القلي لحين يصبح القوام ليناً.
٢ أضيفي الجزر إلى المازج، ثم أضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق حتى الوصول إلى علامة مستوى ١٠٠٠ 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 يُنبّل 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.
- 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 ارساله أو احضاره الى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثّة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

العناية والتنظيف

راجعي الرسم التوضيحي **G** للحصول على معلومات التنظيف

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربي 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.
- ادفعي السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة.

وحدة شفرات المازج/المطحنة متعددة الاستخدامات

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

مطحنتا الفرم والبشر

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

١ **المزج/المطحنة متعددة الاستخدامات:** أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.

٢ لا تلمسي الشفرات الحادة – قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. **لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.**

٣ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تأكدي من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربي.
	لم يتم تجميع أو تركيب المازج أو المازج Go Blend-Xtract٢ أو المطحنة في وحدة الطاقة (الموتور) على نحو صحيح	تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في في وحدة الطاقة (الموتور).
تسرب في المازج، المازج Blend- Go Xtract٢ أو المطحنة متعددة الاستخدامات من وحدة الشفرات.	حلقة الإحكام غير مركبة. حلقة الإحكام مركبة بطريقة غير صحيحة. حلقة الإحكام تالفة.	تأكدي من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم زالصيانة ورعاية العملاءس.
عند إخراج وحدة الشفرات من مكونات التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام.	يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات.	فكي الدورق/ الزجاجة/ وعاء الطحن وتأكدي من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
نتائج مزج سيئة.	قوام الخليط الذي يتم مزجه ثخين جداً أو عدم استخدام كمية كافية من السوائل.	اكشطي المكونات وأضيفي كمية إضافية من السائل. استخدمي وضع التشغيل النبضي أولاً لبدء عملية المزج.
	الكمية التي يتم معالجتها قليلة جداً.	لا تعبئي مكونات أقل من الحد الأدنى لسعات الاستخدام المحدد على الدورق.
إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".		

استخدامات المطحنة الموصى بها

لا تستخدمي 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			 (ثانية)
المكسرات	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرم	٥٠	٢	١٠ – ١٥
حبوب القهوة	المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرم	٤٠	٢	٣٠
طعام الأطفال والأطعمة المهروسة	المطحنة متعددة الاستخدامات	٥٠	٢	٣٠
التوابل – مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمرة وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل	مطحنة الفرم	٤٠	٢	٣٠ – ٦٠
الفلفل الأحمر الحار	مطحنة الفرم	٣٠	٢	١٠
الزنجبيل الطازج	مطحنة الفرم	٣٠	٢	١٠
الثوم	مطحنة الفرم	٤ فصوص ثوم	٢	١٠
جبن البارميزان	مطحنة الفرم	٦٠	٢	١٠
الفواكه المجففة	مطحنة الفرم	٥٠	٢	١٠
جوز الهند	البشر أو الفرم	٥٠	٢	٢٠
جوزة الطيب	مطحنة الفرم	٢	٢	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 وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- غذاء الرضع/المهروسات – اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.

توصيات استخدام المازج			
	أنواع الطعام/الاستخدام	(ثانية)	
(P) النبض	يؤدي إلى عمل المحرك بشكل بدء/ إيقاف الأداء. سوف يعمل النبض طالما يبقى في الوضع مضغوطاً.	–	–
	جرش الثلج – شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب.	–	٦ مكعبات ١٢٥ غرام

استخدام المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها)

راجعي الرسوم التوضيحية **D**

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

١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء
وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات إملئيها بما لا يزيد على النصف.
٢ ركبي 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 محكمةٍ بشكل صحيح فسوف يحدث تسريبا.**

٣ اقلبي وحدة الشفرات. ضعيها داخل الوعاء بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

وضع الفتح
وضع القفل

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

مطحنة الفرم أو مطحنة البشر (في حالة تزويدها)

مطحنة الفرم - رجعي الرسوم التوضيحية **E**

مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.

مطحنة البشر - رجعي الرسوم التوضيحية **F**

مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة.

استخدام المطحنة

١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة".
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتستقر في موضع القفل وسماع صوت "طقطقة".
٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (راجعي توصيات الاستخدام).

استخدام غطاء فتحة الشرب

١ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.

٢ إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

تلميحات ونصائح

- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجة إلى السعة القصوى (٤٠٠ مللي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين
- تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- عن تناول المشروب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون المشروب مصحوباً برغوة ومعالج تماماً. قد تحتاجين بعض التجارب عند معالجة مكونات صلبة أو غير ناضجة لتحقيق النتيجة المرجوة.
- قد تنفصل مكونات بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة أو تقليبها قبل تناولها.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجة في وضع رأسي.

توصيات استخدام المازج

لا تستخدمي 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 تعبئي مكونات أقل من الحد الأدنى لسعات الاستخدام المحدد على الدورق.

	أنواع الطعام/الاستخدام	(ثانية)	
١	رغوة اللبن	١٠ – ١٥	٨٠٠ مل
	الخلطات الخفيفة مثل الدمج ومخفوق اللبن ومزج البيض	١٥ – ٣٠	٨٠٠ مل
٢	الحساء والمشروبات الخلطات السميكة مثل المعجنات	١٥ – ٣٠	١ لتر
	المايونيز	٦٠	٢ بيضات + ٣٠٠ مل زيت
	المشروبات المرطبة أولاً ضعي الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة في ٦٠٠ مل من السائل (بما فيها الزبادي واللبن وعصير الفاكهة) ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (بما فيها الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم)	٣٠ – ٦٠	٦٠٠ مل من السوائل
	Blend-Xtract 2GO المشروبات والمشروبات ذات الرغوة للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة إلى زجاجة المازج أولا.	٣٠ – ٦٠	الكمية القصوى ٤٠٠ مللي السرعة القصوى مجمدة الكمية ٦٠ غرام

استخدام المزج

راجعي الرسوم التوضيحية **A** و **B**

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

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 الغطاء العلوي

A - المازج البلاستيكي

لف في اتجاه عقارب الساعة لإحكام التعشيق

B - المازج الزجاجي

ركبي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.

٥ 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.**

٦ حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول توصيات الاستخدام).

تلميحات ونصائح

- **المازج الزجاجي -** لمزج مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبق على يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت.

المازج الزجاجي - أزيلي غطاء فتحة التعبئة.

المازج البلاستيكي - صبي عن طريق فتحة التنقيط الموجودة في الغطاء العلوي.

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.

المازج Blend-Xtract 2GO

(في حالة تزويده داخل صندوق البيع)

راجعي الرسوم التوضيحية **C**

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة حتى علامة المستوى ٤٠٠ مللي.

- للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج/المكونات المجمدة إلى زجاجة المازج أولاً.
- عند إضافة المكونات المجمدة (مثل الفواكه المجمدة أو الزبادي أو الآيس كريم أو الثلج)، فلا تقومي بمزج أكثر من ٦٠ غرام أو ٣ مكعبات ثلج.
- لا تمزجي مكونات مجمدة دون إضافة سائل.

٢ ركبي حلقة الإحكام على وحدة الشفرات مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف. ثم اشبكي القاعدة.

- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٣ امسكي بالجانب السفلي لوحدة الشفرات واخفضيها داخل الزجاجة، بحيث تكون الشفرات موجهة لأسفل.

٤ اربطي وحدة الشفرات في الزجاجة. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لمجموعة وحدة الشفرات وهي كالتالي:

وضع الفتح

وضع القفل

- رجي الإبريق لتوزيع المكونات.
- ركبي المازج على وحدة الطاقة ثم أديريه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إحكام الغلق ▼ .

٥ حددي السرعة القصوى. اتركي المكونات قيد الخلط إلى أن تتكون الرغوة.

- بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدم وظيفة التشغيل النبضي (P) للتأكد من مزج جميع المكونات تماماً.