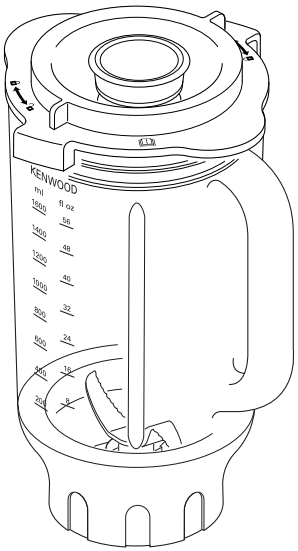
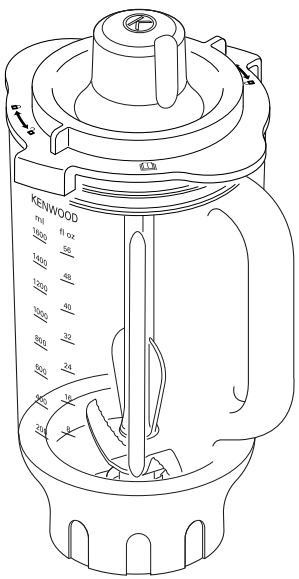
KENWOOD

KAH359A

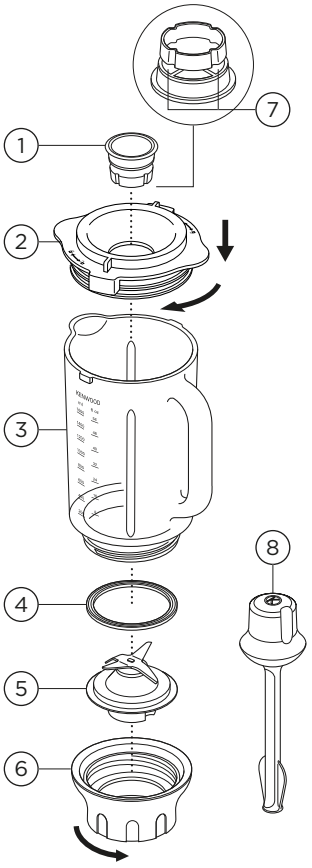
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi



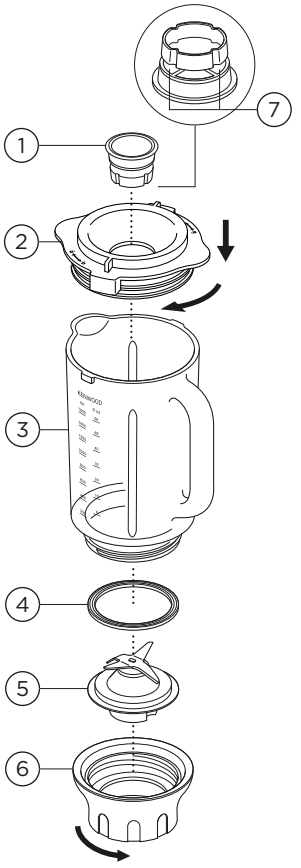


English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 18
Deutsch	19 - 24
Italiano	25 - 30
Português	31 - 36
Español	37 - 42
Dansk	43 - 47
Svenska	48 - 52
Norsk	53 - 57
Suomi	58 - 62
Türkçe	63 - 67
Česky	68 - 72
Magyar	73 - 78
Polski	79 - 84
Русский	85 - 90
Қазақша	91 - 96
Ελληνικά	97 - 103
Slovenčina	104 - 109
Українська	110 - 115
Eesti	116 - 120
Lietuvių	121 - 125
Latviešu	126 - 130
عربي	١٣١ - ١٣٥

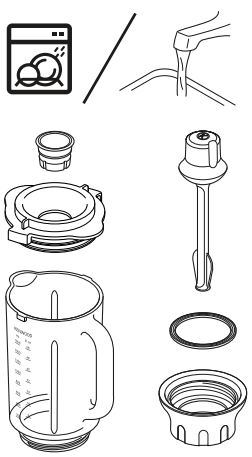
KAH359A.000GL

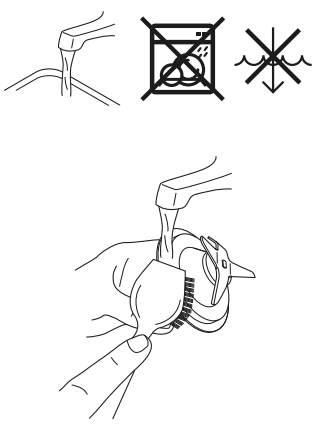


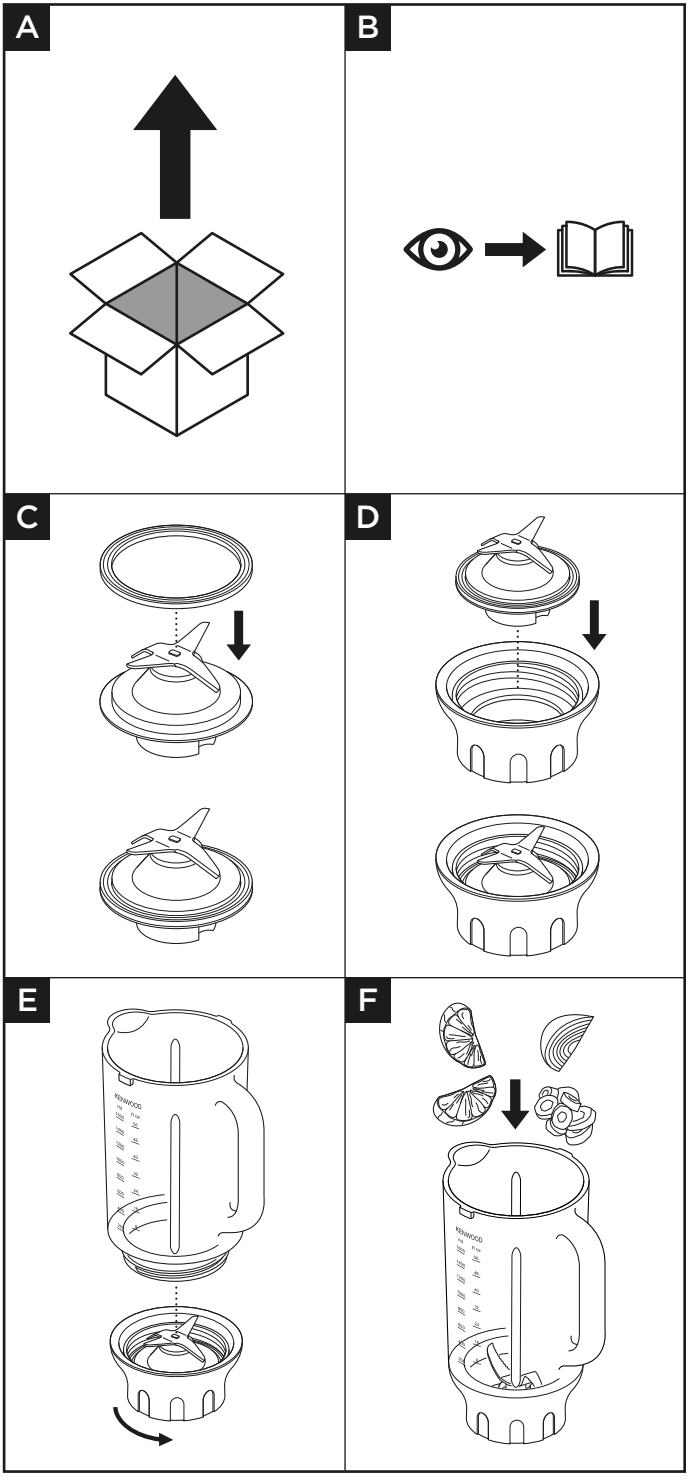
KAH359A



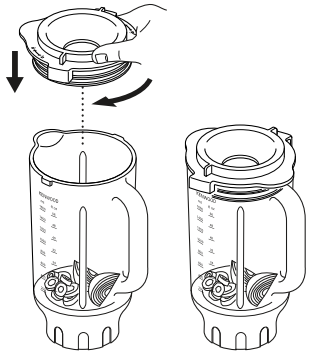
N



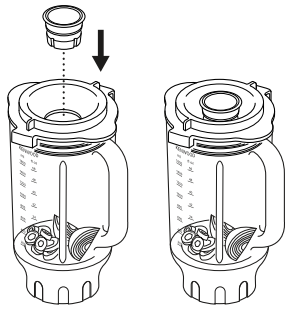



A
B
C
D
E
F
KENWOOD
KENWOOD

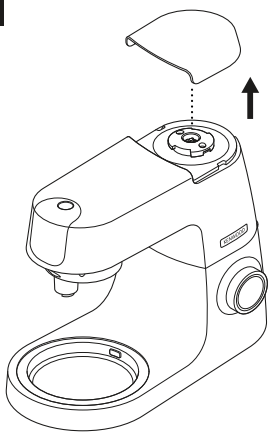
G



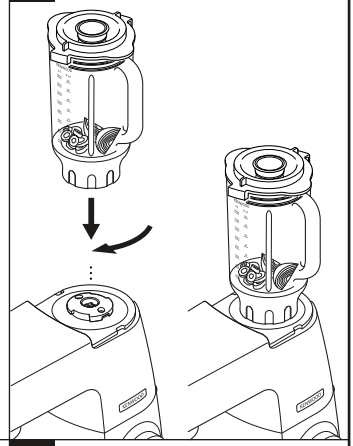
H



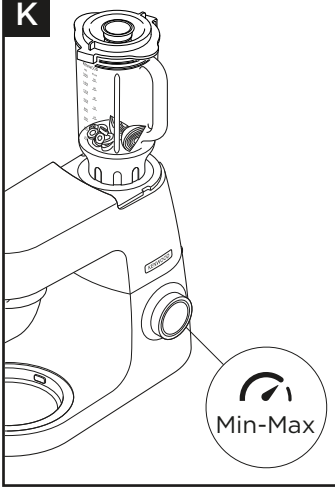
I



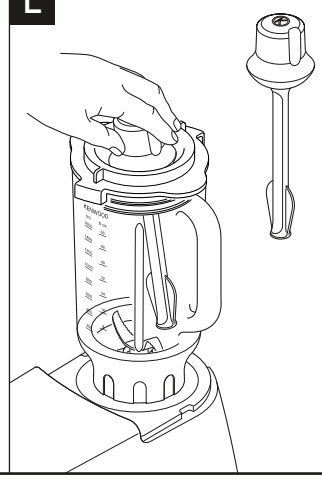
J

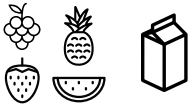
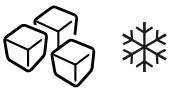
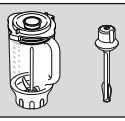
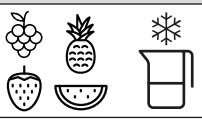
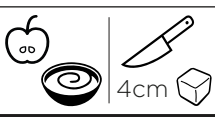


K



L



M 	MAX (g)		(secs)
 4-8˚C	1.6 L	Max	30-60
 4-8˚C	1.2 L	Max	60
	1 L	Max	60
	1.2 L	Min-Max	30
	1 L	Min-Max	30
	10 (200 g)	P	30
	100 g	Max	30
  x4 250 g 500 g		Max	60
	MAX (g)		(secs)
	1 L	Max	60
	300 g	Max-2	60
 4cm	300 g	Max + P	30

English

General Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and the plastic blade covers. Wash the parts: see 'Cleaning'.
- Do not touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Do not touch any moving part.
- Always take care when handling the blade unit or emptying the goblet. Avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the goblet with the base and blade unit supplied.
- Never fit the blade unit to the outlet without the blender goblet fitted.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the goblet.
- Turn the speed control to 'O' position (OFF) and unplug:
  - before fitting and removing parts and attachments;
  - after use;
  - before cleaning.
- When removing the blender from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - do not accidentally unscrew the goblet from the blade unit.
- KAH359A.000GL only:The blender lid must be fitted when using the stir stick in the goblet.
- KAH359A.000GL only: Only use the stir stick ⑧ for processing cold ingredients. **DO NOT** use when processing hot liquids.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients must be allowed to cool to room temperature before placing in the goblet or before blending.
- Never run the blender empty.
- Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- WARNING- Only operate the blender with the lid and the filler cap in place. Refer to the Quick Start Guide and Instruction Manual for more details.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Misuse of your blender can result in injury.
- Never exceed the maximum quantities and speeds stated in the Blender Recommended Usage Chart **M**.
- Never run the blender for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.

- This attachment shall not be used by children. Keep the attachment out of reach of children.
- Do not put dry ingredients into the blender before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1600 ml (2 pints 16 fl oz) cold ingredients - less for frothy liquids like milkshakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the blender.
- Never blend frozen fruit or vegetable pieces that are larger than 3cm x 3cm cubes.
- Never place a hand in the blender goblet when it is placed on the Stand Mixer. If food needs to be pushed down use a suitable tool such as a spatula.



IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimise the possibility of scalding when blending hot ingredients keep hands and other exposed skin away from the lid to prevent possible burns. The following precautions must be observed:

- **CAUTION: Blending very hot ingredients may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap.**
- **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending.**
- **NEVER** exceed 1200ml / 5 cups capacity if processing hot liquids, such as soups (refer to the markings on the goblet).
- **ALWAYS** commence blending at a low speed and gradually increase the speed. **NEVER** blend hot liquids by using the Pulse setting.
- Liquids which tend to foam such as milk, should be limited to a maximum capacity of 1000ml/4 cups.
- Take care when handling the blender as the goblet and its contents will be very hot.
- Take particular care when removing the lid. The lid is designed to be a tight fit to prevent leakage. If necessary protect your hands with a cloth or oven gloves when handling.
- Ensure the goblet is securely attached to the base and when removing from the appliance, guide the base and ensure it is removed together with the goblet.
- Ensure that the lid and filler cap are securely in place before **every** blending operation.

- Always ensure that the vents in the filler cap are clear before **every** blending operation ⑦.
- When fitting the lid to the goblet always ensure that the lid and goblet rim are clean and dry to ensure a good seal and prevent spillage.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

Cleaning **N**

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning. Empty the goblet before unscrewing the base.
- Blade Unit - remove and wash the sealing ring. Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the unit dry. Leave to dry.
- Other parts - refer to cleaning chart **N**.

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

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

Before using your Kenwood attachment for the first time
Wash the parts: see 'Cleaning'.

Key

① Filler cap
② Lid
③ Goblet
④ Sealing ring
⑤ Blade unit
⑥ Base
⑦ Vents
⑧ Stir stick (KAH359A.000GL only)

To use your Blender

Refer to Illustrations A – K

1 Fit the sealing ring ④ into the blade unit ⑤ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**

2 Fit the blade unit ⑤ into the base ⑥.
3 Then screw the goblet onto the base – ensuring the blade base is fully tightened.
4 Put your ingredients into the goblet.
5 Fit the lid by pushing down until secure. (Ensure one of the protrusions on the lid fits over the spout on the goblet.)
6 Place the filler cap into the lid and push down to secure.
7 Remove the high speed outlet cover.
8 Place the blender over the outlet, turn clockwise and at the same time push down until the unit engages. Then turn further clockwise until the attachment locks into position.
9 Switch to the required speed (refer to the recommended usage chart).
10 Once the desired consistency has been achieved, switch off and remove the blender supporting it with both hands.

To use the Stir Stick

(KAH359A.000GL only)

Refer to Illustration L

1 Fit the lid to the goblet and remove the filler cap. **DO NOT use the stir stick in the goblet without the lid fitted.**
2 Insert the stir stick and move it round the goblet slowly whilst the motor is operating.

- Use the stir stick to help move ingredients around the goblet and prevent clogging during processing.

Hints

- To prevent leaks:
  - wet the sealing ring before fitting it;
  - make sure the goblet is locked firmly into the base.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, e.g. pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If the mixture is difficult to process, add more liquid and use the stir stick if supplied. Alternatively use the pulse setting to get the ingredients moving over the blades.
- When crushing ice, process small amounts at a time and use the Pulse setting. It is advisable to hold your hand on the lid and filler cap during the operation.

Cleaning

Refer to Illustration N

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing the base.

Blade unit

Always take care when handling the blade unit and avoid touching the cutting edge of the blades.

1 Remove and wash the sealing ring.
2 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the unit dry.
3 Leave to dry.

Other parts

Wash by hand and then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

Carrot and Coriander Soup

25g butter
1 onion chopped
1 clove garlic crushed
800g carrot cut into 2.5cm 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 1.6 L 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 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

Service and Customer Care

If you need help with:

- Using your attachment
- Servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)

☎Call Kenwood Customer Care on **0345 222 0458** or visit www.kenwoodworld.com. **Have your model number (e.g. KAH359A) and date code (5 digit code e.g. 26T04) ready.** They are on the attachment outer carton.

- **Spares and attachments**

☎call 0844 557 3653.

- **Other countries**
- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance 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.
- Made in China.

Nederlands

Algemene veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de plastic beschermhoezen van de messen alvorens dit product voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie 'Reiniging'.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Raak nooit bewegende onderdelen aan.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het meselement hanteert of de beker leegt. Raak de snijrand van de messen niet aan wanneer u deze schoonmaakt.
- Gebruik de beker uitsluitend met het bijgeleverde onderstel en messeneenheid.
- Zet het mes nooit op het aansluitpunt zonder dat de beker van de blender is bevestigd.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Draai de snelheidsregelaar naar de stand 'O' (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact:
  - alvorens bewegende onderdelen of hulpstukken te plaatsen;
  - na het gebruik;
  - vóór de reiniging.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de blender van het motorblok:
  - wacht tot de messen volledig gestopt zijn;
  - Schroef de beker niet per ongeluk van de messeneenheid.
- Alleen KAH359A.000GL: De deksel moet op de blender zijn gezet wanneer u de roerstaaf in de beker gebruikt.
- Alleen KAH359A.000GL: Gebruik alleen de roerstaaf ⑧ voor het verwerken van koude ingrediënten. Gebruik hem **NIET** voor het verwerken van hete ingrediënten.
- **KANS OP BRANDWONDEN:** Laat hete ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de beker plaatst of verwerkt.
- Gebruik de blender nooit leeg.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice'.
- WAARSCHUWING – Gebruik de blender uitsluitend als het deksel en de vuldop zijn geplaatst. Raadpleeg de snelgids en de gebruiksaanwijzing voor meer informatie.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Overschrijd nooit de maximaal aanbevolen hoeveelheden en snelheden die worden vermeld in de tabel voor aanbevolen gebruik **M**.
- Laat de blender nooit langer dan één minuut werken – het kan oververhit raken. Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt verkregen.
- Dit hulpstuk mag niet door kinderen worden gebruikt. Het hulpstuk buiten het bereik van kinderen houden.
- Doe geen droge ingrediënten in de blender voordat deze ingeschakeld is. Snijd de ingrediënten in blokjes en laat de blokjes door de vulopening vallen terwijl het apparaat aan staat.
- Gebruik de blender niet als opslagcontainer. Houd het apparaat vóór en na gebruik leeg.
- Meng nooit meer dan 1600 ml koude ingrediënten – minder voor schuimende vloeistoffen zoals milkshakes.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de blender toevoegt.
- Meng nooit bevroren stukjes fruit of groente die groter zijn dan 3 cm x 3 cm.
- Steek nooit een hand in de beker van de blender wanneer die op de keukenmachine is geplaatst. Als ingrediënten in het apparaat moeten worden geduwd, gebruik dan geschikt keukengerei, zoals een spatel.



BELANGRIJK: INSTRUCTIES VOOR HET MENGEN VAN HETE VLOEISTOFFEN

Om de kans op brandwonden te verkleinen bij het mengen van hete ingrediënten, moet u uw handen en andere onbeschermde huid uit de buurt van het deksel houden om eventuele brandwonden te voorkomen. De volgende voorzorgsmaatregelen moeten worden getroffen:

- **VOORZICHTIG: Het mengen van zeer hete ingrediënten kan tot gevolg hebben dat hete vloeistof en stoom plotseling uit het deksel of de vuldop worden gedreven.**
- **We raden u aan hete ingrediënten te laten afkoelen voordat ze worden verwerkt.**
- Overschrijd bij de verwerking van hete vloeistoffen, zoals soepen, **NOOIT** de capaciteit van 1200 ml (gebruik de maatstreepjes op de beker).

- Stel de blender in het begin **ALTIJD** op een lage snelheid in en verhoog de snelheid geleidelijk. Meng hete vloeistoffen **NOOIT** door de pulseerstand te gebruiken.
- Vloeistoffen die de neiging hebben om te schuimen, zoals melk, mogen de maximumcapaciteit van 1000 ml niet overschrijden.
- Wees voorzichtig als u de blender vastpakt: de beker en de inhoud zijn erg heet.
- Wees vooral voorzichtig als u het deksel verwijdert. Om lekken te voorkomen is het deksel zo ontworpen dat het precies past. Bescherm bij de hantering zo nodig uw handen met een doek of ovenwanten.
- Zorg dat de beker goed op het onderstel is bevestigd; wanneer u de beker van het apparaat verwijdert, houdt u het onderstel vast en zorgt dat hij samen met de beker wordt verwijderd.
- Zorg dat het deksel en de vuldop **altijd** goed op hun plaats zitten voordat u de blender inschakelt.
- Zorg **altijd** dat de luchtopeningen in de vuldop vrij zijn voordat u de blender inschakelt ⑦.
- Zorg er bij het plaatsen van het deksel altijd voor dat het deksel en de rand van de beker schoon en droog zijn, zodat een goede afsluiting kan worden verkregen en morsen kan worden voorkomen.

- Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken, om te voorkomen dat ze ermee spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of als deze instructies niet worden opgevolgd.

Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging N

- Het apparaat altijd uitzetten, de stekker uit het stopcontact halen en uit elkaar halen alvorens het schoon te maken. Leeg de beker alvorens het onderstel los te schroeven.

- Mes: verwijder de afdichting en was deze. Borstel de messen schoon onder de kraan. Houd de onderkant van de eenheid droog. Laat hem drogen.
- Overige onderdelen: zie het reinigingsschema **N**.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

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

Voor u uw Kenwood-hulpstuk voor de eerste keer gebruikt
Was de onderdelen: zie Reiniging.

Legenda

① Vuldop
② Deksel
③ Beker
④ Afsluitring
⑤ Messeneenheid
⑥ Onderstel
⑦ Luchtopeningen
⑧ Roerstaaf (alleen KAH359A.000GL)

Uw blender gebruiken

Zie afbeeldingen A – K

1 Bevestig de afsluitring ④ aan de messeneenheid ⑤ - zorg ervoor dat de afsluitring correct is aangebracht. **Als de afsluitring beschadigd of niet correct bevestigd is, kan er vloeistof uit lekken.**
2 Zet de messeneenheid ⑤ in de basis ⑥.
3 Schroef de beker vervolgens op de basis – zorg dat de messenbasis goed is vastgedraaid.
4 Doe de ingrediënten in de beker.
5 Zet het deksel op de blender door op het deksel te drukken tot het goed vastzit. (Zorg dat een van de uitsteeksels op het deksel over de tuit van de beker past).
6 Zet de vuldop in het deksel en duw hem naar beneden om het te bevestigen.
7 Verwijder de afdekking van het hogesnelheidsaansluitpunt.
8 Zet de blender over het aansluitpunt, draai naar rechts en druk tegelijkertijd naar beneden tot het apparaat op zijn plaats zit. Draai vervolgens verder naar rechts tot hij op zijn plaats vergrendeld zit.
9 Zet het apparaat op de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik).
10 Nadat de gewenste textuur is verkregen, schakelt u het apparaat uit en verwijdert de blender met beide handen.

Gebruik van de roerstaaf (alleen KAH359A.000GL)

Zie afbeelding L

1 Zet het deksel op de beker en verwijder de vuldop. **Gebruik de roerstaaf NIET in de beker als de deksel niet op de blender zit.**
2 Steek de roerstaaf in de blender en beweeg hem langzaam rond de beker terwijl de motor is ingeschakeld.
- Gebruik de roerstaaf om de ingrediënten de beker rond te bewegen en vastzitten tijdens de verwerking te voorkomen.

Tips

- Lekkages voorkomen:
  - bevochtig de afsluitring voordat u hem bevestigt;
  - zorg ervoor dat de beker goed op het onderstel is vergrendeld.
- Doe bij de bereiding van mayonaise alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender. Laat de machine draaien, verwijder de vuldop en voeg langzaam en gelijkmatig de olie toe.
- Dikke mengsels, zoals paté, dips: gebruik een lage tot gemiddelde snelheid, schraap de zijkanten zo nodig schoon. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe en gebruikt u de roerstaaf, indien meegeleverd. U kunt ook de pulseerstand gebruiken om de ingrediënten over de messen te laten bewegen.
- Bij het verbrijzelen van ijs, verwerkt u kleine hoeveelheden tegelijkertijd en gebruikt u de pulseerstand. Het verdient aanbeveling tijdens de werking uw hand op het deksel en de vuldop te houden.

Reiniging

Zie afbeelding N

- Voordat u het apparaat reinigt, dient u het altijd uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact te halen en het apparaat uit elkaar te nemen.
- Leeg de beker voordat u het onderstel losschroeft.

Messeneenheid
Wees altijd voorzichtig wanneer u de messeneenheid hanteert en raak het snijvlak van de messen niet aan.

1 Verwijder en reinig de afsluitring.
2 Borstel de messen onder stromend leidingwater schoon. Houd de onderkant van het apparaat droog.
3 Laat het drogen.

Overige onderdelen
Was met de hand en droog vervolgens grondig af, of was in de vaatwasser.

Wortel- en koriandersoep

25 g boter
1 ui, gehakt
1 knoflookteentje, geplet
800 g wortel, in blokjes van 2,5 cm gesneden
Koude kippenbouillon
10-15 ml (2-3 theelepels) gemalen koriander
Zout en peper

1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en fruit totdat ze zacht zijn.
2 Doe de wortel in de blender en voeg de ui en knoflook toe. Voeg bouillon toe tot aan de markering 1.6 L op de beker. Plaats het deksel en de vuldop.
3 Meng 5 seconden op maximumsnelheid voor een grove soep of langer voor een gladder resultaat.
4 Giet het mengsel in een pan, voeg de koriander, peper en zout toe en laat de soep 30 tot 35 minuten sudderen, of totdat die gaar is.
5 Voeg zo nodig peper en zout of extra vloeistof toe.

Onderhoud en klantenservice

- Bij problemen met de werking van uw hulpstuk gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com, voordat u hulp inroept.
- 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.

Français

Sécurité générale

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, y compris les protections des lames en plastique. Lavez les pièces : voir « Nettoyage ».
- Ne touchez pas les lames coupantes. Tenez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez l'unité de lame ou lorsque vous videz le gobelet. Évitez de toucher le bord tranchant des lames lors.
- Utilisez uniquement le bol fourni avec la base et l'unité porte-lames.
- Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur la sortie si le gobelet du blender n'est pas installé.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'insérer vos doigts ou des ustensiles dans le bol.
- Mettez la commande de vitesse en position désactivé « O » et débranchez l'appareil :
  - aavant d'installer ou retirer des pièces ou des accessoires ;
  - après utilisation ;
  - avant nettoyage.
- Lorsque le blender est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - Ne dévissez pas inopinément le gobelet de l'unité porte-lames.
- KAH359A.000GL seulement :Le couvercle du blender doit être installé lorsque vous utilisez l'agitateur dans le gobelet.
- KAH359A.000GL seulement :Utilisez uniquement l'agitateur ⑧ pour traiter les ingrédients froids. **NE N'UTILISEZ PAS** lorsque vous traitez des liquides chauds.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les verser dans le bol ou de les mixer.
- Ne faîtes jamais fonctionner le blender à vide.
- N'utilisez jamais un accessoire endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service et assistance à la clientèle ».
- AVERTISSEMENT - N'utilisez le mixeur qu'avec le couvercle et le bouchon de remplissage installés. Consultez le guide de démarrage rapide et le manuel d'instruction pour plus de détails.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.
- Ne dépassez jamais les quantités et les vitesses maximales indiqués dans le tableau des recommandations d'utilisation du blender **M**.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil plus d'une minute - autrement il chaufferait. Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- Cet accessoire ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'accessoire hors de portée des enfants.
- Ne mettez aucun ingrédient sec dans le blender avant de l'allumer. Découpez-les en cubes et insérez-les à travers le bouchon de remplissage tandis que l'appareil fonctionne.
- N'utilise pas le blender en tant que récipient de stockage. Veuillez le conserver vide avant et après son utilisation.
- Ne mixez jamais plus de 1 600 ml d'ingrédients froids - et moins pour des liquides mousseux comme les milkshakes.
- Recettes de smoothies – ne mixez jamais des ingrédients congelés ayant formé une masse compacte au cours du processus de congélation. Il est préférable de casser en petits morceaux ces ingrédients congelés avant de les passer au blender.
- Ne mixez jamais des morceaux de fruits ou de légumes surgelés dont la taille est supérieure à des cubes de 3 cm x 3 cm.
- Ne mettez jamais la main dans le bol du blender lorsqu'il est placé sur robot pâtissier multifonction. Si les aliments ont besoin d'être poussés vers le bas, utilisez un outil approprié tel qu'une spatule.



IMPORTANT : INSTRUCTIONS POUR LES PRÉPARATIONS CHAUDES

Afin de minimiser les risques de brûlure lorsqu'il s'agit de mixer des ingrédients chauds, veuillez maintenir vos mains et autres parties du corps exposées éloignées du couvercle, pour éviter toute brûlure possible.
Les précautions suivantes doivent être observées :

- **MISE EN GARDE : le fait de mélanger des aliments très chauds peut donner lieu à l'échappement forcé soudain de liquide chaud ou de vapeur à travers le couvercle ou le bouchon de remplissage.**
- **Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer.**

- **NE DÉPASSEZ JAMAIS** la capacité de 1 200 ml / 5 tasses lorsque vous effectuez des préparations à base de liquides chauds telles que des soupes (veuillez vous référer aux graduations portées sur le bol).
- Commencez **TOUJOURS** par mixer à petite vitesse et augmentez graduellement la vitesse. Ne **MÉLANGEZ** jamais des liquides chauds en utilisant la commande Pulse.
- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faîtes très attention lorsque vous manipulez le blender, ceci dans la mesure où le bol et son contenu sont très chauds.
- Faîtes très attention lorsque vous retirez le couvercle. Il est conçu pour procurer une fermeture hermétique afin d'éviter toute fuite. Si nécessaire, protégez vos mains à l'aide d'un tissu ou de manilles lorsque vous manipulez le couvercle.
- Veillez à ce que le bol soit fermement fixé sur la base et lorsque vous le retirez du appareil, guidez la base et veillez à ce qu'elle soit retirée en même temps que le bol.
- Veillez à ce que le couvercle et le bouchon de remplissage soient fermement mis en place avant de commencer **toute** opération de mixage.
- Veillez à ce que les aérations sur le bouchon de remplissage soient dégagées avant **toute** opération de mixage ⑦.
- Lorsque vous fixez le couvercle sur le bol, veillez à ce que le couvercle et le bord soient propres et secs pour permettre une bonne étanchéité et éviter tout déversement.

- Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Veuillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.

Nettoyage **N**

- N'oubliez jamais d'éteindre, débrancher et démonter avant le nettoyage. Videz le gobelet avant de dévisser la base.
- Unité porte-lames - retirez et lavez la bague d'étanchéité. Brossez les lames propres sous le robinet. Gardez le dessous de l'unité sec. Laissez sécher.
- Autres pièces - voir le tableau de nettoyage **N**.

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

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.

Avant d'utiliser votre accessoire Kenwood pour la première fois
Reportez-vous à la section "Nettoyage".

Légende

① Bouchon de remplissage
② Couvercle
③ Bol
④ Joint d'étanchéité
⑤ Unité porte-lames
⑥ Base
⑦ Aérations
⑧ Agitateur (KAH359A.000GL seulement)

Utilisation de votre blender

Voir les illustrations A – K

1 Installez le joint d'étanchéité ④ sur l'unité porte-lames ⑤ - veillez à ce que le joint soit correctement installé. **Si le joint est endommagé ou mal installé, des fuites peuvent se produire.**
2 Mettez en place l'unité porte-lames ⑤ sur la base ⑥.
3 Puis vissez le gobelet sur la base. veillez à ce que la base du gobelet soit sécurisée.
4 Insérez les ingrédients dans le bol.
5 Installez le couvercle en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il soit sécurisé. (Veillez à ce que l'une des encoches sur le couvercle soit positionnée sur le bec verseur du bol.)
6 Mettez le bouchon de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le maintenir en place.
7 Retirez le cache de la sortie rapide.
8 Mettez le blender sur la sortie, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et en même temps appuyez dessus jusqu'à ce que l'unité s'engage. Puis tournez davantage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit verrouillé en place.
9 Sélectionnez la vitesse souhaitée (se référer au tableau des utilisations recommandées).
10 Une fois la consistance voulue obtenue, éteignez l'appareil et retirez le blender en vous aidant pour ce faire de vos deux mains.

Pour utiliser l'agitateur (KAH359A.000GL seulement)

Voir les illustration L

1 Mettez en place le couvercle sur le gobelet et retirez le bouchon de remplissage. **NE LAISSEZ PAS l'agitateur dans le gobelet si le couvercle n'est pas installé.**
2 Insérez l'agitateur et faites-le tourner lentement dans le gobelet tandis que le moteur fonctionne.

- Utilisez l'agitateur pour déplacer les ingrédients dans le gobelet et éviter ainsi toute obstruction pendant l'opération.

Conseils

- Pour éviter les fuites :
  - humidifiez le joint d'étanchéité avant de l'installer ;
  - veillez à ce que le gobelet soit fermement verrouillé en place sur la base.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le blender. Puis, l'appareil étant en marche, retirez le bouchon de remplissage et versez lentement l'huile par celui-ci, avec régularité.
- Pour les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces : utilisez la vitesse faible à moyenne, et raclez les parois de l'appareil si nécessaire. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide et utilisez le mélangeur (si fourni). Vous pouvez également utiliser la commande Pulse pour permettre aux ingrédients de se répartir sur les lames.
- Lorsque vous préparez de la glace pilée, concassez toujours de petites quantités à la fois et utilisez la commande Pulse. Il est recommandé de maintenir une main sur le couvercle et le bouchon de remplissage au cours de cette opération.

Nettoyage

Voir les illustration N

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le bol avant de le dévisser de l'unité porte-lames.

Unité porte-lames

Prenez toujours des précautions lorsque vous retirez l'unité porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames.

1 Enlevez et nettoyez le joint d'étanchéité.
2 Nettoyez les lames sous l'eau du robinet. Gardez le dessous de l'unité sec.
3 Laissez sécher.

Autres pièces

Lavez à la main et séchez soigneusement ou passez au lave-vaisselle.

Soupe de carottes à la coriandre

25 g de beurre
1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
800 g de carottes coupées en cubes de 2,5 cm
Bouillon de poule froid
10-15 ml (2-3 cuillères à soupe à café) de coriandre moulue
Sel et poivre

1 Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter l'oignon et l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2 Mettre la carotte dans le blender, ajouter l'oignon et l'ail. Ajouter du bouillon jusqu'au niveau de 1,6 L indiqué sur le gobelet. Installez le couvercle et le bouchon de remplissage.
3 Mixer à la vitesse maximale pendant 5 secondes pour une soupe grossière ou plus longtemps pour un résultat plus fin.
4 Transférer le mélange dans une casserole, ajouter la coriandre et l'assaisonnement et laisser mijoter la soupe pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.
5 Rectifier l'assaisonnement selon les goûts et ajouter du liquide si besoin est.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, veuillez consulter notre site 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.

Deutsch

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung sowie den Kunststoff-Klingenschutz entfernen. Alle Teile spülen, siehe „Reinigen“.
- Die scharfen Messer nicht berühren. Den Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Immer vorsichtig sein, wenn Sie den Messereinsatz handhaben oder den Becher entleeren. Beim Reinigen nicht die Schneidkante der Klingen berühren.
- Den Mixbecher nur mit dem mitgelieferten Sockel und Messereinsatz verwenden.
- Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher auf den Anschluss schrauben.
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (AUS) drehen und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen und Abnehmen von Teilen und Aufsätzen;
  - nach Gebrauch;
  - vor dem Reinigen.
- Beim Entfernen des Mixers von der Antriebseinheit:
  - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - nicht versehentlich den Mixbecher von der Messereinheit abschrauben.
- Nur KAH359A.000GL: Bei Verwendung des Rührstabs im Mixbecher muss der Deckel aufgesetzt sein.
- Nur KAH359A.000GL: Den Rührstab ⑧ nur zum Verarbeiten kalter Zutaten verwenden. **NIEMALS** zum Verarbeiten heißer Flüssigkeiten verwenden.
- **VERBRÜHUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Einfüllen in den Becher oder dem Verarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- WARNUNG: Den Mixer nur betreiben, wenn Deckel und Einfüllkappe angebracht sind. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Schnellstart- und Betriebsanleitung.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.

- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Niemals die Höchstmengen und Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Mixer-Empfehlungstabelle **M** angegeben sind.
- Den Mixer nie länger als eine Minute laufen lassen – er könnte sich überhitzen. Ausschalten, sobald Ihr Mischgut die gewünschte Konsistenz hat.
- Dieser Aufsatz darf nicht von Kindern benutzt werden. Den Aufsatz von Kindern fernhalten.
- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. Die Zutaten ggf. klein schneiden, die Einfüllkappe abnehmen und Zutaten bei laufendem Gerät durch den Deckel fallen lassen.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Nie mehr als 1600 ml kalte Zutaten mischen und bei schaumigen Flüssigkeiten wie Milkshakes noch weniger.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Niemals gefrorene Obst- oder Gemüsestücke verarbeiten, die größer als 3 x 3 cm sind.
- Niemals mit der Hand in den Mixbecher fassen, wenn er auf der Küchenmaschine steht. Falls Zutaten nach unten geschoben werden müssen, ein geeignetes Utensil, z. B. einen Spatel, verwenden.



WICHTIG: MIX-ANLEITUNGEN FÜR HEISSE ZUTATEN

Um Verbrühungen beim Mixen von heißen Zutaten zu vermeiden, Hände und bloße Haut vom Deckel fernhalten. Bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- **VORSICHT: Beim Mixen sehr heißer Zutaten kann es passieren, dass an Deckel oder Einfüllkappe plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf austritt.**
- **Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen.**
- **NIEMALS** mehr als 1200 ml heiße Flüssigkeit wie z. B. Suppen verarbeiten (siehe Markierungen auf dem Mixbecher).
- **IMMER** den Mixvorgang bei niedriger Geschwindigkeit starten und dann die Geschwindigkeit allmählich erhöhen. **NIEMALS** die Pulsfunktion zum Mixen heißer Flüssigkeiten verwenden.

- Bei Flüssigkeiten, die schäumen können (z. B. Milch), nie mehr als 1000 ml in den Mixbecher geben.
- Vorsicht im Umgang mit dem Mixer, da Mixbecher und Inhalt sehr heiß sind.
- Besonders beim Abnehmen des Deckels sehr vorsichtig sein. Der Deckel sitzt fest auf, um das Austreten von Zutaten zu verhindern. Gegebenenfalls Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen schützen.
- Sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt, und den Sockel beim Abnehmen vom Gerät festhalten, so dass er zusammen mit dem Mixbecher abgenommen wird.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass Deckel und Einfüllkappe fest sitzen.
- Vor **jedem** Mixvorgang sicherstellen, dass die Entlüftungsschlitze in der Einfüllkappe frei liegen ⑦.
- Beim Aufsetzen des Deckels auf den Mixbecher immer sicherstellen, dass die Ränder von Deckel und Mixbecher sauber und trocken sind, um eine sichere Dichtung zu gewährleisten.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Reinigung **N**

- Vor dem Reinigen immer ausschalten, den Netzstecker ziehen und auseinandernehmen. Vor dem Abschrauben des Sockels den Mixbecher entleeren.
- Messereinheit – abnehmen und den Dichtungsring spülen. Die Messer unter laufendem Wasser sauber bürsten. Darauf achten, dass die Unterseite der Messereinheit nicht nass wird. Trocknen lassen.
- Andere Teile – siehe Reinigungstabelle **N**.

- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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

Vor erstmaligem Gebrauch Ihres Kenwood Aufsatzes
Die Teile waschen: Siehe „Reinigung".

Übersicht

① Einfüllkappe
② Deckel
③ Mixbecher
④ Dichtungsring
⑤ Messereinsatz
⑥ Sockel
⑦ Entlüftungsschlitze
⑧ Rührstab (nur KAH359A.000GL)

Verwendung Ihres Mixers

Siehe Abbildungen A – K

1 Legen Sie den Dichtungsring ④ in den Messereinsatz ⑤ ein und achten Sie darauf, dass der Ring richtig sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑤ in den Sockel ⑥ ein.
3 Schrauben Sie dann den Mixbecher auf den Sockel und stellen Sie sicher, dass der Messereinsatz fest angezogen ist.
4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.
5 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt. (Stellen Sie sicher, dass einer der Vorsprünge am Deckel über dem Ausguss des Mixbechers platziert ist.)
6 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und Sie sie nach unten drücken, bis sie fest sitzt.
7 Entfernen Sie den Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses.
8 Setzen Sie den Mixer auf den Anschluss, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und drücken Sie ihn gleichzeitig nach unten, bis er einrastet. Drehen Sie dann weiter im Uhrzeigersinn, bis der Aufsatz einrastet.
9 Wählen Sie die erforderliche Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle).
10 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus und heben Sie den Mixer ab. Halten Sie ihn dabei mit beiden Händen fest.

Verwendung des Rührstabs (nur KAH359A.000GL)

Siehe Abbildung L

1 Setzen Sie den Deckel ohne Einfüllkappe fest auf den Becher. **NICHT den Rührstab im Mixer ohne aufgesetzten Deckel verwenden.**
2 Führen Sie den Rührstab ein und bewegen Sie ihn bei laufendem Motor langsam im Mixbecher herum.

- Verwenden Sie den Rührstab, um Zutaten im Mixbecher umzurühren und zu verhindern, dass beim Verarbeiten Klümpchen entstehen.

Tipps

- Um ein mögliches Auslaufen zu verhindern:
  - den Dichtungsring vor dem Einsetzen anfeuchten;
  - sicherstellen, dass der Mixbecher fest auf dem Sockel sitzt.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Dann die Einfüllkappe entfernen und das Öl bei laufendem Gerät nach und nach hinzugeben.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pâtés und Dips: Niedrige bis mittlere Geschwindigkeit wählen und ggf. zwischendurch von den Seiten des Mixbechers nach unten schaben. Lässt sich die Mischung nur schwer verarbeiten, mehr Flüssigkeit zugeben und den Rührstab verwenden (falls im Lieferumfang). Oder aber die Pulsfunktion betätigen, damit sich die Zutaten über die Messer bewegen.
- Zum Zerstoßen von Eis kleine Mengen verarbeiten und die Pulsfunktion verwenden. Es empfiehlt sich, dabei die Hand auf Deckel und Einfüllkappe zu halten.

Reinigung

Siehe Abbildung N

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Den Mixbecher vor Abnehmen des Sockels leeren.

Messereinsatz
Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

1 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
2 Die Messer unter laufendem Wasser sauber bürsten. Darauf achten, dass die Unterseite des Messereinsatzes trocken bleibt.
3 Trocknen lassen.

Andere Teile
Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in der Spülmaschine reinigen.

Möhren-Koriander-Suppe

25 g Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
800 g Möhren, in 2,5 cm Würfel geschnitten
Kalte Hühnerbrühe
10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
Salz und Pfeffer

1 Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und dünsten bis weich.
2 Möhren in den Mixer geben, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Bis zur 1,6 Liter Markierung auf dem Mixbecher Brühe hinzugeben. Den Deckel und die Einfüllkappe aufsetzen.
3 Für eine grobe Suppe 5 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit mixen; für ein feineres Ergebnis etwas länger.
4 Die Mischung in einen Topf schütten, Koriander, Salz und Pfeffer hinzugeben und die Suppe 30 bis 35 Minuten oder bis gar kochen lassen.
5 Falls erforderlich nachwürzen und ggf. mehr Flüssigkeit hinzugeben.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, 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.
- Hergestellt in China.

Italiano

Sicurezza generale

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e i coprilama in plastica. Lavare le parti: vedere “Pulizia”.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il gruppo lame lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare le parti in movimento.
- Prestare sempre attenzione quando si maneggia il gruppo lame o si svuota la caraffa. Evitare di toccare il bordo di taglio delle lame durante la pulizia.
- Usare la caraffa solo con la base e le lame in dotazione.
- Mai montare il gruppo lame sull’attacco senza aver prima montato la caraffa del frullatore.
- Scollegare sempre l’apparecchio prima di mettere le mani o degli utensili dentro la caraffa.
- Portare il regolatore di velocità in posizione ‘O’O OFF e scollegare la spina:
  - prima di montare e smontare parti e accessori;
  - dopo l’uso;
  - prima di pulire.
- Nel rimuovere il frullatore dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare accidentalmente la caraffa dal gruppo lame.
- Solo KAH359A.000GL: Il coperchio del frullatore deve essere montato prima di utilizzare il mescolatore dentro la caraffa.
- Solo KAH359A.000GL: Utilizzare il mescolatore ⑧ solo per lavorare ingredienti freddi. **NON** utilizzarlo per lavorare liquidi caldi.
- **RISCHIO DI BRUCIATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di metterli nella caraffa o frullarli.
- Non far funzionare il frullatore senza ingredienti.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere “Servizio di assistenza e cura del cliente”.
- ATTENZIONE: utilizzare il frullatore solo con il coperchio e il tappo di riempimento in posizione. Per ulteriori dettagli, consultare la Guida rapida e il Manuale di istruzioni.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito durante il funzionamento.

- Un utilizzo scorretto del frullatore può provocare serie lesioni fisiche.
- Non superare mai le quantità e le velocità massime indicate nella Tabella di utilizzo consigliato del frullatore **M**.
- Non far funzionare il frullatore più di un minuto per volta, per evitare che si surriscaldi. Spegnere non appena si raggiunge la consistenza desiderata.
- Questo accessorio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'accessorio fuori dalla portata dei bambini.
- Non inserire ingredienti secchi nel frullatore prima di accendere. Tagliarli a cubetti e inserirli attraverso il tappo di riempimento mentre l'apparecchio è acceso.
- Non usare il frullatore come contenitore per conservare alimenti. Svuotarlo sempre prima e dopo l'uso.
- Non frullare più di 1600 ml di ingredienti caldi o freddi, anche meno nel caso di liquidi schiumosi come I frullati.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti surgelati che hanno formato una massa solida durante il congelamento, spezzarli prima d'inserirli nel frullatore.
- Non frullare mai frutta o verdura surgelata di dimensioni superiori a 3 cm x 3 cm.
- Non mettere mai le mani nel calice del frullatore quando è posizionato sull'impastatrice. Se è necessario spingere verso il basso gli alimenti utilizzando uno strumento adeguato, come una spatola.



IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER FRULLARE CIBI CALDI

Per ridurre la possibilità di scottarsi usando il frullatore con cibi caldi, tenere le mani e la pelle scoperta lontano dal coperchio, per evitare di bruciarsi.
Occorre sempre seguire queste precauzioni:

- **AVVERTENZA: Lavorando ingredienti estremamente caldi potrebbero fuoriuscire liquidi molto caldi e vapore dal coperchio o dal tappo riempitore.**
- **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.**
- **MAI** superare la capacità di 1200ml/5 tazze nel frullare liquidi caldi come minestre (si rimanda alle indicazioni sulla caraffa).

- Iniziare **SEMPRE** a frullare a velocità ridotta e aumentare gradualmente la velocità. Non frullare **MAI** liquidi caldi usando l'impostazione Pulse (impulso).
- I liquidi che tendono a produrre schiuma come il latte devono essere limitati ad una capacità massima di 1000ml/4 tazze.
- Prestare attenzione nel maneggiare il frullatore, poiché la caraffa e il suo contenuto possono essere molto caldi.
- Prestare particolare attenzione nel rimuovere il coperchio. Il coperchio è progettato per chiudersi fermamente ed evitare fuoriuscite. Se necessario, proteggere le mani con uno strofinaccio o con dei guanti, durante l'uso.
- Assicurarsi che la caraffa sia ben fissata alla base e, nel rimuoverla dall'apparecchio, trascinare la base e fare in modo che sia tolta insieme alla caraffa.
- Assicurarsi **sempre** che il coperchio e il tappo di riempimento siano fissati fermamente prima di usare il frullatore.
- Assicurarsi **sempre** che le prese d'aria del tappo di riempimento non siano ostruite prima di usare il frullatore ⑦.
- Nel montare il coperchio sulla caraffa, assicurarsi sempre che il coperchio e il bordo della caraffa siano puliti e asciutti per garantire una perfetta adesione ed evitare fuoriuscite.

- Vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale della Kitchen Machine per ulteriori avvisi sulla sicurezza.

Pulizia **N**

- Spegnere, staccare la spina e smontare sempre prima della pulizia. Svuotare il calice prima di svitare la base.

- Unità lame - rimuovere e lavare l'anello di tenuta. Spazzolare le lame sotto il rubinetto. Mantenere asciutta la parte inferiore dell'unità. Lasciare asciugare.
- Altre parti - fare riferimento alla tabella di pulizia **N**.

- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Usare il frullatore per minestre, bevande, paté, maionese, per fare pan grattato, sbriciolare biscotti, sminuzzare noci e frantumare il ghiaccio.

Prima di utilizzare l'accessorio Kenwood per la prima volta
Lavare le parti: si rimanda a 'Pulizia'.

Legenda

① Tappo di riempimento
② Coperchio
③ Caraffa
④ Anello di tenuta
⑤ Gruppo lame
⑥ Base
⑦ Prese d'aria
⑧ Mescolatore (solo KAH359A.000GL)

Per usare il frullatore

Fare riferimento alle illustrazioni A – K

1 Montare l'anello di tenuta ④ nel gruppo lame ⑤ assicurandosi che la tenuta sia posizionata correttamente. **Se la tenuta è danneggiata o non posizionata correttamente si verificheranno delle perdite.**
2 Montare il gruppo lame ⑤ dentro la base ⑥.
3 Poi avvitare la caraffa alla base, assicurandosi che la base delle lame sia ben fissata.
4 Inserire gli ingredienti nella caraffa.
5 Montare il coperchio spingendo fino a quando è ben fissato. (Assicurarsi che una delle sporgenze del coperchio corrisponda al beccuccio della caraffa.)
6 Mettere il tappo di riempimento sul coperchio e spingere per fissare.
7 Rimuovere il coperchio dello sbocco ad alta velocità.
8 Mettere il frullatore sullo sbocco, ruotare in senso orario e allo stesso tempo spingere verso il basso fino a quando l'apparecchio si fissa. Poi, ruotare ulteriormente in senso orario fino a quando l'accessorio si fissa completamente.
9 Accendere alla velocità desiderata (fare riferimento alla tabella per le modalità di utilizzo consigliate)..
10 Una volta ottenuta la consistenza desiderata, spegnere e rimuovere il frullatore sostenendolo con entrambe le mani.

Per utilizzare il mescolatore (solo KAH359A.000GL)

Fare riferimento all'illustrazione L

1 Montare il coperchio sulla caraffa e rimuovere il tappo di riempimento. **NON utilizzare il mescolatore nella caraffa senza aver prima montato il coperchio.**
2 Inserire il mescolatore e muoverlo lentamente all'interno della caraffa mentre il motore dell'apparecchio è in funzione.

- Utilizzare il mescolatore per muovere gli ingredienti all'interno della caraffa ed evitare che rimangano intrappolati all'interno.

Consigli

- Per evitare fuoriuscite di liquido:
  - bagnare l'anello di tenuta prima di montarlo;
  - accertarsi che la caraffa sia saldamente bloccata sulla base.
- Per preparare la maionese, mettere tutti gli ingredienti nel frullatore, tranne l'olio. Poi, mentre il frullatore è in funzione, rimuovere il tappo di riempimento e aggiungere l'olio lentamente e in modo uniforme.
- Per impasti molto densi come paté e salse, usare la velocità da bassa a media, staccando gli ingredienti dalla parete della caraffa se necessario. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere liquidi e usare il mescolatore , se in dotazion. In alternativa, usare il tasto Pulse (impulso) per far muovere gli ingredienti sulle lame.
- Nel frantumare il ghiaccio, lavorare piccole quantità alla volta ed usare l'impostazione Pulse. Si consiglia di tenere la mano ferma sul coperchio durante l'operazione.

Pulizia

Fare riferimento all'illustrazione N

- Spegnere sempre e scollegare la spina prima di pulire.
- Svuotare la caraffa prima di svitare la base.

Gruppo lame

Prestare sempre molta attenzione nel maneggiare il gruppo lame ed evitare di toccare il loro bordo tagliente.

1. Estrarre e lavare l'anello di tenuta.
2. Spazzolare le lame sotto un getto d'acqua. Tenere asciutta la parte sottostante del gruppo lame.
3. Fare asciugare.

Altre parti

Lavare a mano e poi asciugare accuratamente o lavare in lavastoviglie.

Zuppa di carote e coriandolo

25 g di burro
1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
800 g di carote tagliate a cubetti di 2,5 cm di diametro
Brodo di pollo freddo
10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo macinato
Sale e pepe

1. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere finché non si ammorbidiscono.
2. Mettere la carota nel frullatore, aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere una quantità di brodo sufficiente a raggiungere il livello di 1,6 L indicato sul calice. Montare il coperchio e il tappo di riempimento.
3. Frullare alla massima velocità per 5 secondi per una zuppa spessa o più a lungo per un risultato più fine.
4. Trasferire la miscela in una casseruola, aggiungere il coriandolo e i condimenti e far cuocere la zuppa a fuoco lento per 30-35 minuti o fino a cottura completa.
5. Regolare il condimento a seconda dei gusti e aggiungere altro liquido se necessario.

Manutenzione e assistenza tecnica

- Se ci sono problemi con il funzionamento dell'accessorio, prima di chiamare l'assistenza 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.
- Prodotto in Cina.

Português

Segurança geral

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e plástico das tampas das lâminas. Lave os componentes: ver “Limpeza”.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha as crianças afastadas do dispositivo da lâmina.
- Não toque em peças que estejam a mover-se.
- Tenha sempre cuidado ao manusear a lâmina ou quando esvazia o copo. Evite tocar nas arestas afiadas das lâminas quando limpar.
- Utilize apenas o copo liquidificador com a base e o dispositivo da lâmina fornecidas.
- Nunca coloque a lâmina na unidade motriz sem o copo liquidificador.
- Retire sempre o cabo eléctrico da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios dentro do copo liquidificador.
- Rode o controlo de velocidade para a posição “O” OFF e retire da tomada eléctrica:
  - antes de colocar e remover componentes e acessórios;
  - após a utilização;
  - antes de limpar.
- Ao retirar o liquidificador ou o moinho da base:
  - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - tenha cuidado para não desapertar o copo liquidificador da lâmina.
- Apenas KAH359A.000GL: A tampa da liquidificadora tem de estar colocada quando usar o varão liquidificador no copo.
- Apenas KAH359A.000GL: Utilize apenas o varão liquidificador ⑧ para processar ingredientes frios. **Não** utilize quando processar líquidos quentes.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe arrefecer os ingredientes quentes até à temperatura ambiente antes de os colocar no copo ou antes de liquidificar.
- Nunca ponha em funcionamento se o copo liquidificador estiver vazio.
- Nunca utilize um acessório se estiver danificado. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente”.
- AVISO - Só Utilize o liquidificador com a tampa e ampa de enchimento colocadas. Consulte o Guia Quick Start (Iniciação Rápida) e o Manual de Instruções para obter mais detalhes.

- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O uso incorrecto da sua liquidificadora pode resultar em ferimentos.
- Nunca exceda as quantidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada da Liquidificadora **M**.
- Nunca deixe funcionar a liquidificadora mais de 1 minuto, porque sobreaquecerá. Desligue-a assim que obtiver a consistência desejada.
- Este acessório não deve ser usado por crianças. Mantenha O acessório fora do alcance de crianças.
- Não coloque ingredientes secos na liquidificadora antes de ligar. Corte-os em cubos e deixe-os cair através da tampa de enchimento enquanto a máquina está a trabalhar.
- Não utilize a liquidificadora como recipiente de armazenamento. Mantenha-a vazia depois de utilizar.
- Nunca misture mais de 1.600 ml de ingredientes frios – menos para líquidos espumosos como os batidos de leite.
- Receitas de batidos - nunca misture alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento, deve parti-los aos bocados antes de os colocar na liquidificadora.
- Nunca liquidifique pedaços de frutos ou vegetais congelados maiores do que 3cm x 3cm.
- Nunca coloque a mão dentro do copo liquidificador quando estiver montado na Máquina de Cozinha. Se os alimentos precisarem de ser empurrados para baixo utilize um utensilio apropriado como uma espátula.



IMPORTANTE: INSTRUÇÕES PARA MISTURAS QUENTES

Para minimizar a possibilidade de se queimar quando mistura ingredientes quentes, mantenha longe da tampa as mãos e outras da pele expostas para evitar possíveis queimaduras.
Deve seguir as seguintes precauções:

- **ATENÇÃO: Misturar ingredientes muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam lançados subitamente para fora da tampa ou da tampa de enchimento.**
- **Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar.**
- **NUNCA** exceda 1.200ml / 5 chávenas de capacidade se processar líquidos quentes, tais como sopas (consulte as marcações existentes no copo).

- Comece **SEMPRE** a misturar numa velocidade baixa e vá aumentando gradualmente. **NUNCA** misture líquidos quentes usando a regulação Impulso.
- Os líquidos que têm tendência a formar espuma como o leite, não devem exceder 1.000ml / 4 chávenas de capacidade.
- Tenha cuidado quando manusear a liquidificadora uma vez que o copo liquidificador e respectivas peças estarão muito quentes.
- Tenha especial cuidado quando retirar a tampa. A tampa foi concebida para ter um ajuste apertado para prevenir o vazamento. Se necessário, quando manusear proteja as mãos com um pano ou luvas de forno.
- Assegure-se que o copo liquidificador está firmemente preso à base e quando o retirar do aparelho, guie a base e assegure-se que remove o copo e a base em conjunto.
- Assegure-se sempre que a tampa e a tampa de enchimento estão bem presas no lugar antes de **todas** as operações de mistura.
- Assegure-se sempre que os respiradores existentes na tampa de enchimento estão bem limpas antes de **todas** as operações de mistura ⑦.
- Quando colocar a tampa no copo liquidificador assegure-se sempre que a tampa e o rebordo do copo estão limpos e secos para que fique bem fechado e evitar o vazamento.

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

Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

Limpeza N

- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada e desmonte os acessórios antes de limpar. Esvazie o copo antes de desapertar a base.

- Unidade de Lâmina - remova e limpe o anel vedante. Lave as lâminas por baixo da torneira com uma escova. Mantenha seca a parte de baixo da unidade. Deixe secar.
- Outros componentes - consulte o quadro de limpeza **N**.

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Utilize a liquidificadora para sopas, bebidas, patês, maionese, para ralar pão, biscoitos, picar nozes e esmagar gelo.

Antes de utilizar o seu acessório Kenwood pela primeira vez
Lave todos os componentes: ver "Limpeza".

Chave

① Tampa de enchimento
② Tampa
③ Copo liquidificador
④ Anel vedante
⑤ Unidade de lâminas
⑥ Base
⑦ Respiradores
⑧ Varão misturador (Apenas KAH359A.000GL)

Para usar a sua liquidificadora

Consulte as Ilustrações A - K

1 Coloque o anel vedante ④ na unidade de lâminas ⑤ - assegurando-se que o vedante está correctamente localizado. **Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.**
2 Encaixe a unidade de lâmina ⑤ na base ⑥.
3 Aparafuse o copo na base, assegurando-se que a base de lâmina está totalmente apertada.
4 Coloque os seus ingredientes no copo liquidificador.
5 Coloque a tampa empurrando para baixo até prender. (Assegure-se que uma das saliências da tampa encaixa no alinhamento do bico do copo liquidificador).
6 Coloque a tampa de enchimento na tampa e empurre para baixo para prender.
7 Remova a tampa da entrada de alta velocidade.
8 Coloque a liquidificadora na entrada, gire na direcção dos ponteiros do relógio e ao mesmo tempo empurre para baixo até o acessório prender. Gire em seguida novamente na direcção dos ponteiros do relógio até o acessório prender na posição correcta.
9 Ligue na velocidade desejada (consulte o quadro de utilização recomendada)..
10 Uma vez atingida a consistência desejada, desligue e remova a liquidificadora segurando-a com ambas as mãos.

Para usar o varão liquidificador (Apenas KAH359A.000GL)

Consulte a Ilustração L

1 Fixe a tampa no copo e retire a tampa de enchimento. **NÃO utilize o varão liquidificador no copo sem a tampa colocada.**

2 Insira o varão liquidificador e mova-o devagar à volta do copo enquanto o motor está a trabalhar.

- Utilize o varão liquidificador para mover os ingredientes dentro do copo e impedir a obstrução durante o processo.

Dicas

- Para evitar vazamentos:
  - molhe o anel vedante antes de o colocar;
  - certifique-se que o copo está firmemente preso na base.
- Quando confeccionar maionese, coloque todos os ingredientes no copo liquidificador, excepto o azeite. Em seguida, com o aparelho em funcionamento, deite muito devagar e uniformemente o azeite através da tampa de enchimento.
- Misturas grossas, ex. patês, mousses: utilize uma velocidade baixa a média, rapando para baixo o interior do copo, se necessário. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido e utilize o varão misturador se fornecido. Em alternativa utilize a regulação Impulso para fazer os ingredientes moverem-se dos lados das lâminas.
- Quando esmagar gelo, processe poucas quantidades de cada vez e utilize a regulação Impulso. Aconselha-se que coloque a sua mão por cima da tampa e da tampa de enchimento durante a operação.

Limpeza

Consulte a Ilustração N

- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada e desmonte os acessórios antes de limpar.
- Esvazie o copo liquidificador antes de desapertar a base.

Dispositivo da lâmina
Tenha sempre muito cuidado quando manusear o dispositivo da lâmina evitando tocar nas partes cortantes.

1 Retire e lave o anel vedante.
2 Lave as lâminas por baixo da torneira com uma escova. Mantenha seca a parte de baixo da unidade.
3 Deixe secar.

Outras peças

Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina da loiça.

Sopa de Cenoura e Coentros

25 g de manteiga
1 cebola picada
1 dente de alho esmagado
800g de cenouras cortadas em cubos de 2,5cm
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 1,6 litros do 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 Transfira a mistura para uma panela, adicione os coentros e o tempero e deixe ferver em lume brando durante 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
5 Verifique o tempero e se necessário adicione mais caldo ou líquido.

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de recorrer à Assistência 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.
- Fabricado na China.

Español

Seguridad general

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y los protectores de plástico de las cuchillas. Para lavar las piezas, consulte “Limpieza”.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas alejada del alcance de los niños.
- No toque ninguna pieza móvil.
- Tenga siempre cuidado al manipular la unidad de cuchillas o vaciar el vaso. Evite tocar el filo de las cuchillas durante la limpieza.
- Utilice el vaso únicamente con la base y la unidad de cuchillas suministradas.
- Nunca acople la unidad de cuchillas a la salida sin que el vaso de la batidora de vaso esté colocado.
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” y desenchufe el aparato:
  - antes de poner o quitar piezas y accesorios;
  - después de usarlo;
  - antes de limpiarlo.
- Antes de quitar la batidora de vaso de la unidad de potencia:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
  - Tenga cuidado de no desenroscar accidentalmente el vaso de la unidad de cuchillas.
- KAH359A.000GL solamente: La tapa de la batidora de vaso se debe colocar cuando se utilice la varilla para remover en el vaso.
- KAH359A.000GL solamente: Utilice la varilla para remover ⑧ solamente para procesar ingredientes fríos. **NO** la utilice cuando procese líquidos calientes.
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** hay que dejar que los ingredientes calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de ponerlos en el vaso o antes de mezclarlos.
- Nunca ponga en marcha la batidora de vaso vacía.
- Nunca utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte “Servicio técnico y atención al cliente”.
- ADVERTENCIA: Haga funcionar la batidora de vaso únicamente con la tapa y el tapón de llenado colocados en su sitio. Consulte la guía de inicio rápido y el manual de instrucciones para obtener más información.

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- El uso incorrecto de su batidora de vaso puede producir lesiones.
- Nunca sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados de la batidora de vaso **M**.
- Nunca haga funcionar la batidora de vaso durante más de un minuto seguido ya que se recalentará. Desconéctela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- Este accesorio no debe ser utilizado por niños. Mantenga el accesorio fuera del alcance de los niños.
- No ponga ingredientes secos en la batidora de vaso antes de ponerla en marcha. Córtelos en dados e introdúzcalos por el tapón de llenado con el aparato en funcionamiento.
- No utilice la batidora de vaso como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Nunca bata cantidades que superen los 1600 ml de ingredientes fríos - menos cantidad para líquidos espumosos, como los batidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos a la batidora de vaso.
- Nunca bata trozos de fruta o verdura congelada que sean más grandes que dados de 3 cm x 3 cm.
- Nunca introduzca la mano en el vaso de la batidora cuando esté colocada en el robot de cocina. Si hay que empujar la comida hacia abajo, use un utensilio adecuado, como una espátula.



IMPORTANTE: INSTRUCCIONES PARA MEZCLAR INGREDIENTES CALIENTES

Para minimizar la posibilidad de escaldarse al mezclar ingredientes calientes, mantenga las manos y otras zonas de piel expuestas alejadas de la tapa para evitar posibles quemaduras. Hay que observar las siguientes precauciones:

- **AVISO: Mezclar ingredientes muy calientes puede hacer que algo de líquido caliente y de vapor se vean forzados a salir de repente por la tapa o el tapón de llenado.**
- **Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado.**
- **NUNCA** sobrepase la capacidad de 1200 ml / 5 tazas si procesa líquidos calientes como, por ejemplo, sopas (consulte las marcas en el vaso).

- **SIEMPRE** empiece el proceso de mezclado a una velocidad baja e incremente la velocidad gradualmente. **NUNCA** mezcle líquidos calientes usando la función Acción intermitente.
- Los líquidos que tienden a hacer espuma, como la leche, se deben limitar a una capacidad máxima de 1000 ml/4 tazas.
- Tenga cuidado al manejar la batidora de vaso ya que el vaso y su contenido pueden estar muy calientes.
- Tenga especial cuidado al quitar la tapa. La tapa está diseñada para que ajuste perfectamente a fin de evitar fugas. En caso necesario, proteja sus manos con un trapo o guantes para horno al manipularla.
- Asegúrese de que el vaso esté bien acoplado a la base y, al quitarlo del aparato, guíe la base y asegúrese de que se quita junto con el vaso.
- Asegúrese de que la tapa y el tapón de llenado estén bien colocados antes de **cada** operación de mezclado.
- Compruebe siempre que las salidas de vapor en el tapón de llenado estén despejadas antes de **cada** operación de mezclado ⑦.
- Al acoplar la tapa al vaso compruebe siempre que la tapa y el borde del vaso estén limpios y secos para garantizar un buen sellado y evitar derrames.

- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Limpieza **N**

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo. Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la base.

- Unidad de cuchillas - quite y lave el anillo de cierre. Lave bien las cuchillas con un cepillo debajo del grifo. Mantenga seca la parte inferior de la unidad. Deje secar.
- Otras piezas - consulte la tabla de limpieza **N**.

- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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

Antes de utilizar el accesorio Kenwood por primera vez
Para lavar las piezas: consulte "Limpieza".

Descripción del aparato

① Tapón de llenado
② Tapa
③ Vaso
④ Anillo de cierre
⑤ Unidad de cuchillas
⑥ Base
⑦ Salidas de vapor
⑧ Varilla para remover (KAH359A.000GL solamente)

Para usar su batidora de vaso

Consulte las ilustraciones A – K

1 Acople el anillo de cierre ④ a la unidad de cuchillas ⑤, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente. **Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría derramarse.**
2 Coloque la unidad de cuchillas ⑤ dentro de la base ⑥.
3 Luego, enrosque el vaso sobre la base – asegurándose de que la base de las cuchillas esté totalmente ajustada.
4 Ponga los ingredientes en el vaso.
5 Acople la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien ajustada. (Compruebe que una de las protuberancias de la tapa se acople sobre la boca de descarga del vaso.)
6 Introduzca el tapón de llenado en la tapa y presione hacia abajo para que quede bien ajustado.
7 Quite la tapa de salida de velocidad alta.
8 Coloque la batidora de vaso sobre el orificio, gírela en el sentido de las agujas del reloj y, al mismo tiempo, presione hacia abajo hasta que la unidad quede encajada. Después, siga girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el accesorio quede fijado en su sitio.
9 Gire el control de velocidad a la velocidad deseada (consulte la tabla de usos recomendados).
10 Una vez que se consiga la consistencia deseada, apague la batidora de vaso y retírela sujetándola con ambas manos.

Para usar la varilla para remover

(KAH359A.000GL solamente)

Consulte la ilustración L

1 Acople la tapa al vaso y quite el tapón de llenado. **NO utilice la varilla para remover en el vaso sin que la tapa esté colocada.**
2 Introduzca la varilla para remover y muévala alrededor del vaso lentamente mientras el motor esté en marcha.

- Utilice la varilla para ayudar a mover los ingredientes alrededor del vaso y evitar obstrucciones durante el procesamiento.

Consejos

- Para evitar derrames:
  - humedezca el anillo de cierre antes de acoplarlo;
  - compruebe que el vaso esté firmemente ajustado dentro de la base.
- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora de vaso. A continuación, con el aparato en marcha, retire el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco y de manera uniforme.
- Mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas: utilice una velocidad baja a media, raspando los lados del vaso con una espátula cuando sea necesario. Si la mezcla resulta difícil de procesar, añada más líquido y utilice la varilla para remover si se incluye. Opcionalmente, puede utilizar la función Acción intermitente para que los ingredientes se muevan por encima de las cuchillas.
- Al picar hielo, procese pequeñas cantidades cada vez y utilice la función Acción intermitente. Es aconsejable poner la mano sobre la tapa y el tapón de llenado durante la operación.

Limpieza

Consulte la ilustración N

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe el vaso antes de desenroscarlo de la base.

Unidad de cuchillas

Maneje siempre con cuidado la unidad de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas.

1 Quite y lave el anillo de cierre.
2 Lave bien las cuchillas con un cepillo debajo del grifo. Mantenga seca la parte inferior de la unidad.
3 Deje secar.

Otras piezas

Lávelas a mano y luego séquelas bien o lávelas en el lavavajillas.

Sopa de zanahoria y cilantro

25 g de mantequilla
1 cebolla picada
1 diente de ajo machacado
800 g de zanahorias cortadas en dados de 2,5 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 1,6 l 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 Transfiera la mezcla a una cacerola, añada el cilantro y el condimento y cueza la sopa a fuego lento durante 30 a 35 minutos o hasta que esté cocida.
5 Ajuste el condimento según convenga y añada más líquido si es necesario.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda 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.
- Fabricado en China.

Dansk

Generel sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og knivafdækningerne. Vask delene: Se “Rengøring”.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Opbevar knivenheden utilgængelig for børn.
- Rør ikke ved nogen bevægelige dele.
- Vær altid forsigtig ved håndtering af knivenheden eller tømning af blenderglasset. Undgå at berøre skæret på knivene under rengøring.
- Brug kun blenderglasset sammen med den medfølgende sokkel og knivenhed.
- Sæt aldrig knivenheden på udtaget uden blenderglasset monteret.
- Tag altid maskinens stik ud, før du stikker dine hænder eller redskaber ned i blenderglasset.
- Drej hastighedsvælgeren til ‘O’-position (OFF), og tag stikket ud af stikkontakten:
  - før bevægelige dele og tilbehør sættes på og tages af
  - efter brug;
  - før rengøring.
- Når blenderen fjernes fra el-elementet:
  - Vent indtil knivenheden er helt stille;
  - Pas på ikke at skrue glasset af knivenheden ved et uheld.
- Kun KAH359A.000GL: Blenderlåget skal vær sat på, når rørepinden bruges i glasset.
- Kun KAH359A.000GL: Brug kun rørepinden ⑧ til tilberedelse af kolde ingredienser. Rørepinden må **IKKE** bruges til tilberedelse af varme væsker.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset, eller før der blendes.
- Kør aldrig en tom blender.
- Brug aldrig beskadiget tilbehør. Få det kontrolleret eller repareret: Se “Service og kundepleje”.
- ADVARSEL – Brug kun blenderen med låg og midterprop på plads. Se kvikstartsvejledningen og brugsanvisningen for at få flere oplysninger.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Misbrug af blenderen kan forårsage læsioner.
- De maksimale mængder og hastigheder, som er angivet i diagrammet over anbefalet brug, M, må aldrig overskrides **M**.
- Lad aldrig blenderen køre i mere end ét minut, da den vil overophede. Sluk, så snart du har opnået den rette konsistens.

- Dette tilbehør må ikke anvendes af børn. Tilbehøret skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Hæld ikke tørre ingredienser i blenderen, før du tænder. Skær dem i terninger, og hæld dem gennem midterproppen, mens maskinen kører.
- Blenderen må ikke bruges til opbevaring. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1600 ml kolde ingredienser - mindre til skummende væsker som milkshakes.
- Opskrifter på smoothies - Blend aldrig frosne ingredienser som har dannet en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- Du må aldrig blende stykker af frossen frugt eller grøntsager, som er større end 3 cm x 3 cm.
- Stik aldrig en hånd i blenderglasset, når den er placeret på køkkenmaskinen. Hvis maden skal skubbes ned, skal du bruge egnet køkkenværktøj som f.eks. en spatel.



VIGTIGT: BLENDEANVISNINGER FOR VARME INGREDIENSER

Du kan minimere risikoen for skoldning når du blender varme ingredienser ved at holde hænder og anden utildækket hud væk fra låget og således undgå forbrændinger. Følgende forholdsregler skal følges:

- **FORSIGTIG: Hvis du blender meget varme ingredienser kan det medføre, at varm væske og damp tvinges pludseligt forbi låget eller proppen.**
- **Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes.**
- Du må **ALDRIG** overskride den 1200 ml / 5 koppers kapacitet, når du blender varme væsker, som f.eks. supper (se markeringerne på blenderglasset).
- Begynd **ALTID** at blende ved lav hastighed og øg så gradvist hastigheden. Blend **ALDRIG** varme væsker ved brug af impulsindstillingen.
- Væsker som har tendens til at skumme som f.eks. mælk, skal begrænses til maks. kapacitet på 1000 ml/4 kopper.
- Pas på når du berører blenderen, da blenderglasset og indholdet vil være meget varmt.
- Pas ekstra på når du tager låget af. Låget er designet til at lukke tæt for at undgå utætheder. Beskyt dine hænder med et klæde eller grillhandsker efter behov når du berører låget.
- Sørg for, at kværnens glas sidder sikkert fast på soklen, og når du tager glasset af apparatet, skal du styre soklen således, at den tages af sammen med glasset.

- Sørg for at låget og midterproppen sidder sikkert på plads **hver gang**, før du blender.
- Se altid efter, at lamellerne i midter- proppen ikke er tilstoppede **hver gang**, før du blender ⑦.
- Når du sætter låget på blenderglasset, skal du altid sørge for at låget og glassets kant er rene og tørre for at sikre en tæt tillukning og forebygge spild.

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

Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Rengøring N

- Sluk altid blenderen, tag stikket ud af stikkontakten, og skil ad før rengøring. Tøm blenderglasset, før soklen skrues af.
- Knivenhed - aftag og vask tætningsringen. Børst knivene rene under hanen. Hold undersiden af enheden tør. Lad det hele tørre.
- Andre dele - se rengøringstabel N.

- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

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

Før Kenwood-udstyret tages i brug første gang
Vask delene: se 'Rengøring'.

Forklaring

① Midterprop
② Låg
③ Blenderglas
④ Tætningsring
⑤ Knivsenhed
⑥ Sokkel
⑦ Lameller
⑧ Rørepind (Kun KAH359A.000GL)

Sådan anvendes blenderen

Se Illustration A – K

1 Sæt tætningsringen ④ ind i knivsenheden ⑤ – sørg for, at tætningen er placeret korrekt.

Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert påsat.

2 Sæt knivenheden ⑤ i soklen ⑥.
3 Skru så glasset på soklen – sørg for at knivsoklen er strammet helt.
4 Læg ingredienserne i blenderglasset.
5 Sæt låget på ved at skubbe ned, indtil det sidder fast. (Sørg for at en af fremspringene på låget sidder over tuden på blenderglasset.)
6 Anbring midterproppen i låget, og skub ned for at låse den.
7 Tag højhastighedsudtagets dæksel af.
8 Anbring blenderen over udtaget, drej den med uret og skub samtidig ned, indtil enheden tilkobles. Drej derpå videre med uret, indtil tilbehøret låses på plads.
9 Skift til den ønskede hastighed (se oversigten over anbefalet anvendelse).
10 Når du har opnået den ønskede konsistens, skal du slukke for og fjerne blenderen ved at holde den med begge hænder.

Aådan bruges rørepinden (Kun KAH359A.000GL)

Se Illustration L

1 Sæt låget på glasset, og tag proppen ud. **Rørepinde må IKKE bruges i glasset uden låget sat på.**
2 Sæt rørepinden i og før den langsomt rundt i glasset, mens motoren kører.

- Brug rørepinden til at flytte ingredienserne omkring i glasset og forhindre tilstopning under blending.

Tips

- Forebyggelse af lækage:
  - gør tætningsringen våd, før den påsættes;
  - sørg for, at blenderglasset er låst fast i soklen.
- Ved tilberedning af mayonnaise kommes alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Mens maskinen kører, fjernes midterproppen og olie hældes langsomt og jævnt i.
- Tykke blandinger som f.eks. paté, dips: brug lav til middel hastighed og skrab ned efter behov. Hvis blandingen er vanskelig at blende, hældes mere væske i, og brug rørepinden, hvis en sådan medfølger. Du kan i stedet bruge impulsindstillingen (P) til at flytte ingredienserne hen over knivene.
- Når du knuser is, bør du kun knuse små mængder ad gangen, og bruge impuls-indstillingen. Det er tilrådeligt at holde hånden på låget og midterproppen under knusning.

Rengøring

Se Illustration N

- Husk altid at slukke, tage stikket ud og adskille blenderen før rengøring.
- Tøm blenderglasset, før du skruer soklen løs.

Knivenhed
Vær altid forsigtigt når du håndterer knivenheden og undgå at berøre knivenes skærekant.

1 Aftag og vask tætningsringen.
2 Børst knivene rene under hanen. Hold undersiden af enheden tør.
3 Lad det hele tørre.

Andre dele
Vask dem i hånden, og tør dem grundigt, eller vask dem i opvaskemaskinen.

Gulerods- og koriandersuppe

25 g smør
1 løg, hakket
1 fed hvidløg, knust
800 g gulerod skåret i terninger på 2,5 cm
Kold kyllingefond
10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander
Salt og peber

1 Smelt smørret i en gryde, kom løg og hvidløg i, og lad det stege, til det bliver blødt.
2 Kom gulerodsstykkerne i blendere, og tilsæt løg og hvidløg. Kom fond i, til det når niveauet for 1,6 l på blenderglasset. Påsæt låget og midterproppen.
3 Blend ved maksimal hastighed i 5 sekunder for at få en grovkværnet suppe eller længere for at få et finere resultat.
4 Hæld blandingen over i en gryde, kom koriander og krydderier i, og lad suppen simre i 30-35 minutter, eller indtil den er færdig.
5 Juster krydringen efter behov, og hæld om nødvendigt ekstra væske i.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, 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.
- Fremstillet i Kina

Svenska

Allmänt om säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Innan du använder den för första gången, ta bort all emballage och plastbladskydden. Diska delarna: se ‘Rengöring’.
- Rör inte vid de vassa bladen. Knivsatsen ska förvaras oåtkomligt för barn.
- Rör inte delar som rör sig.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladen eller tömmer skålen för matberedaren. Undvik att vidröra skärkanten på bladen vid rengöring.
- Använd enbart bägaren med den medföljande basen och knivsatsen.
- Montera aldrig bladenheten på uttagen om inte mixerkannan är monterad.
- Dra alltid ut apparatens stickkontakt innan du för ned dina händer eller redskap i bägaren.
- Vrid hastighetsreglaget till position ”O” (OFF) och dra ur sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar och tillbehör;
  - efter användning;
  - före rengöring.
- När du ska dra ut sladden ur nätanslutningen:
  - vänta tills bladen har stannat helt;
  - Skruva inte bort kannan oavsiktligt från bladenheten.
- Endast KAH359A.000GL: Mixerlocket måste vara monterat när blandarstaven används i kannan
- Endast KAH359A.000GL: Använd bara blandarstaven ⑧ för att blanda kalla ingredienser. Använd **INTE** för varma vätskor.
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i mixerkannan eller mixar dem.
- Kör inte mixern tom.
- Använd aldrig ett skadat tillbehör. Få den kontrollerad eller reparerad: se ‘Service och kundvård’.
- VARNING – Använd mixern bara när locket och påfyllningslocket är fastsatt. Se snabbstartsguiden och bruksanvisningen för mer information.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Om mixern används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Överskrid aldrig den maximala kvantiteten eller hastigheten som anges i diagrammet över rekommenderad användning av köksmaskinen **M**.

- Kör inte mixern längre än en minut – då överhettas den. Stäng av den direkt när du erhållit önskad konsistens.
- Detta tillbehör ska inte användas av barn- Håll tillbehöret utom räckhåll för barn.
- Häll inte torra ingredienser i mixern innan du slår på den. Skär dem i fyrkanter och fyll på dem via påfyllningstratten medan apparaten körs.
- Använd inte mixern som förvaringsbehållare. Den ska vara tom före och efter användning.
- Mixa aldrig mer än 1600 ml kalla ingredienser – mindre för skummande vätskor som t.ex. milkshakes.
- Smoothie-recept – mixa aldrig frysta livsmedel som har bildat en fast massa medan de varit frysta. Bryt i delar innan du tillsätter dem i mixern.
- Blanda aldrig frysta frukt- eller grönsaksbitar som är större än 3 cm x 3 cm.
- Placera aldrig handen i mixerskålen när skålen är monterad på köksmaskinen. Använd ett lämpligt verktyg, t.ex. en stekspade, om du behöver pressa ner livsmedel i skålen.



VIKTIGT: INSTRUKTIONER FÖR MIXNING AV VARM VÄTSKA

För att minimera risken för brännskador när du mixar varma ingredienser håller du händer och annan exponerad hud på avstånd från locket.
Följande säkerhetsåtgärder måste vidtas:

- **VARNING: Mixning av mycket varma ingredienser kan medför att ånga plötsligt pressas ut genom locket eller påfyllningstratten.**
- **Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar.**
- **ÖVERSKRID ALDRIG** kapaciteten på 1 200 ml om du mixar varma vätskor som soppor (titta på markeringarna på bägaren).
- **BÖRJA ALLTID** mixa vid låg hastighet och öka hastigheten gradvis. MIXA **ALDRIG** varma vätskor med pulsinställningen.
- Vätskor som kan bilda skum, exempelvis mjölk, får inte mixas i större mängd än 1 000 ml.
- Var försiktig när du hanterar mixern. Bägaren och dess innehåll är mycket varma.
- Var särskilt försiktig när du tar av locket. Locket är konstruerat för att ligga an tätt för att förhindra läckage. Skydda vid behov dina händer med en trasa eller ugnsvantar.

- Kontrollera att bägaren sitter fast ordentligt på basen och när du tar bort den från apparaten ska du se till att basen tas av tillsammans med bägaren.
- Kontrollera att locket och påfyllningstratten sitter fast ordentligt före **varje** mixning.
- Se alltid till att ventilerna i påfyllningstratten är rena före **varje** mixning ⑦.
- När du monterar locket på bägaren ska du alltid kontrollera att lock och bägarkant är rena och torra för att säkerställa ordentlig tätning och förhindra spill.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.

Rengöring N

- Stäng alltid av, dra ur stickkontakten och plocka isär före rengöring. Töm mixerkannan innan du skruvar bort basen.
- Knivsatsen - avlägsna och rengör tätningsringen. Borsta knivbladen rena under vattenkranen. Håll undersidan av enheten torr. Låt torka.
- Övriga delar - se rengöringsdiagrammet N.

- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Använd mixern till soppor, drycker, patéer och majonnäs, för att göra brödsmulor och kaksmulor samt för att hacka nötter och krossa is.

Innan du använder ditt Kenwood-tillbehör för första gången

Diska delarna: se 'Rengöring'.

Översikt

① Påfyllningstratt
② Lock
③ Bägare
④ Tätningsring
⑤ Bladenhet
⑥ Bas
⑦ Ventiler
⑧ Blandarstav (Endast KAH359A.000GL)

Så här använder du mixern

Se illustrationerna A – K

1 Montera tätningsringen ④ på bladenheten ⑤ - se till att tätningen är placerad på rätt sätt. **Läckage uppstår om tätningen är skadad eller inte är monterad på rätt sätt.**
2 Montera bladenheten ⑤ i basen ⑥.
3 Skruva sedan på kannan på basen – och se till att bladenheten skruvas åt ordentligt.
4 Placera ingredienserna i bägaren.
5 Montera locket genom att trycka det nedåt tills det sitter på plats. (Kontrollera att en av de utstickande delarna på locket sitter över pipen på bägaren.)
6 Montera påfyllningstratten på locket och tryck ned för att låsa fast den.
7 Ta bort kåpan från höghastighetsuttaget.
8 Placera mixern över uttaget, vrid medurs och tryck samtidigt ned tills enheten låser på plats. Vrid sedan ytterligare medurs tills tillbehöret låser på plats.
9 Ställ in önskad hastighet (se tabellen för rekommenderad användning).
10 När önskad konsistens har uppnåtts stänger du av och lossar mixern. Stöd den med båda händerna.

Använda blandarstaven (Endast KAH359A.000GL)

Se illustrationerna L

1 Sätt locket på kannan och ta bort påfyllningslocket. **Använd INTE blandstaven i kannan om inte locket är på .**
2 Sätt i staven och flytta långsamt runt den i kannan medan motorn går.

- Använd blandarstaven för att hjälpa till att flytta runt ingredienserna i kannan och förhindra fastkörning under mixningen.

Tips

- Förhindra läckage genom att:
  - väta tätningsringen innan du monterar den.
  - se till att bägaren är fäst ordentligt vid basen.
- När du gör majonnäs placerar du alla ingredienser, förutom oljan, i mixern. Medan apparaten går avlägsnar du påfyllningstratten och tillsätter oljan långsamt i en jämn stråle.
- Tjocka blandningar t.ex. påté, dippsåser: använd låg till medelhög hastighet, och skrapa ner innehållet vid behov. Om blandningen är svår att mixa kan du tillsätta mer vätska och använda staven, om en sådan medföljer. Alternativt kan du använda momentaninställningen för att få ingredienserna att röra sig över bladen.
- När du krossar is bearbetar du små mängder åt gången och använder pulsinställningen. Du bör hålla handen på locket och påfyllningstratten under tiden.

Rengöring

Se illustrationerna N

- Före rengöring ska apparaten alltid stängas av, stickkontakten ska dras ut och apparaten ska demonteras.
- Töm bägaren innan du skruvar loss basen.

Knivsats
Var alltid försiktig när du hanterar knivsatsen och undvik att röra vid den vassa eggen.

1 Ta bort tätningsringen och diska den.
2 Diska bladen under rinnande vatten. Håll undersidan av enheten torr.
3 Låt torka.

Övriga delar
Tvätta för hand och torka sedan noggrant eller använd maskindisk.

Morots- och koriandersoppa

25 g smör
1 lök, hackad
1 vitlöksklyfta, krossad
800 g morot, skuren i 2,5cm kuber
Kall kycklingbuljong
10-15 ml (2-3 tsk) malen koriander
Salt och peppar

1 Smält smöret i en stekpanna, tillsätt lök och vitlök och stek tills de mjuknar.
2 Lägg morötterna i en mixer, tillsätt löken och vitlöken. Tillsätt buljong upp till 1,6-litermarkeringen på mixerkannan. Sätt på lock och påfyllningslock.
3 Mixa på maximal hastighet i 5 sekunder för att göra en soppa med grövre konsistens eller längre om du vill ha en slätare soppa.
4 Överför blandningen till en kastrull. Tillsätt koriander, salt och peppar och sjud soppan i 30 till 35 minuter, eller tills den är färdig.
5 Tillsätt eventuellt mer salt och peppar eller extra vätska om det behövs.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda något tillbehör ber vi dig besöka 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.
- Tillverkad i Kina.

Norsk

Generell sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Før første gangs bruk, fjern all emballasje og plastbladdekslene. Vask delene: se “Rengjøring”.
- Ikke berør de skarpe bladene. Hold bladenheten unna barn.
- Ikke berør noen deler i bevegelse.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten eller tømmer begeret. Unngå å berøre skjærekanten på knivene under rengjøring.
- Bare bruk begeret med basen og bladenheten som følger med.
- Du må aldri sette bladenheten på uttaket hvis mikserbegeret ikke er satt på.
- Koble alltid ut maskinen før du putter hendene eller utstyr i begeret.
- Vri hastighetskontrollen til‘O’-posisjon (OFF) og ta ut kontakten:
  - før montering eller fjerning av deler og redskap;
  - etter bruk;
  - før rengjøring.
- Når du tar mikseren av motordelen:
  - vent til kniven har stanset helt;
  - ikke skru av begeret fra bladenheten utilsiktet.
- Kun KAH359A.000GL: Mikserlokket må være satt på mens du bruker rørepinnen i begeret.
- Kun KAH359A.000GL: Bruk bare rørepinnen ⑧ til prosessering av kalde ingredienser. Den må **IKKE** brukes ved prosessering av varme væsker.
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må kjøles ned til romtemperatur før du har dem i mikserglasset eller mikser dem.
- Aldri kjør hurtigmikseren når den er tom.
- Bruk aldri et skadet tilbehør. Få det sjekket eller reparert: se ‘Service og kundeservice’.
- ADVARSEL- Bruk kun blenderen med lokket og påfyllingslokket på plass. Se hurtigstartveiledningen og bruksanvisningen for mer informasjon.
- Aldri la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Feil bruk av mikseren kan forårsake personskader.
- Overskrid aldri maksimale mengder og hastigheter oppgitt i Blender anbefalt bruktstabell **M**.
- Aldri kjør hurtigmikseren i mer enn ett minutt - den vil overopphetes. Slå av så snart du har oppnådd riktig konsistens.
- Dette redskapet skal ikke brukes av barn. Oppbevar redskapet utilgjengelig for barn.

- Ikke legg tørre ingredienser i hurtigmikseren før du slår den på. Skjær dem i firkanter og slipp dem gjennom fyllhetten mens maskinen er i gang.
- Ikke bruk hurtigmikseren som en oppbevaringsbeholder. Hold den tom før og etter bruk.
- Du må aldri mikse mer enn 1600 ml kalde ingredienser, mindre for skummende væsker som milkshake.
- Smoothieoppskrifter - aldri miks frosne ingredienser som har blitt til en fast masse under frysing. Bryt den opp før du legger den i hurtigmikseren.
- Aldri bland frosne frukt- eller grønnsaksbiter som er større enn 3 cm x 3 cm terninger.
- Plasser aldri hånden i blenderbegeret når det er plassert på kjøkkenmaskinen. Hvis maten må skyves ned, bruk et egnet verktøy, for eksempel en stekespade.



VIKTIG: INSTRUKSJONER FOR MIKSING AV VARME INGREDIENSER

For å minimere muligheten for skålding når du mikser varme ingredienser, holder du hender og annen utsatt hud unna lokket for å hindre mulige brannskader. Følgende forholdsregler bør overholdes:

- **ADVARSEL: Blanding av veldig varme ingredienser kan føre til at varm væske og damp kommer forbi dekselet og fyllerdelen.**
- **Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før de blandes.**
- **ALDRI** overstig kapasiteten på 1200 ml / 5 kopper hvis du behandler varm væske. som supper (se markeringene på begeret).
- **ALLTID** begynn å mikse på lav hastighet og øk hastigheten gradvis. **ALDRI** bland varm væske ved å bruke pulsinnstillingen.
- Væske som danner skum, som f.eks. melk, bør begrenses til en maksimal kapasitet på 1000 ml / 4 kopper.
- Vær forsiktig når du holder i hurtigmikseren siden begeret og innholdet er veldig varmt.
- Vær ekstra forsiktig når du fjerner lokket. Lokket er designet til å sitte hardt på for å hindre lekkasje. Om nødvendig beskytter du hendene dine med en klut eller grytekluter når du tar på begeret.
- Kontroller at begeret er skikkelig festet på basen og når du fjerner det fra apparatet, fører du basen og sørger for at den fjernes sammen med begeret.

- Kontroller at lokket og fyllhetten er skikkelig festet før **hver** hurtigmikshandling.
- Alltid kontroller at luftehullene i fyllhetten er åpne før **hver** miksehandling ⑦.
- Når du setter på lokket på begeret må du kontrollere at lokket og kanten på begeret er rene og tørre for å sikre god forsegling og hindre søl.

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

Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

Rengjøring N

- Skru alltid av, koble fra og demonter før rengjøring. Tøm begeret før du skrur av basen.
- Bladenhet - fjern og vask forseglingsringen. Børst bladene ren under kranvannet. Hold undersiden av enheten tørr. La tørke.
- Andre deler - se rengjøringstabell **N**.

- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Bruk hurtigmikseren til supper, drikke, pateer, majones, brødsmuler, kjekssmuler, hakking av nøtter og knusing av is.

Før du bruker Kenwood-tilbehøret for første gang
Vask delene: se 'Rengjøring.

Deler

① Fyllhette
② Lokk
③ Beger
④ Tetningsring
⑤ Knivenhet
⑥ Base
⑦ Luftehull
⑧ Rørepinne (Kun KAH359A.000GL)

Slik bruker du hurtigmikseren

Se illustrasjonene A – K

1 Sett tetningsringen ④ inn i knivenheten ⑤ – pass på at tetningsringen sitter korrekt. **Hvis tetningsringen er skadet eller ikke sitter riktig i, fører det til lekkasjer.**
2 Sett bladenheten ⑤ inn i basen ⑥.
3 Så skrur du begeret på basen, pass på at bladenheten er strammet helt til.
4 Plasser ingrediensene i begeret.
5 Sett på lokket ved å dytte det ned til det sitter. (Kontroller at et av utspringene på lokket passer over tuten på begeret).
6 Plasser fyllhetten i lokket og dytt ned for å sikre.
7 Fjern det raske utslippsdekselet.
8 Plasser hurtigmikseren over utslippet, vri med klokken og dytt samtidig ned til enheten fester seg. Vri deretter ytterligere med klokken til vedlegget låses i posisjon.
9 Bytt til ønsket hastighet (se tabellen for anbefalt bruk).
10 Når ønsket konsistens er oppnådd, slår du av og fjerner hurtigmikseren mens du støtter den med begge hender.

Slik bruker du rørepinnen (Kun KAH359A.000GL)

Se illustrasjon L

1 Sett lokket på begeret og ta av fyllerdelen. **IKKE bruk rørepinnen i begeret uten at lokket sitter på.**
2 Sett inn rørepinnen og beveg den langsomt rundt i begeret mens motoren kjører.

- Bruk rørepinnen til å hjelpe med å bevege ingredienser rundt i begeret og forhindre at noe setter seg fast under miksing.

Hint

- Forhindre lekkasjer ved å
  - væte tetningsringen før du setter den på
  - passe på at begeret er låst godt på plass i basen.
- Når du lager majones, legger du alle ingrediensene, unntatt oljen, i hurtigmikseren. Deretter, mens maskinen er i gang, fjerner du fyllhetten og tilsetter oljen sakte og jevnt.
- Tykke blandinger, f.eks. posteier, dipper: Bruk lav til middels hastighet og skrap nedover når nødvendig. Hvis blandingen er vanskelig å mikse legger du til mer væske og bruker rørepinnen hvis den følger med. Alternativt kan du bruke pulsinnstillingen for å få ingrediensene i bevegelse over bladene.
- Når du knuser is, behandler du små mengder om gangen og bruker pulsinnstillingen. Vi anbefaler at du holder hånden på lokket og fyllhetten under handlingen.

Rengjøring

Se illustrasjon N

- Slå alltid av og koble fra før rengjøring.
- Tøm begeret før du skrur av basen.

Bladenhet

Vær alltid forsiktig når du håndterer bladenheten og unngå å berøre skjærekanten på bladene.

1 Fjern og vask tetningsringen.
2 Børst bladene rene under springen. Hold undersiden av enheten tørr.
3 La den tørke.

Andre deler
Vaskes for hånd og tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskinen.

Gulerot og koriandersuppe

25g smør
1 opphakket løk
1 knust hvitløksfedd
00 g gulrot skåret i 2,5 cm terninger
Kald kyllingbuljong
10-15 ml (2-3 ts) malt koriander
Salt og pepper

1 Smelt smøret i en panne, tilsett løk og hvitløk og stek til den er mykt.
2 Legg gulroten i blenderen, tilsett løk og hvitløk. Tilsett tilstrekkelig buljong til å nå 1,6 L-nivået merket på begeret. Sett på lokket og fyllekorken.
3 Blend på maks hastighet i 5 sekunder for en grov suppe eller lenger for et finere resultat.
4 Ha blandingen over i en kjele, tilsett koriander og krydder og la suppen småkoke i 30 til 35 minutter eller til den er ferdig kokt.
5 Juster krydderet etter behov og tilsett ekstra væske om nødvendig.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke tilbehøret, må du 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.

- Laget i Kina.

Suomi

Yleinen turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja muovisuojukset ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pese osat: ks. “Puhdistus”.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koske mihinkään liikkuvaan osaan.
- Ole aina huolellinen käsitellessäsi teräyksikköä tai tyhjentäessäsi maljaa. Älä koske terien leikkuureunoihin puhdistuksen aikana.
- Yhdistä kannu vain laitteen mukana toimitettuun jalustaan ja teräyksikköön.
- Älä kiinnitä teräyksikköä moottoriyksikköön, jos astia ei ole paikallaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen käden tai keittiötyövälineen laittamista kannuun.
- Käännä nopeussäädin asentoon “O” OFF ja irrota laite pistorasiasta:
  - eennen kuin kiinnität tai irrotat osia ja lisälaitteita;
  - käytön jälkeen;
  - ennen puhdistamista.
- Irrotettaessa tehosekoitinta moottoriosasta
  - odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan;
  - älä irrota kannua teristä.
- Vain KAH359A.000GL: Sekoittimen kannen tulee olla paikallaan, jos kannussa käytetään sekoitustikkua.
- Vain KAH359A.000GL: Käytä sekoitustikkua ⑧ vain kylmille aineosille. **ÄLÄ** käytä sitä kuumille nesteille.
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien ainesosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen kulhoon asettamista tai sekoittamista.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Tarkistuta se tai korjauta se: ks. ”Huolto ja asiakaspalvelu”.
- VAROITUS – Käytä tehosekoitinta ainoastaan niin, että kansi ja täyttökorkki ovat paikoillaan. Katso lisätietoja Pikaoppaasta ja Ohjekirjasta.
- Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Sekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä ylitä keittiökoneen Suositeltu käyttö -kaaviossa **M** ilmoitettuja suurimpia sallittuja määriä ja nopeuksia.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta pidempään kuin yksi minuutti kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.

- Lapset eivät saa käyttää tätä lisälaitetta. Pidä lisälaite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä lisää kuivia aineosia tehosekoittimeen ennen kuin siihen on kytketty virta. Kuutioi ne ja pudota ne syöttöaukon läpi, kun laite on toiminnassa.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Pidä se tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Sekoitettavia kylmiä aineosia saa olla enintään 1,6 litraa. Vähennä aineosien määrää, jos valmistat jotain kuohkeaa, kuten pirtelöä.
- Kun valmistat pirtelöä, älä sekoita kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana jähmettyneitä aineosia. Riko ne palasiksi ennen tehosekoittimeen lisäämistä.
- Älä koskaan sekoita pakastettuja hedelmä- tai vihannespaloja, jotka ovat suurempia kuin 3 x 3 cm:n kuutiot.
- Älä koskaan aseta kättäsi tehosekoittimen kannuun sen ollessa sijoitettuna keittiökoneeseen. Jos ruokaa täytyy painaa alaspäin, käytä sopivaa työkalua, esimerkiksi lastaa.



TÄRKEÄÄ: KUUMAT AINEET JA TEHOSEKOITIN

Palovammojen vaaran välttämiseksi kuumia aineita sekoitettaessa pidä kädet ja muut kehonosat poissa kannen luota. Seuraaviin varotoimiin tulee ryhtyä:

- **VAROITUS: Erittäin kuumien aineosien sekoittaminen voi aiheuttaa kuuman nesteen ja höyryn purskahtamisen kannen ohi tai täyttöaukosta.**
- **On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista.**
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita tehosekoittimeen keiton kaltaista kuumaa nestettä yli 1,2 litraa (1200ml). Noudata kannuun tehtyjä merkintöjä.
- Aloita sekoittaminen **AINA** hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen. **ÄLÄ KOSKAAN** sekoita kuumia nesteitä sykäystoimintoa käyttämällä.
- Tehosekoittimeen saa kaataa maidon kaltaista kuohuavaa nestettä enintään 1 litra (1000ml).
- Käsittele tehosekoitinta varovaisesti, kun kannu ja sen sisältö ovat kuumia.
- Irrota kansi erityisen varovaisesti. Kansi on suunniteltu sopimaan tiukasti paikalleen vuotojen estämiseksi. Kun käsittelet sitä, käytä pannulappua tai uunikintaita.
- Varmista, että kannu on kiinnitetty jalustaan tiukasti. Kun irrotat sen laitteesta, tartu sen pohjaan ja varmista, että se irrotetaan yhdessä kannun kanssa.

- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että kansi ja täyttöaukko ovat kunnolla paikoillaan.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että täyttöaukon huohotusaukot ovat puhtaita ⑦.
- Kun kansi kiinnitetään kannuun, varmista aina, että kannen ja kannun liitos on puhdas, jotta se on tiivis eikä siitä roisku mitään.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Puhdistus N

- Katkaise aina virta, irrota laite pistorasiasta ja irrota osat ennen puhdistusta. Tyhjennä kulho ennen kuin irrotat pohjaosan.
- Teräyksikkö – irrota ja pese tiivisterengas. Harjaa terät puhtaiksi vesihanan alla. Pidä yksikön alapuoli kuivana. Jätä yksikö kuivumaan.
- Muut osat – ks. kuivauskaavio N.

- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Voit valmistaa tehosekoittimessa keittoja, juomia, pateita tai majoneesia. Voit myös hienontaa siinä kuivaa leipää korppujauhoiksi tai keksejä, rouhia pähkinöitä tai murskata jäätä.

Ennen Kenwood-varusteen käyttämistä ensimmäistä kertaa
Pese osat. Lisätietoja on puhdistaminen-osassa.

Selite

① Täyttöaukko
② Kansi
③ Kannu
④ Tiivisterengas
⑤ Teräyksikkö
⑥ Jalusta
⑦ Huohotusaukot
⑧ Sekoitustikku (Vain KAH359A.000GL)

Tehosekoittimen käyttäminen

Katso kuvia A – K

1 Sovita tiivisterengas ④ teräyksikköön ⑤. Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan. **Jos tiiviste on vaurioitunut tai se ei ole**

kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.

2 Kiinnitä teräyksikkö ⑤ jalustaan ⑥.
3 Kierrä kannu kiinni jalustaan. Varmista, että teräyksikkö on kunnolla kiristetty.
4 Laita aineosat kannuun.
5 Aseta kansi paikalleen työntämällä sitä alaspäin, kunnes se on tiukasti paikallaan. Varmista, että yksi kannen ulkonema osuu kannun nokkaan.
6 Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.
7 Irrota suuren nopeuden aukon kansi.
8 Aseta tehosekoitin kiinnityskohdan päälle, käännä myötäpäivään ja paina alaspäin, kunnes se kiinnittyy paikalleen Käännä vielä myötäpäivään, kunnes tehosekoitin lukittuu paikalleen.
9 Valitse nopeus (Lisätietoja on käyttösuosituskaaviossa.)
10 Kun rakenne on oikea, katkaise virta ja irrota tehosekoitin tukien sitä molemmilla käsilläsi.

Sekoitustikun käyttäminen (Vain KAH359A.000GL)

Katso kuvaa L

1 Kiinnitä kansi kannuun ilman täyttökantta. **ÄLÄ käytä sekoitustikkua, ellei kansi ole kiinnitettynä kannuun.**
2 Työnnä sekoitustikku paikalleen. Siirtele sitä kannussa, kun moottori on käynnissä.

- Sekoita aineksia kannussa sekoitustikun avulla, jotta ne eivät paakkuunnu.

Vihjeitä

- Vuotojen estäminen:
  - Kostuta tiivisterengas ennen sen asettamista paikalleen.
  - Varmista, että kannu on kunnolla kiinni jalustassa.
- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Kun laite on toiminnassa, irrota täyttökansi ja kaada öljy hitaasti ja tasaisesti kannuun.
- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, käytä alhaista tai keskinkertaista nopeutta. Kaavi massaa alas tarvittaessa. Jos sekoittaminen on vaikeaa, lisää nestettä ja käytä mahdollisesti mukana toimitettua toimitettua sekoitustikkua. Saat aineosat liikkumaan terien yli käyttämällä sykäystoimintoa.
- Kun murskaat jäätä, käsittele sitä pieniä määriä kerrallaan ja käytä sykäystoimintoa. Tällöin on suositeltavaa pitää kättä kannen ja täyttöaukon päällä.

Puhdistus

Katso kuvaa N

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota osat.
- Tyhjennä kannu ennen kuin kierrät sen irti jalustasta.

Teräyksikkö
Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskemasta terien leikkaavaan reunaan.

1 Irrota ja pese tiivisterengas.
2 Harjaa terät puhtaiksi juoksevan vesihanan alla. Pidä laitteen alaosa kuivana.
3 Anna laitteen kuivua.

Muut osat

Pese käsin ja kuivaa sen jälkeen perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa

Porkkana-korianterikeitto

25 g voita
1 pilkottu sipuli
1 murskattu valkosipulinkynsi
800 g porkkanoita 2,5 cm:n kuutioiksi leikattuna
Kylmää kanalientä
10–15 ml (2 tl) jauhettua korianteria
Suolaa ja pippuria

1 Sulata voi pannussa, lisää sipuli ja valkosipuli sekä kuullota pehmeiksi.
2 Aseta porkkanat sekoittimeen, lisää sipuli ja valkosipuli Lisää riittävästi kanalientä niin, että sitä kulhon 1,6 litran merkkiin asti. Kiinnitä kansi ja täyttöaukon kansi.
3 Sekoita suurimmalla nopeudella 5 sekunnin ajan, jos haluat paksumpaa keittoa, tai kauemmin, jos haluat ohuempaa keittoa.
4 Siirrä seos paistinpannulle, lisää korianteri ja mausteet ja anna keiton hautua 30–35 minuuttia tai kunnes se on valmista.
5 Mausta tarpeen mukaan ja lisää tarvittaessa nestettä.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos lisälaitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, 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.
- Valmistettu Kiinassa.

Türkçe

Genel güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kez kullanmadan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve plastik bıçak kılıflarını çıkarın. Parçaları yıkayın: bkz. 'Temizleme'.
- Keskin bıçaklara dokunmayın. Çocukları bıçak ünitesinden uzak tutun.
- Herhangi bir hareketli parçaya dokunmayın.
- Bıçak ünitesini tutarken veya hazneyi boşaltırken her zaman dikkat edin. Temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Hazneyi sadece verilen bıçak ünitesi ile kullanın.
- Bıçak ünitesini, blender haznesi takılı değilken asla çıkışa yerleştirmeyin.
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman makineyi fişten çekin.
- Hız kontrolünü 'O' konumuna (KAPALI) çevirin ve fişini çekin:
  - parçaları ve eklentileri takmadan ve sökmeden önce;
  - kullandıktan sonra;
  - temizlemeden önce.
- Blenderi güç ünitesinden çıkartırken:
  - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
  - Hazneyi bıçak ünitesinden yanlışlıkla çıkartmayın.
- Sadece KAH359A.000GL için: Hazne içindeki karıştırma çubuğu kullanılırken blender kapağı takılı olmalıdır
- Sadece KAH359A.000GL için: Karıştırma çubuğunu ⑧ sadece soğuk malzemeleri işlemek için kullanın. Sıcak sıvıları işlerken **KULLANMAYIN.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeleri hazneye koymadan ya da blenderden geçirmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- Blenderi asla boş çalıştırmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı eklentileri kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve Müşteri Hizmetleri'.
- UYARI - Blender'ı sadece kapağı ve doldurma kapağı takılıyken çalıştırın. Daha fazla bilgi için Hızlı Başlangıç Kılavuzu ve Kullanım Kılavuzu'na bakın.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Asla, Önerilen Blender Kullanım Tablosunda **M** belirtilen maksimum miktarları ve hızları aşmayın.
- Blenderi asla bir dakikadan uzun çalıştırmayın – aşırı ısınmaya sebep olacaktır. Doğru yoğunluğa ulaşır ulaşmaz aleti kapatın.
- Bu eklenti çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Eklentiyi çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.

- Kuru malzemeleri blenderi çalıştırmadan önce koymayın. Bunları küp küp doğrayın ve makine çalışırken doldurma kapağından içeri atın.
- Blenderi saklama kabı olarak kullanmayın. Kullanmadan önce ve kullandıktan sonar boş bırakın.
- Asla 1600 ml'den fazla soğuk malzeme karıştırmayın – milkshake gibi kıvamlı sıvılar için daha az.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, blendere koymadan önce kırın.
- Asla 3 cm x 3 cm küplerden daha büyük dondurulmuş meyve veya sebze parçalarını karıştırmayın.
- Blender kabı Mutfak Robotu üzerine yerleştirildiğinde asla elinizi kabın içine sokmayın. Yiyecekleri aşağı doğru itmek gerekirse, spatula gibi uygun bir alet kullanın.

ÖNEMLİ: SICAK KARIŞTIRMA TALİMATLARI

Sıcak malzemeleri karıştırırken haşlanma olasılığını en aza indirmek için, olası yanıklardan kaçınmak amacıyla elleri ve cildinizin açık olan diğer kısımlarını kapaktan uzak tutun.
Aşağıdaki önlemlere uyulmalıdır:

- **DİKKAT: Çok sıcak malzemelerin karıştırılması sıcak sıvı ve buharın kapaktan veya doldurma kapağından aniden sıçramasına sebep olabilir.**
- **Sıcak malzemeleri karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz.**
- Çorba gibi sıcak sıvıları işlerken **ASLA** 1200ml / 5 fincan kapasitesini aşmayın (haznenin üzerindeki işaretlere bakın).
- Karıştırmaya **DAİMA** düşük hızla başlayın ve kademeli olarak artırın. Sıcak sıvıları **ASLA** puls ayarını kullanarak karıştırmayın.
- Süt gibi köpürebilen sıvılar maksimum 1000ml / 4 fincan kapasite ile sınırlanmalıdır.
- Hazne ve içindekiler çok sıcak olacağı için blenderi kullanırken dikkatli olun.
- Kapağı açarken özellikle dikkatli olun. Kapak sızdırmayı önlemek için sıkı kapanacak şekilde dizayn edilmiştir. Gerektiğinde ellerinizi korumak için bez veya fırın eldiveni kullanın.
- Cihazdan çıkartırken haznenin tabana güvenli şekilde takılı olduğundan emin olmak için, tabanı yönlendirin ve hazneyle birlikte çıktığından emin olun.
- Blenderin **her** kullanımından önce, kapak ve doldurma kapağının yerine tam oturmuş olduğundan emin olun.

- Blenderin **her** kullanımından önce doldurma kapağındaki havalandırma deliklerinin açık olduğundan emin olun ⑦.
- Kapağı hazneye takarken, sızdırmazlık sağlaması ve malzemelerin dökülmesini önlemesi açısından kapak ve hazne kenarlarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.

- Çocukların cihazla oynamamaları sağlamak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Temizlik N

- Temizlemeden önce her zaman kapatın, fişten çekin ve parçalarını ayırın. Tabandan çıkartmadan önce hazneyi boşaltın.
- Bıçak Ünitesi - conta bileziğini çıkarın ve yıkayın. Bıçakları musluk altında fırçayla temizleyin. Ünitenin altını kuru tutun. Kurumaya bırakın.
- Diğer parçalar - temizleme tablosuna bakın **N**.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

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

Kenwood ekinizin ilk kullanımından önce
Parçaları yıkayın: bkz. 'Temizleme'.

Parçalar

① Doldurma kapağı
② Kapak
③ Hazne
④ Conta bileziği
⑤ Bıçak ünitesi
⑥ Taban
⑦ Havalandırma delikleri
⑧ Karıştırma çubuğu (Sadece KAH359A.000GL için)

Blender'ınızın kullanımı

Çizimlere A – K bakın

1 Conta bileziğini ④ bıçak ünitesine ⑤ yerleştirin – contanın doğru yerleştiğinden emin olun. **Eğer conta zarar gördüyse veya düzgün yerleşmediyse sızdırma meydana gelir.**
2 Bıçak ünitesini ⑤ tabanın içine ⑥ yerleştirin.
3 Sonra hazneyi tabana vidalayın – bıçak tabanının tamamen sıkıştığından emin olun.
4 Malzemeleri hazneye koyun.
5 Kapağı sabitlenene kadar aşağı bastırarak takın. (Kapak üzerindeki çıkıntının hazne üzerindeki yuvaya oturduğundan emin olun.)
6 Doldurma kapağını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
7 Yüksek hız çıkış kapağını çıkartın.
8 Blenderi çıkışın üstüne yerleştirin, saat yönünde çevirin ve aynı anda yerine oturuncaya kadar aşağı itin. Daha sonra olması gereken konumda kilitleninceye kadar saat yönünde çevirin.
9 İstenen hıza ayarlayın (önerilen kullanım tablosuna bakın).
10 İstenen kıvama ulaştığınızda, kapatın ve blenderi iki elinizi kullanarak çıkartın.

Karıştırma çubuğunu kullanmak için (Sadece KAH359A.000GL için)

Çizime L Bakın

1 Kapağı hazneye takın ve doldurma kapağını çıkartın. **Haznenin içindeki karıştırma çubuğunu kapak takılı değilken kullanmayın.**
2 Karıştırma çubuğunu yerleştirin ve motor çalışırken hazne çevresinde yavaşça hareket ettirin.

- Karıştırma çubuğunu haznenin üzerinde kalan malzemeleri almak ve işleme sırasında tıkanmayı önlemek için kullanın.

İpuçları

- Sızıntıları önlemek için:
  - takmadan önce conta bileziğini ıslatın;
  - haznenin tabana iyice oturduğundan emin olun.
- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderın içine koyun. Sonra, makine çalışırken doldurma kapağını çıkartın ve yağı yavaşça ve eşit şekilde ilave edin.
- Yoğun karışımlar, örn. Pate, dip sos: Düşük hızdan başlayıp orta hıza yükseltin, gerektiğinde kenarları aşağı sıyırın. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin ve eğer ürünle birlikte verilmişse karıştırma çubuğunu kullanın. Alternatif olarak malzemelerin bıçaklar arasında hareket etmesi için puls ayarını kullanın.
- Buz parçalarken, küçük miktarlar ile çalışın ve puls ayarını kullanın. Çalıştırma esnasında kapak ve doldurma kapağını elinizle tutmanız önerilir.

Temizlik

Çizime N Bakın

- Temizlemeden önce her zaman kapatın, fişten çekin ve parçalarını ayırın.
- Tabandan çıkartmadan önce hazneyi boşaltın.

bıçak ünitesi
Bıçak ünitesini tutarken her zaman dikkat edin ve bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.

1 Sızdırmazlık halkasını çıkarın ve yıkayın.
2 Bıçakları musluk altında fırçayla temizleyin. Ünitenin altını kuru tutun.
3 Kurumaya bırakın.

Diğer parçalar
Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Havuç ve Kişniş Çorbası

25 gr tereyağı
1 soğan, doğranmış
1 diş sarımsak, dövülmüş
2,5 cm'lik küpler halinde kesilmiş 800 gr havuç
Soğuk tavuk suyu
10-15ml (2-3 tatlı kaşığı) toz kişniş Tuz ve biber

1 Bir tavada tereyağını eritin, soğan ve sarımsağı ekleyin ve yumuşayıncaya kadar soteleyin.
2 Havuçları blendere koyun, soğan ve sarımsağı ekleyin. Hazne üzerindeki 1,6 L seviye işaretine gelinceye kadar tavuk suyu ekleyin. Kapağı ve doldurma kapağını takın.
3 İri taneli çorba için maksimum hızda 5 saniye blenderdan çekin ya da daha pürüzsüz çorba için daha uzun süre çekin.
4 Karışımı sos tavasına aktarın, kişnişi ve baharatları ekleyin, çorbayı 30-35 dakika ya da pişene kadar kaynatın.
5 Baharatı gerektiği gibi ayarlayın ve gerekliyse ekstra sıvı ekleyin.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce 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.
- Çin'de üretilmiştir.

Česky

Obecné bezpečnostní zásady

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a plastové kryty sekacích nožů. Umyjte jednotlivé části: viz ‚Čištění'.
- Nedotýkejte se ostrých nožů. Nožovou jednotku uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Vždy dávejte pozor při manipulaci s nožovou sestavou a při vyprazdňování nádoby. Při čištění se nedotýkejte ostří nožů.
- Nádobu vždy používejte jen s dodávanou základnou a nožovou jednotkou.
- Nenasazujte nožovou jednotku na přípojku, pokud není nasazena nádoba mixéru.
- Před vsunutím rukou nebo nástrojů do nádoby přístroj vždy odpojte od napájení.
- Otočte ovladač rychlosti do polohy ‚O' (VYPNUTO) a odpojte přístroj od zdroje napájení:
  - před nasazováním nebo sundáváním pohyblivých částí a nástavců;
  - po použití;
  - před čištěním.
- Chcete-li mixér sejmout z motoru:
  - počkejte, až se nože zcela zastaví;
  - Dávejte pozor, abyste nechtěně neodšroubovali nádobu od nožové jednotky.
- Pouze KAH359A.000GL: Při používání promíchávacího nástavce v nádobě musí být nasazeno víko mixéru
- Pouze KAH359A.000GL: Promíchávací nástavec ⑧ používejte pouze při mixování studených ingrediencí. **NEPOUŽÍVEJTE** při mixování horkých tekutin.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience musíte před umístěním do nádoby nebo před mixováním nechat vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nikdy mixér nespouštějte prázdný.
- Nikdy nepoužívejte poškozené nástavce. Nechejte je prověřit nebo opravit: viz ‚Servis a údržba'.
- UPOZORNĚNÍ - Spouštějte mixér pouze s nasazeným víkem a víčkem plnicího otvoru. Další informace najdete ve stručném návodu k obsluze a v hlavním návodu k použití.
- Pokud je spotřebič v provozu, nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
- Nesprávné používání mixéru může způsobit zranění.
- Nepřekračujte maximální množství a rychlostí uvedené v tabulce doporučeného nastavení mixéru **M**.

- Nikdy mixér nezapínejte na déle než jednu minutu – hrozí přehřátí. Jakmile dosáhnete správné konzistence, mixér vypněte.
- Tento nástavec nesmí používat děti. Udržujte ho mimo dosah dětí.
- Nedávejte do mixéru suché ingredience před zapnutím. Nakrájejte je na kostky a přidávejte je dovnitř plnicím hrdlem, když je mixér zapnutý.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před a po použití jej nechávejte prázdný.
- Nemixujte více než 1600 ml studených ingrediencí – v případě pěnících tekutin, jako jsou mléčné koktejly, ještě méně.
- Příprava ovocných mléčných koktejlů – nikdy nemixujte zmrzlé ingredience, které při zmrznutí vytvořily pevnou hmotu. Před přidáním do mixéru je rozdělte na kousky.
- Nikdy nemixujte kousky zmraženého ovoce nebo zeleniny, které jsou větší než kostky o rozměrech 3 cm x 3 cm.
- Nikdy do nádoby mixéru nevkládejte ruce, když je usazená na robotu. Pokud je nutné zatlačit potraviny dolů, použijte vhodný nástroj, například stěrku.



DŮLEŽITÉ: POKYNY PRO MIXOVÁNÍ HORKÉHO OBSAHU

Abyste minimalizovali možnost opaření při mixování horkého obsahu, nepřibližujte k víku ruce a jiné části těla s nechráněnou kůží, abyste zabránili možnému popálení.

Je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření:

- **POZOR: Při mixování velmi horkých ingrediencí může kolem víka nádoby nebo plnicího víčka prudce uniknout horká tekutina a pára.**
- **Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout.**
- **NIKDY** při mixování horkých tekutin, jako jsou polévky, nepřekračujte kapacitu 1200 ml / 5 šálků (řiďte se značkami na nádobě).
- **VŽDY** začínejte mixovat na nízké rychlosti a postupně rychlost zvyšujte. **NIKDY** horké tekutiny nemixujte s pulzním nastavením.
- Množství tekutiny, která tvoří pěnu, jako je mléko, by mělo být omezeno na maximální kapacitu 1000 ml / 4 šálky.
- Při manipulaci s mixérem buďte opatrní, protože nádoba a její obsah budou velmi horké.
- Obzvláště opatrní buďte při odnímání víka. Víko je navrženo tak, aby pevně těsnilo a bránilo úniku tekutin. V případě potřeby při manipulaci s víkem chraňte ruce utěrkou nebo rukavicemi.

- Zkontrolujte, zda je nádoba pevně připojená k základně, a při odnímání ze spotřebiče držte základnu a dávejte pozor, abyste ji odejmuli spolu s nádobou.
- Před **každým** použitím mixéru zkontrolujte, zda jsou víko nádoby a víčko plnicího hrdla pevně nasazeny.
- Před **každým** použitím mixéru vždy zkontrolujte, zda jsou otvory ve víčku plnicího hrdla čisté ⑦.
- Když nasazujete víko na nádobu, vždy zkontrolujte, zda jsou víko a okraj nádoby čisté a suché, aby víko dobře těsnilo a nedocházelo k úniku tekutin.

- Děti by měly být pod dozorem, aby si s přístrojem nehrály.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k používání kuchyňského robotu.

Čištění N

- Před čištěním vždy přístroj vypněte, odpojte od zdroje napájení a rozeberte. Než odšroubujete základnu, vyprázdněte nádobu.
- Nožová jednotka – sundejte a umyjte těsnicí kroužek. Omyjte nože štětkou pod tekoucí vodou. Nenamáčejte spodek jednotky. Nechte oschnout.
- Ostatní části – viz tabulka s informacemi o čištění N.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Mixer můžete používat k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky z pečiva a sucharů, sekání ořechů a drcení ledu.

Před prvním použitím příslušenství Kenwood
Omyjte jednotlivé části: viz „Čištění“.

Popis

① Víčko plnicího hrdla
② Víko
③ Nádoba
④ Těsnicí kroužek
⑤ Nožová jednotka
⑥ Základna
⑦ Otvory
⑧ Promíchávací nástavec (pouze KAH359A.000GL)

Použití mixéru

Viz ilustrace A – K

1 Vložte těsnicí kroužek ④ do nožové jednotky ⑤ tak, aby byl správně umístěn. **V případě poškození nebo nesprávného umístění těsnicího kroužku může obsah vytékat.**
2 Upevněte nožovou jednotku ⑤ do základny ⑥.
3 Našroubujte nádobu na základnu tak, aby nožová jednotka byla zcela utažená.
4 Vložte do nádoby přísady na mixování.
5 Zatlačením nasaďte víko, dokud nebude pevně držet. (Dbejte na to, aby jeden z výčnělků na víku zapadl do hubičky nádoby.)
6 Do víka nádoby vložte víčko plnicího hrdla a zatlačením upevněte.
7 Odejměte kryt vysokorychlostní přípojky.
8 Umístěte nádobu na přípojku, otočte ve směru hodinových ručiček a současně tlačte dolů, dokud se jednotka neuchytí. Poté otočte dále ve směru hodinových ručiček, dokud se nástavec v pozici neuzamkne.
9 Nastavte požadovanou rychlost (viz tabulka doporučeného použití).
10 Jakmile dosáhnete požadované konzistence, přístroj vypněte a mixér pomocí obou rukou odejměte.

Používání promíchávacího nástavce (pouze KAH359A.000GL)

Viz ilustrace L

1 Na nádobu nasaďte víko a vyjměte víčko plnicího hrdla. **NEPOUŽÍVEJTE promíchávací nástavec v nádobě, pokud není nasazeno víko.**
2 Zasuňte promíchávací nástavec a pomalu s ním pohybujte kolem nádoby, když je spuštěný motor.

- Promíchávací nástavec pomáhá promíchat ingredience v nádobě a zabraňuje zadrhnutí ingrediencí v mixéru.

tipy

- Abyste zabránili vytékání kvůli netěsnosti:
  - těsnicí kroužek před nasazením navlhčete;
  - ujistěte se, že je nádoba na základně pevně zajištěná.
- Při přípravě majonézy dejte do mixéru všechny ingredience kromě oleje. Pak mixér zapněte, odejměte víčko plnicího hrdla a pomalu a rovnoměrně přidávejte olej.
- Husté směsi, například paštiky a pomazánky: použijte nízkou až střední rychlost a v případě potřeby obsah seškrabávejte. Pokud je mixování obtížné, přidejte tekutinu a použijte promíchávací nástavec, pokud byl součástí balení. Případně můžete použít pulzní nastavení, aby se ingredience kolem nožů promíchaly.
- Při drcení ledu zpracovávejte malá množství najednou a použijte pulzní nastavení. Během drcení doporučujeme víko nádoby a víčko plnicího hrdla přidržovat rukou.

Čištění

Viz ilustrace N

- Před čištěním vždy vypněte, vytáhněte z elektrické zásuvky a rozmontujte.
- Před odšroubováním základny vyprázdněte nádobu.

Nožová jednotka
Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte opatrní a nedotýkejte se ostří nožů.

1 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
2 Nože vydrhněte dočista pod tekoucí vodou. Spodek jednotky nenamáčejte.
3 Nechte oschnout.

Ostatní části
Myjte ručně a poté řádně osušte nebo myjte v myčce.

Mrkvová polévka s koriandrem

25 g másla
1 nasekaná cibule
1 stroužek rozmačkaného česneku
800 g mrkve nakrájené na 2,5cm kostky
studený kuřecí vývar
10–15 ml (2–3 lžičky) mletého koriandru
sůl a pepř

1 Máslo rozpusťte v hrnci, přidejte cibuli a česnek a smažte do měkka.
2 Vložte do mixéru mrkev a přidejte cibuli s česnekem. Přidejte tolik vývaru, aby dosahoval ke značce 1,6 l na nádobě. Nasaďte víko a víčko plnicího otvoru.
3 Mixujte při maximální rychlosti po dobu 5 sekund, pokud si přejete hrubší polévku, nebo déle, aby vznikla jemnější polévka.
4 Přemístěte směs do hrnce, přidejte koriandr, sůl a pepř a a polévku mírně vařte 30 až 35 minut nebo dokud nebude hotová.
5 Dochuťte solí a pepřem a podle potřeby zřeďte.

Servis a údržba

- Pokud při používání nástavce, narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci 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.
- Vyrobeno v Číně.

Általános óvintézkedések

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és a műanyag késvédőket. Mosogassa el a részegységeket (lásd „A készülék tisztítása").
- Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. A késegységet tartsa távol a gyermekektől.
- Ne érjen hozzá a mozgó alkatrészekhez.
- Mindig legyen óvatos a késegység kezelésénél vagy a keverőpohár kiürítésénél. Tisztításkor ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a kések vágóéléhez.
- A keverőpoharat csak a tartozék alappal és késegységgel használja.
- Soha ne szerelje a késegységet az aljzatra a keverőpohár nélkül.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt kézzel vagy valamilyen konyhai eszközzel a keverőpohárba nyúlna.
- Állítsa a sebességszabályozót az „O" (KI) állásba és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból:
  - részegységek és tartozékok fel- és leszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Mielőtt kihúzná a turmixgép hálózati csatlakozóját:
  - várja meg, amíg a kések teljesen megállnak;
  - Ügyeljen arra, nehogy véletlenül lecsavarja a keverőpoharat a késegységről.
- Csak KAH359A.000GL: A turmixgép fedelét fel kell helyezni, amikor a keverőpohárban a keverőszárat használja.
- Csak KAH359A.000GL: Csak hideg hozzávalók feldolgozásához használja a keverőszárat ⑧. **NE** használja, amikor forró folyadékot turmixol.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók esetén, mielőtt a keverőpohárba helyezné és összekeverné azokat, várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült. Ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „Szerviz és vevőszolgálat".
- FIGYELEM – A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél és a töltőnyílás kupakja a helyén van. További információkért olvassa el az Első lépések útmutatót és a Használati utasítást.
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

- A turmixgép helytelen használata balesetet okozhat.
- Ne lépje túl a mixer felhasználási útmutatójának **M** táblázatában megadott maximális mennyiségeket és sebességeket.
- A turmixgépet soha ne működtesse egy percnél hosszabban, mert túlmelegedhet. Kapcsolja ki, amint elérte a megfelelő konzisztenciát.
- Ezt a tartozékot nem használhatják gyermekek. A tartozékot gyermekek számára elérhetetlen helyen tartsa.
- Bekapcsolás előtt ne helyezzen a turmixgépbe száraz hozzávalókat. A száraz hozzávalókat vágja apró kockákra, és a töltőnyíláson ejtse a pohárba, miközben a gép jár.
- A turmixgépet soha ne használja étel tárolására. Használat után mindig ürítse ki.
- Soha ne keverjen benne 1,6 liternél több hideg hozzávalót – illetve ennél is kevesebbet habzó folyadék, például tejturmix esetén.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a turmixgépbe tenné őket.
- Soha ne turmixoljon 3 cm x 3 cm-es kockáknál nagyobb fagyasztott gyümölcs- vagy zöldségdarabokat.
- Soha ne nyúljon a keverőpohárba, amikor az fel van szerelve a konyhai robotgépre. Ha az ételt lejjebb kell nyomni, használjon megfelelő eszközt, például egy spatulát.



FONTOS: FORRÓ HOZZÁVALÓK TURMIXOLÁSA

Az égési sérülések megelőzése érdekében forró hozzávalók turmixolásakor ügyeljen arra, hogy a keze és más fedetlen bőrfelülete ne érjen a fedélhez. Tartsa be a következő óvintézkedéseket:

- **FIGYELEM: Forró hozzávalók turmixolásakor a forró folyadék vagy a gőz hirtelen kicsaphat a fedél mellett vagy a töltőnyílásnál.**
- **Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni.**
- **SOHA** ne lépje túl az 1200 ml / 5 csésze kapacitást forró folyadékok, például levesek turmixolásánál (figyelje a keverőpoháron levő jelöléseket).
- **MINDIG** alacsony sebességgel kezdje a turmixolást, és csak fokozatosan növelje a sebességet. **SOHA** ne turmixoljon forró folyadékot a rövid üzem funkcióval.
- Habosodó folyadékok, például tej esetén a maximális kapacitás 1000 ml/4 csésze lehet.

- A turmixgép kezelésekor legyen óvatos, mert a keverőpohár és annak tartalma forró lehet.
- A fedél eltávolításakor körültekintően járjon el. A fedél a szivárgás megelőzése érdekében szorosan zár. Szükség esetén védje a kezét egy törlőruhával vagy konyhai fogókesztyűvel.
- Ügyeljen arra, hogy a keverőpohár biztonságosan rögzítve legyen az alaphoz, és amikor kiemeli a készülékből, az alapot megtámasztva, a pohárral együtt emelje ki.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a fedél és a töltőnyílás kupakja biztonságosan a helyén legyen.
- **Minden** keverés előtt ellenőrizze, hogy a töltőnyílás kupakjának a nyílásai tiszták legyenek ⑦.
- A keverőpohár fedelének felhelyezésekor mindig ügyeljen arra, hogy a fedél és a pohár pereme tiszta és száraz legyen, mert így lesz megfelelő a tömítés, és így előzhető meg a folyadék kiömlése.

- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagép általános használati utasítását.

Tisztítás **N**

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és szerelje szét a készüléket. Mindig ürítse ki a keverőpoharat, mielőtt lecsavarja az alapról.
- Késegység – vegye le a tömítőgyűrűt, és mossa el. Mosogatókefével tisztítsa meg a késeket folyó víz alatt. A készülék alját ne érje víz. Hagyja, hogy megszáradjon.
- Egyéb részegységek – lásd a tisztítási táblázatot **N**.

- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

A turmixgépet használhatja levesek, italok, pástétomok, majonéz, morzsa, biszkvit készítéséhez, diódarálásra és jég aprítására is.

A Kenwood-tartozék első használata előtt
Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd „a készülék tisztítása".

A készülék részei

① A töltőnyílás kupakja
② Fedél
③ Keverőpohár
④ Tömítőgyűrű
⑤ Késegység
⑥ Forgókés alapja
⑦ Nyílások
⑧ Keverőszár (csak KAH359A.000GL)

A turmixgép használata

Lásd A – K ábrák

1 Helyezze a tömítőgyűrűt ④ a késegységre ⑤ – ügyeljen arra, hogy a tömítés a helyére kerüljön. **Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.**
2 Helyezze a késegységet ⑤ az alapba ⑥.
3 Csavarja a keverőpoharat az alapra – ügyeljen arra, hogy a késegység alapja szorosan rögzítve legyen.
4 Helyezze a hozzávalókat a keverőpohárba.
5 A fedelet nyomja rá a keverőpohárra, amíg rögzül. (Ügyeljen arra, hogy a fedél egyik kiugró része fedje a pohár kiömlőnyílását.)
6 Helyezze a kiömlőnyílás kupakját a fedélbe, és lenyomva rögzítse.
7 Távolítsa el a nagysebességű kimenet fedelét.
8 Helyezze a turmixolót a csatlakozóra, fordítsa el jobbra, és ugyanakkor nyomja lefelé, amíg az egység kapcsolódik. Ezután még tovább fordítsa el jobbra, amíg a tartozék záródik a helyén.
9 Állítsa be a kívánt sebességet (lásd: Felhasználási útmutató).
10 A kívánt konzisztencia elérése után kapcsolja ki a gépet, és két kézzel megfogva távolítsa el a turmixolót.

A keverőszár használata (csak KAH359A.000GL)

Lásd a L ábrákat

1 Helyezze fel a fedelet a keverőpohárra, és vegye le a töltőnyílás kupakját. **NE használja a keverőszárat a keverőpohárban, ha nincs a fedél a poháron.**
2 Helyezze be a keverőszárat, és lassan mozgassa körbe a keverőpohárban, miközben a motor jár.

- A keverőszár segít abban, hogy a keverőpohárban a hozzávalók jobban elkeveredjenek, és a feldolgozás közben ne legyen eltömődés.

Tanácsok

- A szivárgás megelőzése érdekében:
  - nedvesítse meg a tömítőgyűrűt, mielőtt felhelyezi;
  - ellenőrizze, hogy a keverőpohár szorosan rögzítve legyen az alapon.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegye az összes hozzávalót a turmixgépbe.

Ezután a fedél nyílásán keresztül lassan öntse az olajat a működő készülék keverőpoharába.

- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor közepes sebességgel turmixoljon, és szükség esetén kaparja le az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot, és használja a keverőszárat (ha tartozék). Másik lehetőségként használja a rövid üzemmódot, hogy a hozzávalók elérjék a késegységet.
- Jég aprításakor egyszerre mindig kis mennyiségeket dolgozzon fel, és használja a rövid üzemmód beállítást. Működés közben tartsa a kezét a fedélen és a töltőnyílás kupakján.

A készülék tisztítása

Lásd a N ábrákat

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- Mindig ürítse ki a keverőpoharat, mielőtt lecsavarja az alapról.

Késegység

A késegységet mindig óvatosan kezelje, és ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a kések vágóéléhez.

1 Vegye le a tömítőgyűrűt, és mossa el.
2 A vágókéseket a csap alatt kefével tisztítsa meg. Az egység alja maradjon száraz.
3 Hagyja megszáradni.

Egyéb alkatrészek

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg, vagy a tisztításhoz használjon mosogatógépet.

Korianderes sárgarépaleves

25 g vaj
1 hagyma apróra vágva
1 gerezd zúzott fokhagyma
800 g sárgarépa, 2,5 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 húslevest, hogy elérje az 1,6 literes 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 A keveréket ezután öntse egy lábosba, adja hozzá a koriandert és a fűszereket, és lassú tűzön főzze a levest 30–35 percig, vagy amíg el nem készül.
5 Ízlés szerint fűszerezze, és ha szükséges, adjon még hozzá folyadékot.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a tartozék használata során, 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.
- Készült Kínában.

Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i plastikowe osłony ostrzy. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie".
- Nie dotykać ostrzy. Zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie dotykać żadnej części znajdującej się w ruchu.
- Podczas dotykania i obsługi zespołu ostrzy i opróżniania dzbanka zawsze zachowywać ostrożność. Podczas czyszczenia unikać dotykania krawędzi tnącej ostrzy.
- Dzbanka używać wyłącznie z podstawą i zespołem ostrzy załączonymi w zestawie.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na głowicy napędu bez dzbanka blendera.
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O" (wyłączony) i wyjąć wtyczkę z gniazdka:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części i nasadek;
  - po użyciu;
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Zdejmując blender z podstawy zasilającej:
  - zaczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają;
  - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka od zespołu ostrzy.
- Wyłącznie model KAH359A.000GL: Podczas używania mieszadła na dzbanku musi być zamocowana pokrywa blendera.
- Wyłącznie model KAH359A.000GL: Mieszadła ⑧ należy używać wyłącznie podczas miksowania zimnych składników. **NIE NALEŻY** go używać podczas miksowania gorących składników płynnych.
- **RYZYKO POPARZENIA:** przed umieszczeniem w dzbanku i blendowaniem gorące składniki należy zawsze ostudzić do temperatury pokojowej.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nigdy nie używać uszkodzonej nasadki. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta").
- OSTRZEŻENIE – Blendera używać wyłącznie z założoną pokrywą i zakrywką wlewu. Więcej informacji można znaleźć w Instrukcji szybkiego uruchamiania oraz Instrukcji obsługi.

- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnych ilości i prędkości podanych w tabeli zalecanych sposobów użycia blendera **M**.
- Blender nie może pracować przez okres dłuższy niż jedna minuta – spowoduje to jego przegrzanie się. Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć urządzenie.
- Niniejszej nasadki nie wolno obsługiwać dzieciom. Nasadkę należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Suchych składników nie należy umieszczać w dzbanku przed włączeniem blendera. Należy je pokroić w kostkę i przy pracującym urządzeniu wrzucać do dzbanka przez otwór w pokrywie.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.
- Nie miksować więcej niż 1600 ml zimnych składników – mniej w przypadku płynnych składników pieniących się, np. składników na koktajle mleczne.
- Przepisy na napoje typu smoothie – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nigdy nie blendować mrożonych owoców ani warzyw w kawałkach większych niż kostka 3 cm × 3 cm.
- Nigdy nie wkładać rąk do dzbanka blendera znajdującego się na robocie. Jeżeli konieczne jest popchnięcie składników, użyć odpowiedniego narzędzia, np. łopatki.



UWAGA: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MIKSOWANIA GORĄCYCH SKŁADNIKÓW

Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia podczas miksowania składników gorących, należy trzymać ręce i odkryte części ciała z dala od pokrywy.
Należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- **UWAGA: miksowanie bardzo gorących składników może spowodować nagłe wypchnięcie gorącego płynu i pary spod pokrywy lub zakrywki wlewu.**
- **Zalecamy ostudzenie gorących składników przed ich miksowaniem.**
- NIE **WOLNO** przekraczać maksymalnej pojemności dzbanka, wynoszącej 1200 ml/5 szklanek podczas miksowania gorących składników płynnych, np. zup (zob. oznaczenia na dzbanku).

- Należy **ZAWSZE** rozpoczynać miksowanie przy niskiej prędkości obrotów i stopniowo zwiększać prędkość. **NIGDY** nie miksować gorących składników płynnych w trybie pracy przerywanej.
- W przypadku składników płynnych wykazujących tendencję do pienienia się, np. mleka, ich objętość nie powinna przekraczać 1000 ml/4 szklanek.
- Podczas obsługi blendera należy zachować ostrożność, ponieważ dzbanek i jego zawartość będą bardzo gorące.
- Szczególną ostrożność należy zachować podczas zdejmowania pokrywy. Pokrywę zaprojektowano tak, by szczelnie pasowała do otworu dzbanka i zapobiegała wyciekaniu znajdujących się w nim składników. W razie konieczności, podczas obsługi blendera zakładać rękawice kuchenne lub osłaniać dłonie ręcznikiem kuchennym.
- Dzbanek powinien być dobrze przymocowany do podstawy. Podczas zdejmowania dzbanka z urządzenia należy przytrzymywać podstawę, sprawdzając, czy jest zdejmowana razem z dzbankiem.
- Przed rozpoczęciem miksowania należy **zawsze** sprawdzić, czy pokrywa i zakrywka wlewu zostały prawidłowo i stabilnie osadzone na miejscu.
- Przed rozpoczęciem miksowania należy **zawsze** sprawdzić, czy otwory odpowietrzające w zakrywce wlewu nie są zatkane ⑦.
- Zakładając pokrywę na dzbanek należy zawsze sprawdzić, czy brzegi pokrywy i dzbanka są czyste i suche – zapewnia to szczelne zamknięcie, zapobiegając wylewaniu się składników.

- Dzieci należy nadzorować, aby nie dopuścić, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

Czyszczenie N

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka i rozmontować urządzenie. Przed odkręceniem podstawy opróżnić dzbanek.
- Zespół ostrzy – zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający. Za pomocą szczoteczki wyczyścić ostrza pod bieżącą wodą. Nie zamaczać spodniej części zespołu ostrzy. Pozostawić do wyschnięcia.
- Inne części – zob. tabela zaleceń dot. czyszczenia.

- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Przed pierwszym użyciem nasadki Kenwood
Umyć części (zob. ustęp pt. „Czyszczenie").

Oznaczenia

① Zakrywka wlewu
② Pokrywa
③ Dzbanek
④ Pierścień uszczelniający
⑤ Zespół ostrzy
⑥ Podstawa
⑦ Otwory odpowietrzające
⑧ Mieszadło (Wyłącznie model KAH359A.000GL)

Obsługa blendera

Zob. ilustracje A – K

1 W zespole ostrzy ④ umieścić pierścień uszczelniający ⑤, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie ułożona. **Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.**
2 Zespół ostrzy ⑤ zamocować w podstawie ⑥.
3 Następnie na podstawę nakręcić dzbanek – dbając, by podstawa ostrzy była w pełni dokręcona.
4 W dzbanku umieścić składniki.
5 Zamocować pokrywę, naciskając ją, aż zostanie stabilnie osadzona (jedna z wypustek pokrywy musi zakrywać dzióbek dzbanka).
6 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.
7 Zdjąć pokrywę głowicy napędu szybkoobrotowego.
8 Umieścić blender na gnieździe napędu i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, jednocześnie wciskając, aż zaskoczy. Następnie dalej przekręcać w kierunku

zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż nasadka zablokuje się w odpowiednim miejscu.
9 Ustawić żądaną prędkość (zob. tabela zaleceń).
10 Po uzyskaniu żądanej konsystencji, wyłączyć urządzenie i zdjąć blender, podtrzymując go obiema rękami.

Korzystanie z mieszadła (Wyłącznie model KAH359A.000GL)

Zob. ilustracja L

1 Na dzbanek założyć pokrywę i wyjąć z niej zakrywkę wlewu. **NIE UŻYWAĆ mieszadła w dzbanku bez zamocowanej pokrywy.**
2 Włożyć mieszadło do dzbanka i przy włączonym silniku urządzenia wolno mieszać składniki.

- Użycie mieszadła wspomaga przemieszczanie się składników w dzbanku i zapobiega ich blokowaniu się podczas rozdrabniania.

Wskazówki

- Aby zapobiec wyciekaniu składników:
  - pierścień uszczelniający zwilżyć przed założeniem go na zespół ostrzy oraz
  - sprawdzić, czy dzbanek został prawidłowo zablokowany w podstawie.
- Przygotowując majonez, w blenderze należy umieścić wszystkie składniki oprócz oleju. Następnie włączyć urządzenie, zdjąć zakrywkę wlewu i powoli i równomiernie dodać olej.
- Gęste składniki, np. na pasztety i dipy: miksować na wolnej lub średniej prędkości obrotów, a w razie konieczności zgarniać je ze ścianek dzbanka. Jeżeli składniki trudno jest rozdrobnić, dodać większą ilość składników płynnych i użyć mieszadła, jeżeli zostało załączone w zestawie. Można także użyć trybu pracy przerywanej, aby składniki zaczęły się przemieszczać wokół ostrzy.
- Podczas kruszenia lodu należy na raz miksować niewielką jego ilość, używając trybu pracy przerywanej. Zalecamy przytrzymywanie pokrywki i zakrywki wlewu dłonią.

Czyszczenie

Zob. ilustracja N

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blender należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować urządzenie.
- Przed odkręceniem podstawy opróżnić dzbanek.

Zespół ostrzy
Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność i nie dotykać krawędzi tnących.

1 Zdjąć pierścień uszczelniający i wypłukać go.
2 Wyczyścić ostrza pod bieżącą wodą, używając szczoteczki. Nie zamaczać spodniej części zespołu ostrzy.
3 Pozostawić do wyschnięcia.

Pozostałe elementy
Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

Zupa marchewkowa z kolendrą

25 g masła
1 posiekana cebula
rozgnieciony ząbek czosnku
800 g marchewki, pokrojonej w 2,5-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 1,6 l. Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu.
3 Miksować na najwyższych obrotach przez 5 sekund lub dłużej (jeżeli zupa ma mieć gładszą konsystencję).
4 Przelać zmiksowaną zupę do garnka, dodać kolendrę i przyprawy i gotować na wolnym ogniu przez 30 do 35 minut lub dłużej (aż się ugotuje).
5 Ilość przypraw dostosować wedle uznania, a w razie potrzeby dodać większą ilość składników płynnych.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą nasadki, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony 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.
- Wyprodukowano w Chinach.

Общие меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, включая пластмассовые футляры для лезвий. Вымойте детали: см. раздел «Чистка».
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Всегда соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком или опорожнении стакана. При чистке избегайте прикосновения к режущей кромке лезвий.
- Используйте чашу с основой и ножевым блоком, которые входят в комплект прибора.
- Никогда не прикрепляйте ножевой блок на прибор, не установив чашу.
- Прежде чем опускать руки или кухонные принадлежности в чашу, отключите прибор от сети.
- Установите регулятор скорости в положение ‘O’ (OFF) и отключите вилку от сети:
  - перед установкой и снятием деталей и насадок;
  - после использования;
  - перед чисткой.
- При снятии блендера с силового блока:
  - дождитесь полной остановки вращения лезвий;
  - Следите за тем, чтобы не открутить случайно чашу от ножевого блока.
- Только модель KAH359A.000GL Блендер должен быть закрыт крышкой при использовании насадки для перемешивания.
- Только модель KAH359A.000GL Палочка для перемешивания ⑧ предназначена только для холодных ингредиентов. **НЕ** используйте ее при обработке горячих жидкостей.
- **РИСК ОЖОГА:** Перед тем, как поместить горячие ингредиенты в чашу, или перед смешиванием им надо дать остыть до комнатной температуры.
- Не включайте пустой блендер.
- Никогда не пользуйтсь поврежденной насадкой. Отдайте ее на проверку или в ремонт: см. раздел «Обслуживание и забота о клиентах».
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Блендер можно эксплуатировть только при условии, что установлена крышка и колпачок наливного отверстия. Более детальную информацию можно найти в “Кратком руководстве по использованию” и “Инструкции по эксплуатации”.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Неправильное обращение с блендером может привести к травме.
- Никогда не превышайте максимальные количества и скорости, указанные в таблице рекомендуемого использования **M**.
- Не включайте блендер дольше, чем на одну минуту, т.к. прибор может перегреться. После получения необходимой консистенции отключите машину.
- Эта насадка не должна использоваться детьми. Храните ее в недоступном для детей месте.
- Сначала включите блендер, а затем положите в него сухие ингредиенты. Порежьте кубиками и бросайте в работающий блендер через колпачок заливочного отверстия.
- Не используйте блендер, как емкость для хранения. Блендер должен оставаться пустым до и после использования.
- Никогда не смешивайте более 1600 мл холодных ингредиентов –для пенистых жидкостей, таких как молочные коктейли, максимальный объем будет меньше.
- Фруктовые коктейли – никогда не перемешивайте замороженные ингредиенты, которые превратились в твердую массу в процессе хранения в холодильнике. Разбейте на кусочки перед добавлением в блендер.
- Никогда не смешивайте замороженные фрукты и овощи размером более, чем 3 см x 3 см.
- Никогда не опускайте руку в чашу блендера, когда чаша установлена на кухонной машине. Если необходимо подтолкнуть пищу вниз, используйте подходящий инструмент, например лопатку.



ВАЖНО: ИНСТРУКЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ ГОРЯЧИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Чтобы минимизировать риск получения ожогов во время смешивания горячих ингредиентов, не дотрагивайтесь руками или другими открытыми участками тела до крышки. Следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- **ОСТОРОЖНО! Смешивание слишком горячих ингредиентов может привести к переливанию горячей жидкости или выбросу пара через крышку или колпачок заливочного отверстия.**
- **Рекомендация: горячие ингредиенты следует остудить перед смешиванием.**

- При обработке горячих жидкостей, например, супа НИКОГДА не превышайте максимальные показатели загрузки 1200 мл/ 5 чашек (см. значки на чаше).
- **ВСЕГДА** начинайте смешивание на низкой скорости и постепенно увеличивайте ее. **НИКОГДА** не смешивайте горячие жидкости, используя импульсный режим.
- Жидкости, которые при смешивании образуют пену (например, молоко) следует загружать в объеме, не превышающем 1000 мл/4 чашки.
- Соблюдайте осторожность при работе с блендером, т.к. чаша и жидкость очень горячие.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки. Крышка герметичная и предотвращает протекание. При работе используйте полотенце или кухонные рукавички.
- Убедитесь, что чаша прикручена к основе. Снимая с устройства, направляйте основу и снимайте ее вместе с чашей.
- Перед началом **работы** убедитесь, что крышка и колпачок заливочного отверстия зафиксированы на месте.
- Перед началом **работы** убедитесь, что вентиляционные клапаны колпачка не засорены ⑦.
- Перед установкой крышки на чашу убедитесь, что ободки крыши и чаши чистые и сухие. Тогда они будут плотно прилегать и предотвращать протекание.

- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.

Чистка N

- Всегда выключайте, вынимайте вилку из розетки и разбирайте прибор на части перед чисткой. Перед тем, как отвинтить основание, опорожните чашу.
- Нижняя часть блока должна при этом оставаться сухой. Оставьте сушиться.
- В отношении других частей прибора см. таблицу с инструкциями по чистке N.

- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

С помощью блендера вы можете приготовить супы, напитки, паштеты, майонез и панировочные сухари, а также измельчить печенье, орехи или лед.

Перед использованием насадки Kenwood в первый раз
Вымойте все части: см. раздел «уход и чистка»

Основные компоненты

① Колпачок заливочного отверстия
② Крышка
③ Чаша
④ Уплотнительное кольцо
⑤ Ножевой блок
⑥ Основа
⑦ Вентиляционные клапаны
⑧ Палочка для перемешивания (Только модель KAH359A.000GL)

Как пользоваться блендером

См. иллюстраци A – K

1 Установите уплотнительное кольцо ④ на ножевой блок ⑤ так, чтобы кольцо было расположено правильно.
Если уплотнительное кольцо повреждено или установлено неправильно, то может произойти протечка.
2 Установите ножевой блок ⑤ на основу ⑥.
3 Затем прикрутите чашу к основе – убедитесь, что основание ножевого блока плотно завинчено.
4 Поместите ингредиенты в чашу.
5 Установите крышку и придавите для фиксации. (Убедитесь, что один из уступов на крышке совпадает с носиком чаши.)
6 Установите колпачок заливочного отверстия на крышку и придавите для фиксации.
7 Снимите крышку с высокоскоростного привода.
8 Вставьте блендер в отверстие привода, поверните по часовой стрелке одновременно надавливая на него, чтобы он сел в гнездо привода. Затем продолжите поворачивать по часовой стрелке до тех пор, пока блендер не зафиксируется в соответствующем положении.
9 Включите выбранную скорость (обратитесь к таблице рекомендованного использования).
10 После получения требуемой консистенции выключите прибор и снимите блендер, придерживая его обеими руками.

Как пользоваться палочкой для перемешивания

(Только модель KAH359A.000GL)

См. иллюстраци L

1 Установите крышку на чашу и снимите колпачок. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ палочку для перемешивания в чаше без крышки.**
2 Вставьте палочку для перемешивания и медленно поворачивайте ее вокруг чаши, пока работает мотор.

- Используйте палочку для перемешивания, чтобы перемещать ингредиенты внутри чаши и предотвращать закупорку во время использования прибора.

Советы

- Чтобы избежать протечки следует:
  - Намочить уплотнитель перед установкой;
  - Плотно зафиксировать чашу на основании.
- При приготовлении майонеза положите в блендер все необходимые ингредиенты за исключением растительного масла. Затем включите прибор, снимите колпачок заливочного отверстия и медленно залейте растительное масло.
- Плотные смеси, такие как паштет, густые соусы: используйте низкую или среднюю скорость, в процессе счищая продукт со стенок чаши. Если смесь с трудом поддается обработке, добавьте жидкости и используйте палочку для перемешивания, если она входит в комплект поставки. В качестве альтернативного варианта включите режим пульсации, чтобы ингредиенты начали двигаться над лезвиями.
- При измельчении льда обрабатывайте небольшие порции за один раз и используйте импульсный режим. Рекомендуется придерживать крышку и колпачок руками во время работы прибора.

Чистка

См. иллюстраци N

- Перед чисткой всегда выключайте прибор, отключайте его от сети питания и разбирайте.
- Опорожните чашу перед тем, как открутить ее от основы.

Ножевой блок

Соблюдайте осторожность при чистке ножевого блока, не касайтесь острых лезвий руками.

1 Снимите уплотнительное кольцо и вымойте его.
2 Помойте лезвия ножевого блока под краном. Обратная сторона должна оставаться сухой.
3 Просушите.

другие детали

Мойте вручную, а затем высушите тщательно или мойте в посудомоечной машине.

Суп из моркови и кориандра

25 г сливочного масла
1 измельченная луковица
1 измельченный зубчик чеснока
800 г моркови, нарезанной кубиками по 2,5 см
холодный куриный бульон
10-15 мл (2-3 ч.л.) молотого кориандра
Соль и перец

1 Растопите масло в сковороде, добавьте лук и чеснок и обжарьте до мягкости.
2 Положите морковь в блендер, добавьте лук и чеснок. Добавьте достаточное количество бульона до уровня 1,6 л, отмеченного на чаше. Установите крышку и колпачок заливной горловины.
3 Взбивайте на блендере на максимальной скорости в течение 5 секунд для получения грубого супа или дольше для более тонкого результата.
4 Переложите смесь в кастрюлю, добавьте кориандр и приправы и варите суп 30-35 минут или до готовности.
5 Добавьте приправ по необходимости и добавьте дополнительную жидкость, если требуется.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Сделано в Китае.

Қазақша

Жалпы қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет қолданар алдында барлық орауышты және пластикалық пышақ қақпақтарын алып тастаңыз. Бөлшектерді жуу: «Тазалау» бөлімін қараңыз.
- Өткір алмастарын ұстамаңыз. Алмас құралын балалардан алыс ұстаңыз.
- Қозғалатын бөлшектерге қол тигізбеңіз.
- Пышақ бөлігін ұстағанда немесе стақанды босатқанда әрдайым сақ болыңыз. Тазалау кезінде пышақтардың кесу жиегін ұстамаңыз.
- Бокалды тек берілген алмас құралымен және негізбен пайдаланыңыз.
- Блендер бокалын бекітпей, алмас құралын шығысқа ешқашан бекітуге болмайды.
- Қолыңызды немесе ыдысты бокалға салу алдында машина қуатын ажыратыңыз.
- Жылдамдық реттегішін “O” (ӨШІРУЛІ) күйіне бұрап, розеткадан ажыратыңыз:
  - ббөлшектер мен қондырмаларды орнату және алу алдында;
  - пайдаланғаннан кейін;
  - тазалау алдында.
- Блендерді қуат бөлігінен алған кезде:
  - алмастар толығымен тоқтағанын күтіңіз;
  - алмас құралынан бокалды кенеттен босатуға болмайды.
- Тек KAH359A.000GL бокалда араластырғышты пайдалану кезінде блендер қақпағын бекіту керек.
- Тек KAH359A.000GL Араластырғышты ⑧ тек ингредиенттерді өңдеуге пайдаланыңыз. Ыстық сұйықтықты өңдеу кезінде **ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ.**
- **КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ:** Бокалға салу немесе араластыру алдында ыстық ингредиенттерді бөлме температурасына дейін суыту рұқсат етіледі.
- Блендерді ешқашан бос күйінде іске қоспаңыз.
- Ешқашан зақымдалған тіркемені пайдаланбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндеңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- ЕСКЕРТУ – Блендерді қақпағы мен құю қақпағы орнатылған кезде ғана пайдаланыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін Жедел бастау нұсқаулығына және Пайдаланушы нұсқаулығына жүгініңіз.
- Құралды пайдаланып жатқанда назарсыз қалдырмаңыз.

- Блендерді бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Блендердің ұсынылған пайдалану кестесінде көрсетілген максималды мөлшерлер мен жылдамдықтардан ешқашан асырмаңыз **M**.
- Блендерді бір минуттан аса іске қоспаңыз, ол қызып кетеді. Дұрыс сәйкестікке ие болғанша өшіріңіз.
- Бұл тіркемені балалар пайдаланбауы керек. Тіркемені балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Блендерді қосу алдында ішіне құрғақ ингредиенттерді салуға болмайды. Оларды кубиктерге бөліп, машина қосулы кезде толтырғыш қақпағы арқылы тастаңыз.
- Блендерді сақтау контейнері ретінде пайдалануға болмайды. Оны пайдалану алдында және кейін бос сақтаңыз.
- 1600 мл (2 пинта 16 сқ унция) аса суық ингредиентті ешқашан араластыруға болмайды (сүт коктейльдері сияқты көбікті сұйықтықтар үшін оданда аз).
- Смузи рецепттері - қатыру барысында қатты массаға айналған қатырылған ингредиенттерді ешқашан араластырмай, блендерге салу алдында оны бөліңіз.
- Қатырылған жеміс не көкөніс бөлшектерінің көлемі 3×3 см текшеден үлкен болса, оларды ешқашан блендерлемеңіз.
- Блендер құтысы араластырғыш құрылғыға орнатылған кезде, оған қолыңызды ешқашан салмаңыз. Егер тағамды төмен итеру қажет болса, шпатель сияқты арнайы құралды пайдаланыңыз.

МАҢЫЗДЫ: ЫСТЫҚ КҮЙІНДЕ АРАЛАСТЫРУ НҰСҚАУЛАРЫ

Ыстық ингредиенттерді араластыру кезінде жиіту мүмкіндігін азайту үшін, күйіп қалу жағдайын болдырмас үшін қол мен басқа әсер етілген тері бөлігін қақпақтан алыс ұстаңыз. Келесі сақтық шаралары сақталуы керек:

- **АБАЙЛАҢЫЗ: Өте ыстық ингредиенттерді араластыру қақпақ немесе толтырғыш қақпағы жанынан ыстық сұйықтық пен будың кенеттен күшпен шығуына әкелуі мүмкін.**
- **Араластыру алдында ыстық ингредиенттерді суытып алуды ұсынамыз.**

- Сорпа сияқты ыстық сұйықтықтар өңделетін болса, 1200 мл / 5 стакан мөлшерінен **ЕШҚАШАН** асыруға болмайды (бокалдағы белгілерді қараңыз).
- Араластыру әрекетін **YHEMI** төмен жылдамдықта бастап, одан кейін жылдамдықты бірқалыпты арттырыңыз. Ыстық сұйықтықтарды **ЕШҚАШАН** Пульс параметрімен араластырмаңыз.
- Сүт сияқты көбікке айналатын сұйықтықтар 1000 мл/4 стакан максималды сыйымдылыққа шектелуі керек.
- Блендерді бокал ретінде өңдеу кезінде абай болыңыз, оның құрамы өте ыстық болады.
- Қақпағын алу кезінде сақ болыңыз. Кему жағдайын болдырмас үшін, қақпағы герметикалық болуы керек. Қажет болса, қолыңызды шүберекпен немесе пеш қолғаптарымен қорғаңыз.
- Бокал негізге берік бекітілгенін тексеріп, құралдан алу кезінде негізді бағыттап, бокалмен бірге алынғанын тексеріңіз.
- Араластырған **сайын** қақпақ пен толтырғыш қақпағы орнына берік салынғанын тексеріңіз.
- Араластырған **сайын** толтырғыш қақпағындағы желдеткіштер таза екендігін тексеріңіз ⑦.
- Бокалға қақпақты бекіту кезінде жақсы бекітілуін және тасуын болдырмас үшін, қақпақ пен бокал қабырғасы таза және құрғақ екендігін тексеріңіз.

- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Қосымша қауіпсіздік ескертулері мен таба қолданысын асүй машинасы нұсқаулығынан қараңыз.

Тазалау N

- Тазалау алдында әрқашан өшіріп, розеткадан ажыратыңыз да, бөлшектеңіз. Негізді бұрап алмас бұрын, стақанды босатыңыз.
- Пышақ блогы – тығыздағыш сақинаны алып тастап, шайыңыз. Пышақтарды су ағынының астында жақсылап шайыңыз. Құрылғының түбін құрғақ ұстаңыз. Кептіріңіз.
- Басқа бөлшектер – тазалау кестесін қараңыз **N**.

- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Блендерді сорпаға, сусындарға, паштеттерге, майонезге, нан қиқымдарына, печенье қиқымдарына, ұнтақталған жаңғақ пен мұзға пайдаланыңыз.

Kenwood саптамасын алғаш рет пайдалану алдында
Бөлшектерді жуыңыз: «Тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

① Толтырғыш қақпағы
② Қақпақ
③ Бокал
④ Бекіткіш сақина
⑤ Алмас құралы
⑥ Негіз
⑦ Желдеткіштер
⑧ Араластырғыш (тек KAH359A.000GL)

Блендерді пайдалану үшін

A – **K** **суреттерін қараңыз**

1 Бекіткіш сақинаны ④ алмас құралына ⑤ салып, бекітпенің дұрыс орналасқанын тексеріңіз. **Бекітпе зақымдалса немесе дұрыс бекітілмесе, кему жағдайы орын алады.**
2 Алмас құралын ⑤ негізге ⑥ бекітіңіз.
3 Одан кейін бокалды негізге бұрап, алмас негізінің толығымен бекітілгенін тексеріңіз 2.
4 Ингредиенттерді бокалға салыңыз.
5 Қақпақты тірелгенше төмен басып бекітіңіз. (Қақпақтағы шығыңқы орындардың бірі бокал шүмегі үстінде екендігін тексеріңіз.)
6 Толтырғыш қақпағын қақпаққа салып, тірелгенше төмен басыңыз.
7 Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағын алыңыз.
8 Блендерді шығыс үстіне қойып, сағат тілімен бұрап, сол уақытта құрал қосылғанша төмен басыңыз. Одан кейін саптама орнына құлыпталғанша сағат тілімен тағы бұраңыз.
9 Талап етілетін жылдамдыққа ауыстырыңыз (ұсынылған қолданыс сызбасын қараңыз).
10 Қажетті сәйкестікке жеткеннен кейін өшіріп, шағын блендерді екі қолмен тіреп тұрып алыңыз.

Араластырғышты пайдалану үшін (тек KAH359A.000GL)

L **суретін қараңыз**

1 Қақпақты бокалға бекітіп, толтырғыш қақпағын алыңыз. **Бокалдағы араластырғышты қақпағын бекітпей ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ.**

2 Араластырғышты салып, мотор қосулы кезде бокал айналасына жылжытыңыз.
- Ингредиенттерді бокал айналасына жылжыту үшін араластырғышты пайдаланып, өңдеу барысында бітелу жағдайын болдырмаңыз.

Кеңестер
- Кему жағдайларын болдырмау үшін:
  - бекіту алдында бекіткіш сақинаны сулаңыз;
  - бокал негізге берік бекітілгенін тексеріңіз.
- Майонез жасау кезінде барлық ингредиенттерді (майдан басқа) блендерге салыңыз. Одан кейін машинаны қосып, толтырғыш қақпағын алып, майды баяу және бірқалыпты қосыңыз.
- Паштет, тұздық сияқты қою қоспалар: төмен-орташа жылдамдықты пайдалану, қажет болғанда қырнаңыз. Қоспаны өңдеу қиын болса, қосымша сұйықтық қосып, берілген араластырғышты пайдаланыңыз. Болмаса, ингредиенттерді алмастар бойынша жылжыту үшін пульс параметрін пайдаланыңыз.
- Мұзды ұнтақтау кезінде аз мөлшерін өңдеп, Пульс параметрін пайдаланыңыз. Пайдалану барысында қолды қақпақта және толтырғыш қақпағында ұстаған дұрыс.

Тазалау

N суретін қараңыз
- Тазалау алдында үнемі өшіріңіз, ажыратыңыз және бөлшектеңіз.
- Негізін шешу алдында бокалды босатыңыз.

Алмас құралы
Алмас құралын қолдану кезінде абай болыңыз және алмастың кескіш шетін түртпеңіз.
1 Бекіткіш сақинаны алып жуыңыз.
2 Алмастарды ағын суда щеткамен тазалаңыз. Құралдың астын құрғақ күйде сақтаңыз.
3 Кептіріңіз.

Басқа бөліктері
Қолмен жуып, мұқият кептіріңіз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.

Сәбіз және кориандр сорпасы

25 г сары май
1 туралған пияз
1 түйір ұсақталған сарымсақ
2,5 см-лік текшелерге кесілген 800 г сәбіз
Суық тауық сорпасы
10-15 мл (2-3 шай қасық) ұнтақталған кориандр
Тұз бен бұрыш

1 Сары майды табада ерітіңіз де, пияз бен сарымсақ қосып, жұмсарғанша қуырыңыз.
2 Сәбізді блендерге салып, пияз мен сарымсақты қосыңыз. Стақанға белгіленген 1,6 л деңгейіне жету үшін жеткілікті сорпа құйыңыз. Қақпақты және толтырғыш қақпақты салыңыз.
3 Езілмеген сорпа болуы үшін максималды жылдамдықпен 5 секунд, ал езілген болуы үшін ұзағырақ араластырыңыз.
4 Қоспаны кәстрөлге құйып, кориандр мен дәмдеуіштерді қосыңыз да, сорпаны 30-35 минут немесе дайын болғанша қайнатыңыз.
5 Қажетінше дәмдеуіш қосып, көбірек сұйықтық қосыңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

- Қытайда жасалған.

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας καθώς και τα πλαστικά καλύμματα λεπίδων. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Φυλάσσετε τη μονάδα λεπίδων μακριά από παιδιά.
- Μην αγγίζετε κανένα κινούμενο μέρος.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη μονάδα λεπίδων ή κατά το άδειασμα της κανάτας. Αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το κύπελλο μόνο μαζί με τη βάση και τη μονάδα λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην τοποθετήσετε τη μονάδα λεπίδων στο στόμιο, χωρίς να έχετε τοποθετήσει προηγουμένως το κύπελλο του μπλέντερ.
- Να αποσυνδέετε πάντα το μηχάνημα από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή εργαλεία στο κύπελλο.
- Στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» [OFF (Απενεργοποίηση)] και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε μέρη και εξαρτήματα,
  - μετά τη χρήση;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς;
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε κατά λάθος το κύπελλο από τη μονάδα λεπίδων.
- Μόνο KAH359A.000GL: Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάδευσης μέσα στο κύπελλο, πρέπει να έχετε τοποθετήσει προηγουμένως το καπάκι του μπλέντερ.
- Μόνο KAH359A.000GL: Να χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάδευσης ⑧ μόνο για την επεξεργασία κρύων συστατικών. **ΜΗΝ** την χρησιμοποιείτε για την επεξεργασία καυτών υλικών.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα τοποθετήσετε στο κύπελλο ή τα αναμείξετε.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε τη συσκευή για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στη θέση τους. Ανατρέξτε στον Οδηγό Γρήγορης Έναρξης και στο βασικό βιβλίο οδηγιών για περισσότερες λεπτομέρειες.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στον Πίνακα συνιστώμενης χρήσης **M**.
- Ποτέ μην αφήνετε το μπλέντερ να λειτουργεί για περισσότερο από ένα λεπτό. καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί. Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Αυτό το εξάρτημα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε το εξάρτημα μακριά από παιδιά.
- Μην τοποθετείτε ξηρά συστατικά στο μπλέντερ προτού το θέσετε σε λειτουργία. Να κόβετε τα συστατικά σε κύβους και να τα ρίχνετε μέσα από το πώμα μεζούρα, ενώ το μηχάνημα λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμειγνύετε πάνω από 1.600 ml κρύα συστατικά, ή λιγότερο όταν πρόκειται για αφρώδη υγρά όπως τα μιλκσέικ.
- Συνταγές για smoothie - ποτέ μην αναμειγνύετε παγωμένα συστατικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, αλλά να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στο μπλέντερ.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά που είναι μεγαλύτερα από κύβους των 3 cm x 3 cm.
- Ποτέ μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στην κανάτα του μπλέντερ όταν είναι τοποθετημένη στην Κουζινομηχανή. Εάν πρέπει να πιέσετε τα τρόφιμα, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, όπως η σπάτουλα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ ΚΑΥΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ/ΥΛΙΚΩΝ

Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί η πιθανότητα εγκαύματος κατά την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών, μην πλησιάζετε τα χέρια σας και τα υπόλοιπα εκτεθειμένα σημεία του σώματός σας στο καπάκι για να μην καείτε. Πρέπει να λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την ανάμειξη πολύ καυτών υλικών ενδέχεται να εκτοξευθούν ξαφνικά με δύναμη καυτό υγρό και ατμός από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα.**
- **Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη.**
- **ΠΟΤΕ** μην υπερβαίνετε τη χωρητικότητα των 1.200 ml / 5 φλιτζανιών κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, όπως σούπες (ελέγξτε τις ενδείξεις στο κύπελλο).
- **ΠΑΝΤΟΤΕ** να ξεκινάτε την ανάμειξη στη χαμηλή ταχύτητα και, στη συνέχεια, να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα. **ΠΟΤΕ** μην αναμειγνύετε καυτά υγρά χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση της λειτουργίας παλμού (Pulse).
- Τα υγρά που έχουν την τάση να αφρίζουν, όπως το γάλα, θα πρέπει να περιορίζονται στη μέγιστη χωρητικότητα των 1.000 ml/4 φλιτζανιών.
- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό του μπλέντερ, καθώς το κύπελλο και το περιεχόμενό του ενδέχεται να καίνε.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καπάκι. Το καπάκι έχει σχεδιαστεί, έτσι ώστε να σφίγγει και να εμποδίζει τις διαρροές. Εάν είναι απαραίτητο, προστατεύετε τα χέρια σας με ένα πανί ή με γάντια φούρνου κατά τη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι καλά στερεωμένη στη βάση και, όταν την αφαιρείτε από τη συσκευή, καθοδηγήστε τη βάση για να διασφαλίσετε ότι έχει αφαιρεθεί μαζί με την κανάτα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι και το πώμα μεζούρα είναι στερεωμένα στη θέση τους πριν από **κάθε** εργασία ανάμειξης.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι γρίλιες στο πώμα μεζούρα είναι ανοικτές πριν από **την** εργασία ανάμειξης ⑦.
- Όταν τοποθετείτε το καπάκι στο κύπελλο, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το καπάκι και το χείλος του κυπέλλου είναι καθαρά και στεγνά, ώστε να επιτυγχάνεται η άριστη στεγανότητα και να προλαμβάνονται οι διαρροές.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζινομηχανής σας.

Καθαρισμός **N**

- Απενεργοποιείτε, αποσυνδέετε από την πρίζα και αποσυναρμολογείτε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε. Αδειάστε το κύπελλο προτού ξεβιδώσετε τη βάση.
- Μονάδα λεπίδων - αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης. Καθαρίστε τις λεπίδες με μια βούρτσα κάτω από τη βρύση. Διατηρείτε το κάτω μέρος της μονάδας στεγνό. Αφήστε να στεγνώσει.
- Άλλα μέρη - ανατρέξτε στον πίνακα καθαρισμού **N**.

- 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.

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

Πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood για πρώτη φορά
Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

① Πώμα μεζούρα
② Καπάκι
③ Κύπελλο
④ Δακτύλιος στεγανοποίησης
⑤ Μονάδα λεπίδων
⑥ Βάση
⑦ Γρίλιες
⑧ Ράβδος ανάδευσης (Μόνο KAH359A.000GL)

Χρήση του μπλέντερ σας

Ανατρέξτε στις εικόνες A - K

1 Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ④ στη μονάδα λεπίδων ⑤ και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά. **Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
2 Τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων ⑤ μέσα στη βάση ⑥.
3 Στη συνέχεια, βιδώστε το κύπελλο στη βάση, φροντίζοντας να το σφίξετε πλήρως στη βάση των λεπίδων.
4 Βάλτε τα υλικά στο κύπελλο.
5 Τοποθετήστε το καπάκι σπρώχνοντας προς τα κάτω, έως ότου στερεωθεί καλά. (Βεβαιωθείτε ότι μία από τις προεξοχές που υπάρχουν στο καπάκι εφαρμόζει επάνω στο στόμιο του κυπέλλου).
6 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα επάνω στο καπάκι και σπρώξτε προς τα κάτω για να στερεωθεί καλά.
7 Αφαιρέστε το κάλυμμα στομίου υψηλής ταχύτητας.
8 Τοποθετήστε το μπλέντερ πάνω από το στόμιο, στρέψτε δεξιόστροφα και, ταυτόχρονα, πιέστε προς τα κάτω έως ότου στερεωθεί η μονάδα. Στη συνέχεια, στρέψτε κι άλλο δεξιόστροφα, έως ότου η συσκευή ασφαλίσει στη θέση της.
9 Γυρίστε το διακόπτη στην απαιτούμενη ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).
10 Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή υφή, θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αφαιρέστε το μπλέντερ κρατώντας το και με τα δύο χέρια.

Χρήση της ράβδου ανάδευσης (Μόνο KAH359A.000GL)

Ανατρέξτε στην εικόνα L

1 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο κύπελλο χωρίς το πώμα μεζούρα. **ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάδευσης μέσα στο κύπελλο εάν δεν έχετε τοποθετήσει το καπάκι.**
2 Εισαγάγετε τη ράβδο ανάδευσης και περιστρέψτε την αργά μέσα στο κύπελλο, ενώ το μοτέρ βρίσκεται σε λειτουργία.

- Χρησιμοποιήστε τη ράβδο ανάδευσης για να μετακινήσετε τα συστατικά μέσα στο κύπελλο, ώστε να μην φράξουν τη συσκευή κατά την επεξεργασία.

Συμβουλές

- Για να αποφύγετε τις διαρροές:
  - βρέξτε τον δακτύλιο στεγανοποίησης προτού τον τοποθετήσετε,
  - βεβαιωθείτε ότι το κύπελλο έχει ασφαλίσει καλά μέσα στη βάση.
- Όταν αναμειγνύετε μαγιονέζα, προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Στη συνέχεια, ενώ το μηχάνημα λειτουργεί, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και προσθέστε το λάδι αργά και σταδιακά.
- Παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ, ντιπ: χρησιμοποιήστε χαμηλή έως μεσαία ταχύτητα, σπρώχνοντας προς τα κάτω τα υλικά εάν είναι απαραίτητο.

Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε υγρό και χρησιμοποιήστε τη ράβδο ανάδευσης, εφόσον παρέχεται. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση λειτουργίας παλμού, ώστε τα συστατικά να κινούνται πάνω από τις λεπίδες.

- Κατά το θρυμματισμό πάγου, να θρυμματίζετε μικρές ποσότητες κάθε φορά και να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση της λειτουργίας παλμού. Συνιστάται να μην πλησιάζετε το χέρι σας στο καπάκι και το πώμα μεζούρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Καθαρισμός

Ανατρέξτε στην εικόνα N

- Πάντα να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από την πρίζα και να αποσυναρμολο-γείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν το ξεβιδώσετε από τη βάση.

Μονάδα λεπίδων

Πρέπει πάντα να προσέχετε κατά το χειρισμό της μονάδας λεπίδων και να αποφεύγετε να ακουμπάτε την κοφτερή άκρη των λεπίδων.

1 Αφαιρέσετε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
2 Να καθαρίζετε τις λεπίδες με τη βούρτσα, ενώ τις έχετε κάτω από το νερό της βρύσης. Να διατηρείτε πάντα στεγνό το κάτω μέρος της μονάδας.
3 Αφήστε να στεγνώσουν.

Αλλα μέρη

Πλύνετε στο χέρι και μετά στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σούπα με καρότο και κόλιαντρο

25 γρ. βούτυρο
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
800 γρ. καρότο κομμένο σε κύβους των 2,5 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 1,6 λίτρων που υπάρχει στο κύπελλο. 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 Μεταφέρετε το μείγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και τα καρυκεύματα και σιγοβράστε τη σούπα για 30 με 35 λεπτά, έως ότου είναι έτοιμη.
5 Καρυκέψτε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και προσθέστε υγρά, εάν χρειαστεί.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του εξαρτήματός σας, προτού ζητήσετε βοήθεια 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.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Slovenčina

Všeobecná bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a plastové kryty čepelí. Umyte časti: pozrite si „Čistenie“.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov. Nožovú jednotku držte mimo dosahu detí.
- Nedotýkajte sa žiadnej pohyblivej časti.
- Pri manipulácii s čepeľou alebo pri vyprázdňovaní pohára buďte vždy opatrní. Pri čistení sa nedotýkajte reznej hrany nožov.
- Mixovaciu nádobu používajte len s dodanou základňou a nožovou jednotkou.
- Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do výstupu pohonnej jednotky bez toho, aby bola založená mixovacia nádoba mixéra.
- Ak budete potrebovať vložiť do mixovacej nádoby ruky alebo kuchynské náradie, zariadenie vždy odpojte z elektrickej siete.
- Otočte ovládač rýchlosti do polohy „O“ (VYP (OFF)) a odpojte ho:
  - pred montážou a demontážou dielov a nadstavcov;
  - po jeho použití;
  - pred jeho čistením.
- Keď skladáte mixér z pohonnej jednotky:
  - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
  - dávajte pozor na to, aby ste neodskrutkovali mixovaciu nádobu z nožovej jednotky.
- Len KAH359A.000GL: Pri používaní miešadla v mixovacej nádobe musí byť založené veko mixéra.
- Len KAH359A.000GL: Miešadlo ⑧ používajte len na spracovávanie studených zložiek. **NEPOUŽÍVAJTE** ho na spracovávanie horúcich tekutín.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred vložením do nádoby alebo pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepúšťajte tento mixér naprázdno.
- Nikdy nepoužívajte poškodený nástavec. Nechajte si ho skontrolovať alebo opraviť: pozrite si „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- UPOZORNENIE – Mixér používajte iba s nasadeným vekom a plniacim uzáverom. Ďalšie podrobnosti nájdete v Stručnej úvodnej príručke a v Návode na obsluhu.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je v chode.

- Nesprávne používanie tohto mixéra môže spôsobiť zranenie.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá a rýchlosti uvedené v tabuľke odporúčaného použitia mixéra **M**.
- Tento mixér nikdy nepúšťajte na dlhšie než na 1 minútu, aby sa neprehrial. Akonáhle dosiahnete správnu konzistenciu pripravovaného obsahu, mixér vypnite.
- Tento nástavec nesmú používať deti. Nástavec uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nevkladajte do mixéra suché zložky pred jeho zapnutím. Nakrájajte ich na kúsky, vyberte plniacu zátku z veka a za chodu zariadenia ich po jednom vhadzujte cez stredový otvor do mixéra.
- Tento mixér nepoužívajte ako odkladaciu nádobu. Má byť prázdny pred použitím aj po ňom.
- Nikdy nemixujte viac než 1 600 ml studených zložiek a v prípade penivých tekutín, ako sú napríklad mliečne kokteily, ani toľko.
- Recepty na ovocné šťavy: Nikdy nemixujte mrazené zložky, ktoré po zmrazení vytvorili pevnú hmotu. Takúto hmotu najprv rozbite na menšie kúsky a až potom pridajte do mixéra.
- Nikdy nemixujte mrazené kúsky ovocia alebo zeleniny, ktoré sú väčšie ako kocky s rozmermi 3 cm x 3 cm.
- Nikdy nevkladajte ruku do mixéra, keď je umiestnený na stojane robota. Ak je potrebné jedlo zatlačiť, použite vhodný nástroj, napríklad špachtľu.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE: INŠTRUKCIE TÝKAJÚCE SA MIXOVANIA HORÚCICH ZLOŽIEK

Pri mixovaní horúcich zložiek držte ruky a iné časti tela s odkrytou pokožkou v bezpečnej vzdialenosti od veka, aby ste sa neoparili alebo nepopálili. Treba dodržiavať tieto bezpečnostné opatrenia:

- **POZOR: Pri mixovaní veľmi horúcich zložiek môže dôjsť k tomu, že horúca tekutina a para náhle vystrelia okolo veka alebo plniacej zátky von z nádoby.**
- **Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladiť.**
- **NIKDY** neprekračujte objem 1 200 ml/ 5 hrnčekov pri spracovávaní horúcich tekutín, ako sú napríklad polievky (všimnite si značky na mixovacej nádobe).
- **VŽDY** začnite mixovať pri nízkej rýchlosti a postupne ju zvyšujte. **NIKDY** nemixujte horúce tekutiny pulzným chodom.

- Tekutiny, ktoré majú tendenciu peniť sa, ako je napríklad mlieko, by nemali presahovať objem 1 000 ml/4 hrnčekov.
- Pri manipulácii s týmto mixérom postupujte opatrne, lebo mixovacia nádoba a jej obsah budú horúce.
- Veľký pozor dávajte najmä pri vyberaní veka z mixéra. Veko je totiž navrhnuté tak, aby priliehalo tesne, aby tekutina okolo neho nepretekala. V prípade potreby si pri takejto manipulácii chráňte ruky utierkou alebo kuchynskými rukavicami.
- Uistite sa, že mixovacia nádoba je bezpečne založená do základne a pri jej vyberaní zo zariadenia usmerňujte základňu a vyberte ju spolu s mixovacou nádobou.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že veko a plniaca zátka sú bezpečne založené vo svojej pozícii.
- Pred **každým** mixovaním sa uistite, že výrezy v plniacej zátke nie sú zablokované ⑦.
- Pri zakladaní veka na mixovaciu nádobu sa vždy uistite, že veko a lem mixovacej nádoby sú čisté a suché, aby k sebe dobre priliehali a nedochádzalo k pretekaniu tekutiny okolo veka.

- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo to, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Čistenie N

- Pred čistením ho vždy vypnite a odpojte od siete a rozoberte. Pred odskrutkovaním základne vyprázdnite pohár.
- Jednotka čepele – vyberte a umyte tesniaci krúžok. Čepele očistite kefou pod tečúcou vodou. Spodnú časť jednotky udržujte v suchu. Nechajte vysušiť.
- Ďalšie diely - pozrite si tabuľku čistenia **N**.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Tento mixér možno používať na prípravu polievok, nápojov, nátierok a majonézy a na sekanie a drvenie suchého pečiva, keksov, jadrových plodov a ľadu.

Pred prvým použitím tohto nadstavca Kenwood
Umyte jednotlivé súčasti. Prečítajte si časť čistenie.

Legenda

① Plniaca zátka
② Veko
③ Mixovacia nádoba
④ Tesniaci krúžok
⑤ Nožová jednotka
⑥ Základňa
⑦ Výrezy
⑧ Miešadlo (len KAH359A.000GL)

Používanie mixéra

Pozrite si obrázky A – K

1 Založte tesniaci krúžok ④ na nožovú jednotku ⑤ – musíte to urobiť správne. **Ak tesniaci krúžok nebude založený správne alebo bude poškodený, bude dochádzať k presakovaniu obsahu.**
2 Nožovú jednotku ⑤ vložte do základne ⑥.
3 Základňu naskrutkujte na spodok mixovacej nádoby tak, aby bola riadne dotiahnutá.
4 Do mixovacej nádoby vložte dané zložky.
5 Na mixovaciu nádobu založte veko jeho zatlačením nadol. (Jeden z výčnelkov veka musí pritom zakrývať výpust mixovacej nádoby.)
6 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby ste ju zaistili.
7 Zložte kryt z výstupu pre vysokú rýchlosť hlavného zariadenia.
8 Na tento výstup založte tento mixér – otáčajte ním v smere hodinových ručičiek a súčasne ho tlačte nadol, aby sa zachytil. Potom ním ešte ďalej otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
9 Zariadenie zapnite na požadovanú rýchlosť (pozrite si tabuľku odporúčaného používania).
10 Zariadenie po dosiahnutí žiadanej konzistencie pripravovaného obsahu vypnite a tento mixér z neho obidvoma rukami vyberte.

Používanie miešadla

(len KAH359A.000GL)

Pozrite si obrázok L

1 Na mixovaciu nádobu založte veko a vyberte z neho plniacu zátku. **Ak veko nie je založené, miešadlo v mixovacej nádobe NEPOUŽÍVAJTE.**
2 Vložte miešadlo do otvoru a počas chodu motorčeka ním pomaly robte krúživé pohyby v mixovacej nádobe.

- Miešanie miešadlom pomáha hýbať zložkami v mixovacej nádobe počas ich spracovávania, čo zabraňuje upchávaniu.

Rady

- Aby nedochádzalo k presakovaniu obsahu:
  - Tesniaci krúžok pred jeho založením namočte.
  - Mixovacia nádoba musí byť pevne zaistená v základni.
- Pri príprave majonézy vložte do mixovacej nádoby všetky zložky okrem oleja. Potom za chodu zariadenia vyberte plniacu zátku a cez otvor pomaly a rovnomerne pridávajte olej.

- Husté zmesi, napríklad nátierky a dipy: Používajte nízku až strednú rýchlosť a zmes v prípade potreby zoškrabujte z vnútornej steny mixovacej nádoby. Ak je zmes príliš hustá a jej spracovanie je preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny a použite miešadlo, ak bolo dodané. Eventuálne použite pulzný chod, aby sa jednotlivé zložky dostávali k nožom.
- Pri drvení ľadu ho spracovávajte v menších množstvách a používajte na to pulzný chod. Odporúčame pri tom držať ruku na veku a plniacej zátke.

Čistenie

Pozrite si obrázok N

- Pred čistením vždy odpojte z elektrickej siete, vypnite a rozoberte.
- Mixovaciu nádobu vyprázdnite a odskrutkujte ju zo základne.

Nožová jednotka
Pri každej manipulácii s nožovou jednotkou postupujte opatrne a nedotýkajte sa rezných hrán čepelí.

1 Vyberte tesniaci krúžok a umyte ho.
2 Nože umyte kefkou pod tečúcou vodou. Dolnú časť nožovej jednotky nenamočte.
3 Nechajte ju vyschnúť.

Ostatné súčasti
Umývajte ručne a potom dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.

Mrkvová a koriandrová polievka

25 g masla
1 cibuľa, nakrájaná
1 pretlačený strúčik cesnaku
800 g mrkvy nakrájanej na 2,5 cm kocky
Studený kurací vývar
10-15 ml (2-3 lyžičky) mletého koriandra
Soľ a korenie

1 Na panvici rozpustite maslo, pridajte cibuľu a cesnak a opečte do mäkka.
2 Vložte mrkvu do mixéra, pridajte cibuľu a cesnak. Pridajte dostatočnú zásobu, aby ste dosiahli úroveň 1,6 l vyznačenú na pohári. Nasaďte veko a uzáver plniaceho otvoru.
3 Mixujte pri maximálnej rýchlosti 5 sekúnd pre hrubú polievku alebo dlhšie pre jemnejší výsledok.
4 Zmes premiestnite do hrnca, pridajte koriander a korenie a polievku duste 30 až 35 minút alebo do varenia.
5 Podľa potreby upravte korenie a v prípade potreby pridajte ďalšiu tekutinu.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv 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.

- Vyrobené v Číne.

Загальні заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть все пакування та пластикові кришки лез. Вимийте деталі: див. розділ «Очищення».
- Не торкайтеся гострих лез. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Не торкайтеся рухомих частин.
- Завжди обережно поводьтесь із ножовим блоком та під час спорожнення чаші. Під час чищення не торкайтеся ріжучих країв ножів.
- Використовуйте чашу з основою та ножовим блоком, що входять до комплекту приладу.
- Забороняється підключати ножовий блок у розетку, якщо не було накручено чашу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Поверніть регулятор швидкості в положення «O» (вимкнено) і витягніть з розетки:
  - перед встановленням та зняттям деталей і насадок;
  - після використання;
  - перед чищенням.
- Якщо вам потрібно зняти блендер із блоку електродвигуна:
  - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не відкрутити чашу від ножового блоку.
- Тільки для KAH359A.000GL: Кришку блендеру має бути встановлено, якщо в чаші використовуватиметься лопатка.
- Тільки для KAH359A.000GL: Використовувати лопатку ⑧ можна тільки при обробці холодних інгредієнтів. **НЕ** використовувати при обробці гарячих рідин.
- **ВИ РИЗИКУЄТЕ ОБВАРИТИСЯ:** гарячі інгредієнти слід охолодити до кімнатної температури, перш ніж класти до чаші або замішувати.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Ніколи не використовуйте пошкоджену насадку. Віднесіть її на перевірку або ремонт: див. розділ «Обслуговування та підтримка клієнтів».
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Використовуйте блендер тільки зі встановленою кришкою та закрученою насадкою для наповнення. Докладнішу інформацію див. у Короткому посібнику користувача та Інструкції з експлуатації.

- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Використання блендеру не за призначенням може призводити до травм.
- Ніколи не перевищуйте максимальну кількість та швидкість, зазначені в Таблиці рекомендованого використання блендера **M**.
- Не користуйтеся блендером більше однієї хвилини – він може перегрітися. Вимикайте прилад, як тільки ви отримаєте бажану консистенцію.
- Ця насадка не повинна використовуватися дітьми. Зберігайте насадку в недоступному для дітей місці.
- Спочатку увімкніть блендер, і тільки після цього додавайте сухі інгредієнти. Поріжте кубиками та кидайте крізь ковпачок заливального отвору у працюючий прилад.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Не перевищуйте вказаний об'єм - 1600 мл (2 пінти, 16 рідких унцій) для холодних інгредієнтів. Для інгредієнтів, що утворюють піну (на зразок, молочні коктейлі) об'єм має бути меншим.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до блендеру.
- Ніколи не змішуйте заморожені шматочки фруктів або овочів, якщо вони більші за кубики 3 см x 3 см.
- Ніколи не кладіть руку в чашу блендера, коли вона встановлена на настільний міксер. Якщо потрібно притиснути інгредієнти, використовуйте відповідний інструмент, наприклад лопатку.



УВАГА: ІНСТРУКЦІЇ СТОСОВНО ЗМІШУВАННЯ ГАРЯЧИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Щоби зменшити ризик обпарювання та отримання опіків під час змішування гарячих інгредієнтів, тримайте руки та інші частини тіла якомога далі від кришки. Ви повинні виконувати наступні запобіжні заходи:

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: змішування надмірно гарячих інгредієнтів може призвести до переливання гарячої рідини або випуску пари крізь кришку або ковпачок заливального отвору.**
- **Рекомендуємо дати гарячим інгредієнтам вистигнути до змішування.**

- **НІКОЛИ** не перевищуйте допустиму норму завантаження 1200 мл / 5 чашок під час обробки гарячих рідин на кшталт супів (див. позначки на чаші).
- **ЗАВЖДИ** починайте змішування на низькій швидкості і поступово збільшуйте її. **НІКОЛИ** не змішуйте гарячі рідини в імпульсному режимі.
- Не слід перевищувати максимальний зазначений об'єм для рідин, що утворюють піну (на кшталт молоко), який становіть 1000 мл/ 4 чашки.
- Будьте обережні під час роботи з блендером, адже чаша та вміст стають дуже гарячими.
- Будьте дуже обережні під час знімання кришки. Кришка є герметичною і призначена для запобігання протіканню. Якщо необхідно візьміть ганчірку або одягніть кухонні рукавички.
- Переконайтеся, що чашу надійно закріплено на основі. Під час знімання чаші з приладу, повертайте основу так, щоби вона знялася разом з чашею.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що кришку та ковпачок заливального отвору встановлено на місце.
- Перед початком **кожного** змішування переконайтеся, що вентиляційні клапани на ковпаку чисті ⑦.
- Під час встановлення кришки на чашу переконайтеся, що обідки кришки та чаші чисті та сухі. Тоді вони міцно прилягатимуть і запобігатимуть протіканню.

- Дітей слід тримати під наглядом і не дозволяти їм гратися з приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозвовляється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Див. посібник з експлуатації кухонної машини, щоб ознайомитися з додатковими попередженнями щодо дотримання техніки безпеки.

Чищення **N**

- Завжди вимикайте, виймайте вилку з розетки та розбирайте пристрій перед очищенням. Перед тим, як відкрутити основу, спорожніть чашу.
- Ножовий блок - витягніть і помийте ущільнювальне кільце. Очистіть леза під проточною водою. Зберігайте нижню частину сухою. Залиште до висихання.
- Інші частини - див. таблицю очищення **N**.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки з печива, подрібнення горіхів та льоду.

Перед першим використанням насадки Kenwood
Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».

Покажчик

① Ковпачок заливального отвору
② Кришка
③ Чаша
④ Ущільнювальне кільце
⑤ Ножовий блок
⑥ Основа
⑦ Клапани
⑧ Лопатка (Тільки для KAH359A.000GL)

Як користуватися блендером

Див. ілюстрації A – K

1 Встановіть ущільнювальне кільце ④ у ножовий блок ⑤ — переконайтеся, що ущільнення розташовано правильно. **Існує ризик витоку рідини, якщо ущільнення пошкоджено або не встановлено правильно.**
2 Установіть ножовий блок ⑤ всередині основи ⑥.
3 Прикрутіть чашу до основи, міцно затягнувши основу ножів.
4 Покладіть інгредієнти до чаші.
5 Установіть кришку, натискаючи на неї, поки вона не займе свого місця. (Переконайтеся, що один з уступів на кришці співпадає з носиком чаші.)
6 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та натисніть для фіксації.
7 Зніміть кришку з високошвидкісного приводу.
8 Установіть блендер до отвору приводу, потім поверніть за годинниковою стрілкою й у той же самий час надавлюйте на нього, щоби він увійшов до отвору. Після цього продовжуйте повертати його за годинниковою стрілкою, доки він не зафіксується у належному положенні.
9 Увімкніть бажану швидкість (див. рекомендовану схему використання).
10 Тільки-но ви отримаєте бажану консистенцію, вимкніть прилад та зніміть блендер, утримуючи його обома руками.

Як користуватися лопаткою (Тільки для KAH359A.000GL)

Див. ілюстрацію L

1 Встановіть кришку на чашу і зніміть Ковпачок заливального отвору. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ користуватися лопаткою в чаші зі знятою кришкою.**
2 Вставте лопатку і повільно переміщайте її по колу в чаші, поки працює двигун.

- Користуйтеся лопаткою, щоб легше переміщати інгредієнти в чаші, не допускаючи засмічення під час роботи.

Корисні поради

- Для запобігання витоку:
  - зволожите ущільнювальне кільце перед встановленням;
  - переконайтеся, що чаша міцно заблокована на базі.
- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до чаші, за винятком олії. Після цього не, вимикаючи прилад, зніміть ковпачок заливального отвору та повільно додайте олію.
- Густі суміші, наприклад, паштети, соуси: змішуйте на низькій або середній швидкості, знімаючи залишки зі стінок чаші у разі необхідності. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини та скористайтеся лопаткою, якщо вона входить у комплект поставки. Або змішуйте в імпульсному режимі, щоби інгредієнти рухалися крізь ножовий блок.
- Під час кришення льоду обробляйте невеликі порції за один раз, використовуючи імпульсний режим. Рекомендується тримати руку на кришці та ковпаку заливального отвору під час роботи.

Чищення

Див. ілюстрацію N

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть його від мережі електропостачання та розберіть.
- Випорожніть чашу перед тим, як її відкрутити.

Ножовий блок
Будьте обережні з ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.

1 Зніміть і промийте ущільнювальне кільце.
2 Помийте леза під струменем води за допомогою щіточки. Зворотний бік повинен бути сухим.
3 Залиште просихати.

Інші деталі
Вимити вручну і ретельно висушити або вимити в посудомийній машині.

Морквяний суп з кінзою

25 г вершкового масла
1 подрібнена цибулина
1 зубчик часнику подрібнений
800 г моркви, нарізаної кубиками 2,5 см
Холодний курячий бульйон
10-15 мл (2-3 ч.л.) меленої кінзи
Сіль та перець

1 Розтопити вершкове масло на сковороді, додати цибулю та часник і обсмажити до м'якості.
2 Покласти моркву в блендер, додати цибулю і часник. Додати достатню кількість бульйону, щоб досягти позначки 1,6 л на чаші. Прикріпіть кришку та кришку наповнювача.
3 Збивайте на максимальній швидкості протягом 5 секунд для густішої консистенції супу або довше для дрібнішої.
4 Перекласти суміш у каструлю, додати кінзу і приправи і варити суп 30-35 хвилин або до готовності.
5 Додати приправи до смаку та додаткову рідину, якщо потрібно.

Обслуговування та ремонт

- У разі виникнення будь-яких проблем під час використання насадки, перш ніж телефонувати у відділ технічної підтримки, відвідайте 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.
- Зроблено в Китаї.

Eesti

Ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakend ja plastist terakatted. Peske osad: vt “Puhastamine”.
- Ärge puudutage teravaid terasid. Hoidke teradega osa lastest eemal.
- Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa.
- Olge alati ettevaatlik, kui käsitsete teraüksust või tühjendate jalaga kaussi. Vältige puhastamisel terade lõikeserva puudutamist.
- Kasutage kannu ainult koos komplekti kuuluva aluse ja lõiketeraga.
- Ärge kunagi paigaldage lõiketera pesale ilma blenderi kannu paigaldamata.
- Võtke masina juhe alati seinast välja enne kui oma käed või töövahendid kannu panete.
- Keerake kiiruse reguleerimise seade asendisse “O” (OFF) (väljas) ja ühendage seade vooluvõrgust lahti:
  - enne osade ja lisaseadmete paigaldamist ning eemaldamist;
  - pärast kasutamist;
  - enne puhastamist.
- Blenderit mootorilt eemaldades:
  - oodake kuni terad on täielikult seiskunud;
  - ärge keerake kannu kogemata lõiketera küljest lahti.
- Ainult KAH359A.000GL: Kannus segamispulka kasutades peab blenderi kaas olema paigaldatud.
- Ainult KAH359A.000GL: Kasutage segamispulka ⑧ vaid külmade koostisosade töötlemiseks. **ÄRGE** kasutage seda kuumi vedelikke töödeldes.
- **PÕLETUSOHT:** kuumadel koostisosadel tuleb enne kannu asetamist või segamist lasta toatemperatuurini jahtuda.
- Ärge kunagi laske blenderil tühjalt töötada.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud seadet. Laske seda kontrollida või parandada: vt “Hooldus ja klienditeenindus”.
- HOIATUS- Blenderi kasutamisel peab alati olema kohal segamisanuma kaan ja täiteava sulgur. Lisateavet leiate kiirjuhendist ja kasutusjuhendist.
- Ärge jätke seadet kunagi töötamise ajal valveta.
- Teie blenderi väärkasutuse tulemuseks võib olla vigastus.
- Ärge kunagi ületage maksimaalseid koguseid ja kiirusi, mis on ära märgitud blenderi soovitatava kasutuse tabelis **M**.

- Ärge kasutage blenderit kunagi kauem kui üks minut - see kuumeneb üle. Lülitage see välja kohe kui olete õige konsistentsi saavutanud.
- Seda lisaseadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke lisaseade lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge pange kuivi koostisosi blenderisse enne selle sisse lülitamist. Lõigake need kuubikuteks ja laske tükid masina töötamise ajal läbi täitmisava korgi blenderisse.
- Ärge kasutage blenderit hoiunõuna. Hoidke seda tühjana enne ja pärast kasutamist
- Ärge kunagi töödelge rohkem kui 1600 ml külmi koostisosi - vahutavate vedelike (näiteks piimakokteilid) korral vähem.
- Smuutide retseptid - ärge kunagi töödelge külmunud koostisosi, mis on külmudes tahke massi moodustanud; murdke see enne blenderisse lisamist lahti.
- Ärge kunagi töödelge köögikombainiga külmutatud puu- või köögiviljatükke, mis on suuremad kui 3 cm x 3 cm suurused kuubikud.
- Ärge kunagi pange kätt blenderi jalaga kaussi, kui see on asetatud seisumikserile. Kui toiduaineid tuleb alla suruda, kasutage selleks sobivat vahendit, näiteks spaatlit.



OLULINE: KUUMALT SEGAMISE JUHEND

Vähendamaks põletusohtu kuumade koostisosade segamisel hoidke võimalike põletuste vältimiseks käed ja muu katmata nahk kaanest eemal. Jälgida tuleb järgmisi ettevaatusabinõusid:

- **ETTEVAATUST: väga kuumade koostisosade segamise tulemuseks võib olla kuuma vedeliku ja auru ootamatu kaanest või täitmisava korgist mööda surumine.**
- **Me soovitame, et kuumadel koostisosadel lastaks enne segamist jahtuda.**
- **ÄRGE KUNAGI** ületage kuumade vedelike, näiteks suppide, töötlemisel mahutavust 1200 ml / 5 tassi (vaadake kannul olevaid tähiseid).
- ALATI alustage segamist aeglasel kiirusel ja suurendage kiirust järk-järgult. **ÄRGE KUNAGI** segage kuumi vedelikke impulsi seadistust kasutades.
- Vahutama kippuvaid vedelikke, näiteks piima, tuleks piirata 1000 ml / 4 tassi suurima mahutavuseni.
- Olge blenderit käsitsedes ettevaatlik, kuna kann ja selle sisu on väga kuumad.

- Olge eriti ettevaatlik kaant eemaldades. Lekkimise vältimiseks on kaas loodud tihedalt sobituma. Vajadusel kaitske seda käsitsedes oma käsi kas lapi või pajakinnastega.
- Veenduge, et kann on kindlalt aluse külge kinnitatud ja seda seadme küljest eemaldades suunake alust ning veenduge, et see eemaldatakse koos kannuga.
- Enne **iga** segamist veenduge, et kaas ja täitmisavakork on kindlalt paigas.
- Enne **iga** segamist veenduge alati, et täitmisava kaanes olevad õhuavad on puhtad ⑦.
- Kannule kaant paigaldades tagage hea sulgemise kindlustamiseks ja lekkimise vältimiseks alati see, et kaas ja kannu äär on puhtad ning kuivad.

- Lapsed tuleks hoida järelvalve all, et nad ei mängiks seadmega.
- Masinaid võivad kasutada isikud, kellel esineb füüsiline, sensoorne või vaimupuue või kogemuse või teabe puudumine, juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ning kui nad saavad aru võimalikest ohtudest.
- Kasutage seadet vaid selle jaoks ettenähtud koduseks kasutamiseks. Kenwood ei võta mingit vastutust kui seadet on vääriti kasutatud või kui neid juhiseid eiratakse.

Täiendavate ohutusega seotud hoiatuste jaoks vaadake oma köögikombaini peamist juhiste raamatut.

Puhastamine N

- Lülitage seade alati välja ning ühendage lahti vooluvõrgust enne puhastamist. Tühjendage jalaga kauss enne aluse lahti keeramist.
- Terakomplekt – eemaldage ja peske rõngastihend. Harjake lõiketerad kraani all puhtaks. Hoidke seadme põhi kuiv. Laske kuivada.
- Muud osad – vaadake puhastustabelit **N**.

- Käesolev seade vastab EL'i määrusele 1935/2004 materjalide ja esemete kohta, mis puutuvad kokku toiduga.

Enne oma Kenwoodi lisaseadme esimest kasutamist
Peske osi: vaadake osa „Puhastamine".

Kasutage blenderit suppide, jookide, pasteetide, majoneesi, leiva- või küpsisepuru jaoks, pähklite hakkimiseks ja jää purustamiseks.

Legend

① Täitmisava kork
② Kaas
③ Kann
④ Rõngastihend
⑤ Lõiketera
⑥ Alus
⑦ Õhuavad
⑧ Segamispulk (ainult KAH359A.000GL)

Oma blenderi kasutamiseks

Vaadake illustratsioon A - K

1 Paigutage rõngastihend ④ lõiketerasse ⑤ - veendudes, et tihend on õigesti paigas. **Kui tihend on kahjustatud või ei ole õigesti paigaldatud, hakkab seade lekkima.**
2 Paigutage lõiketera ⑤ alusesse ⑥.
3 Seejärel keerake kann alusele – veendudes, et tera alus on täielikult kinni keeratud.
4 Asetage oma koostisosad kannu.
5 Paigaldage kaas seda kuni kindlalt paigas olemiseni alla vajutades (veenduge, et üks kaane eenditest asetub kannu tila kohale).
6 Asetage täitmisava kork kaane sisse ja lükake seda kinnitamiseks alla.
7 Eemaldage suure kiiruse pesa kaas.
8 Pange blender pesa kohale, pöörake seda päripäeva ja samal ajal lükake seda alla kuni seade kohale haakub. Seejärel pöörake veel päripäeva kuni lisaseade paika lukustub.
9 Lülitage nõutud kiirusele (vaadake soovitusliku kasutuse tabelit).
10 Soovitud konsistentsi saavutamisel lülitage välja ja eemaldage blender seda mõlema käega toetades.

Segamispulga kasutamiseks (ainult KAH359A.000GL)

Vaadake joonist L

1 Paigaldage kaas kannule ja eemaldage täitmisava kork. **ÄRGE kasutage segamispulka kannus ilma paigas oleva kaaneta.**
2 Sisestage segamispulk ja liigutage seda mootori töötamise ajal aeglaselt kannus.

- Kasutage segamispulka selleks, et aidata koostisosi kannus liigutada ja et vältida ummistumist töötlemise ajal.

Näpunäited

- Lekete ära hoidmiseks:
  - tehke rõngastihend enne paigaldamist märjaks;
  - veenduge, et kann on kindlalt aluse külge lukustunud.
- Majoneesi valmistades asetage blenderisse kõik koostisosad peale õli. Seejärel eemaldage masina töötades täitmisava kaas ja lisage aeglaselt ning ühtlaselt õli.
- Tihked segud, nt pasteedid ja dipikastmed: kasutage madalat kuni keskmist kiirust, vajadusel segu maha kraapides. Kui seda on raske töödelda, lisage vedelikku ja kasutage segamispulka (kui see on komplektis). Teise võimalusena kasutage impulsside seadistust, et saada koostisosad üle terade liikuma.
- Jääd purustades töödelge korraga väikseid koguseid ja kasutage impulsside seadistust. Töötamise ajal on soovitatav oma kätt kaanel ja täitmisava korgil hoida.

Puhastamine

Vaadake joonist N

- Enne puhastamist lülitage seade alati välja, võtke juhe seinast ja seade koost lahti.
- Tühjendage kann enne aluse lahti keeramist.

Lõiketera
Olge lõiketera käsitsedes alati ettevaatlik ja vältige terade lõikeserva puudutamist.

1 Eemaldage rõngastihend ja peske seda.
2 Harjake terad kraani all puhtaks. Hoidke seadme alumine külg kuivana.
3 Laske kuivada.

Muud osad
Peske käsitsi ja seejärel kuivatage põhjalikult või peske nõudepesumasinas.

Porgandi ja koriandri supp

25g võid
1 sibul, hakitud
1 küüslauguküüs, purustatud
800g porgandit, lõigatud 2,5cm kuubikuteks
Külma kanapuljongit
10-15ml (2-3tsp) jahvatatud koriandrit
Soola ja pipart

1 Sulatage pannil või, lisage sibul ja küüslauk ning praadige pehmeks.
2 Asetage porgand blenderisse, lisage sibul ja küüslauk. Lisage piisavalt puljongit, et segu ulatuks mahutile märgitud 1,6 liitri piirini. Asetage kohale kaan ja täitmisava kork.
3 Blenderdage maksimaalsel kiirusel 5 sekundit koreda supi saamiseks või kauem ühtlasema konsistentsi saamiseks.
4 Tõstke segu kastrulisse, lisage koriander ja maitsestage ning hautage suppi 30–35 minutit või kuni see on läbi keenud.
5 Vajadusel maitsestage täiendavalt ja lisage vedelikku.

Teenindus ja kliendihooldus

- Kui Teil esineb probleeme lisaseadme töötamisega, tutvuge enne abi palumist lehega www.kenwoodworld.com.
- Tuletame Teile meelde, et Teie toodet kaitseb garantii, mis on kooskõlas kõikide seaduslike sätetega, mis puudutavad olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus seade osteti.
- Kui Teie Kenwood'i seadmel esineb rikkeid või kui Te leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed Teile lähimast volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusest on veebilehel www.kenwoodworld.com või Teie asukohariigi KENWOOD'i veebilehel.
- Valmistatud Hiinas.

Lietuvių

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Prieš naudodami pirmą kartą, pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir plastikinius ašmenų apmovus. Nuplaukite dalis, žr. skirsnį „Valymas“.
- Nelieskite aštrių ašmenų. Saugokite ašmenų mechanizmą nuo vaikų.
- Nelieskite jokių judamųjų dalių.
- Visada atsargiai elkitės su peilių mechanizmu arba ištuštindami taurę. Valydami venkite liesti aštrias ašmenų briaunas.
- Plaktuvo taurę naudokite tik su pridedamu peilio ašmenų bloku.
- Niekada netvirtinkite ašmenų bloko ant galios bloko angos neuždėję plaktuvo taurės.
- Prieš kišdami rankas ar virtuvės reikmenis į taurę visada išjunkite virtuvinį kombainą iš elektros lizdo.
- Pasukite greičio reguliatorių į „O“ padėtį (IŠJ.) ir atjunkite nuo elektros tinklo:
  - prieš įdėdami ir išimdami dalis ir priedus;
  - panaudoję kombainą;
  - prieš valydami.
- Nuimdami plaktuvą nuo galios bloko:
  - palaukite, kol ašmenys visiškai sustos;
  - atsitiktinai neatsukite taurės nuo ašmenų bloko.
- Tik KAH359A.000GL: Plaktuvo dangtis turi būti uždengtas naudojant maišymo priedą inde.
- Tik KAH359A.000GL: Naudokite maišymo priedą ⑧ tik šaltų ingredientų apdorojimui. **NE**naudokite karštiems skysčiams.
- **NUSIPLIKYMO PAVOJUS:** prieš dedant karštus ingredientus į taurę ar prieš juos plakant reikia palaukti, kol jie atauš iki kambario temperatūros.
- Niekada neįjunkite tuščio plaktuvo.
- Pažeisto priedo jokiu būdu nenaudokite. Pasirūpinkite jo patikra ar remontu. Žr. skyrių „Techninė priežiūra ir klientų aptarnavimas“.
- ĮSPĖJIMAS – plaktuvą naudokite tik su uždėtu dangčiu ir įdėtu pildymo angos dangteliu. Daugiau informacijos rasite naudojimo pradžios vadove ir naudojimo instrukcijoje.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Netinkamai naudodami plaktuvą galite susižeisti.
- Niekada neviršykite didžiausio kiekio ir greičio, nurodytų rekomenduojamų naudojimo būdų lentelėje **M**.

- Niekada nelaikykite įjungę plaktuvo ilgiau kaip vieną minutę – jis gali perkaisti. Išjunkite iškart, kai tik gausite tinkamą konsistenciją.
- Šiuo priedu draudžiama naudotis vaikams. Priedą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš įjungdami plaktuvą nepilkite į jį sausų ingredientų. Supjaustykite juos kubeliais ir įmeskite pro pildymo angos gaubtelį veikiant kombainui.
- Nenaudokite plaktuvo vietoje laikymo talpyklos. Prieš jo naudojimą ir po naudojimo jis turi būti tuščias.
- Niekada neplakite daugiau kaip 1600 ml šaltų ingredientų, o putojančius skysčius, pvz., pieno kokteilius – dar mažiau.
- Tirštų kokteilių receptai – niekada neplakite sušaldytų ingredientų, kurie sušalę į kietą masę; prieš dėdami juos į plaktuvą sutrupinkite.
- Niekada nesmulkinkite užšaldytų vaisių ar daržovių gabaliukų, kurie yra didesni nei 3 cm x 3 cm kubeliai.
- Niekada nekiškite rankos į plaktuvo taurę, kai jis uždėtas ant pastatomojo maišytuvo. Prireikus maistą pastumti žemyn, naudokite tinkamą įrankį, pavyzdžiui, mentelę.



SVARBU: KARŠTŲ INGREDIENTŲ PLAKIMO INSTRUKCIJA

Norėdami sumažinti nusiplikymo tikimybę plakdami karštus ingredientus rankas ir atidengtą odą laikykite toliau nuo dangtelio, kad išvengtumėte nudegimų. Reikia laikytis šių atsargumo priemonių:

- **ĮSPĖJIMAS! Plakant labai karštus ingredientus atidengus dangtelį ar pildymo gaubtelį gali staiga išsiveržti karštas skystis arba garai.**
- **Rekomenduojame prieš plakant karštus ingredientus palaukti, kol jie atauš.**
- **NIEKADA** plakdami karštus skysčius, pavyzdžiui, sriubas, neviršykite 1200 ml / 5 puodelių talpos (vadovaukitės taurės ženklinimu).
- **VISADA** pradėkite plakti mažu greičiu ir palaipsniui didinkite greitį. **NIEKADA** neplakite karštų skysčių impulsiniu režimu.
- Skysčių, kurie linkę putoti, pavyzdžiui, pieno, kiekį apribokite iki didžiausios 1000 ml / 4 puodelių talpos.
- Būkite atsargūs naudodami plaktuvą, nes taurė ir jos turinys bus labai karštas.
- Būkite ypač atsargūs nuimdami dangtelį. Dangtelis sandariai priglunda, kad apsaugotų nuo protėkių. Jei reikia, dirbdami apsaugokite rankas audeklu arba orkaičių pirštinėmis.

- Įsitikinkite, kad taurė patikimai pritvirtinta prie pagrindo ir nuimdami taurę nuo prietaiso valdykite pagrindą ir įsitikinkite, kad jis nuimtas kartu su taure.
- Prieš **kiekvieną** plakimą įsitikinkite, kad patikimai įtvirtinti dangtelis ir pildymo gaubtelis.
- Visada prieš **kiekvieną** plakimą įsitikinkite, kad neužsikimšusios pildymo gaubtelio oro išleidimo angos ⑦.
- Uždėdami dangtelį ant taurės visada įsitikinkite, kad dangtelis ir taurės briaunelė yra švari ir sausa, kad būtų užtikrintas geras sandarumas ir išvengtumėte išsiliejimo.

- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su įrenginiu.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar psichinius gebėjimus, taip pat asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, jeigu jų naudojimasis prietaisu yra prižiūrimas arba jiems yra suteiktos instrukcijos dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie supranta susijusius pavojus.
- Prietaisą naudokite tik pagal nurodytą paskirtį namuose. „Kenwood“ neprisiims atsakomybės, jeigu prietaisas buvo netinkamai naudojamas arba naudojamas ne pagal instrukcijas.

Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino instrukcijų knygelėje.

Valymas N

- Prieš valydami prietaisą visada išjunkite jį, ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo ir išmontuokite priedus. Prieš atsukdami pagrindą ištuštinkite taurę.
- Peilių mechanizmas - išimkite ir išplaukite sandarinimo žiedą.. Peilius po čiaupu nuplaukite šepetėliu. Nešlapinkite mechanizmo apačios. Palikite išdžiūti.
- Kitos dalys - žr. valymo lentelę **N**.

- Šis prietaisas atitinka EB reglamentą 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.

Prieš naudojant „Kenwood“ priedą pirmą kartą
Išplaukite dalis, žr. „Valymas“.

Plaktuvą naudokite sriuboms, gėrimams, paštetams, majonezui, duonos trupiniams, biskvitų trupiniams, ruošti, riešutams smulkinti ir ledukams traiškyti.

Žymėjimai:

① Pildymo angos gaubtelis
② Dangtelis
③ Taurė
④ Sandarinimo žiedas
⑤ Ašmenų blokas
⑥ Pagrindas
⑦ Angos
⑧ Maišymo priedas (tik KAH359A.000GL)

Plaktuvo naudojimas

Žr A – K iliustracijas

1 Ant ašmenų bloko ⑤ tinkamai uždėkite sandarinimo žiedą ④. **Jei sandarinimo žiedas pažeistas ar netinkamai uždėtas, atsiras protėkiai.**
2 Įdėkite ašmenų bloką ⑤ į pagrindą ⑥.
3 Tada užsukite taurę ant pagrindo – įsitikinkite, kad ašmenų bloko pagrindas visiškai priveržtas.
4 Sudėkite ingredientus į taurę.
5 Uždėkite dangtį spausdami, kol užsifiksuos. (Įsitikinkite, kad vienas iš dangčio išsikišimų yra ties indo kakleliu.)
6 Į dangtelį įdėkite pildymo angos gaubtelį ir paspausdami įtvirtinkite.
7 Nuimkite didelio greičio angos dangtelį.
8 Uždėkite taurę ant angos, pasukite pagal laikrodžio rodyklę tuo pačiu metu spausdami žemyn, kol blokas susikabins. Po to dar pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol priedas užsifiksuos.
9 Įjunkite reikiamą greitį (rekomenduojamą greitį pasižiūrėkite lentelėje).
10 Pasiekę reikiamą konsistenciją išjunkite prietaisą ir laikydami abiem rankomis nuimkite plaktuvą.

Maišymo priedo naudojimas (tik KAH359A.000GL)

Žr. L iliustraciją

1 Uždėkite dangtį ant indo ir nuimkite užpildymo dangtelį. **NE naudokite maišymo priedo inde neuždėję dangčio.**
2 Įstatykite maišymo priedą ir lėtai judinkite jį inde, kai veikia variklis.

- Naudodami maišymo priedą judinkite ingredientus inde ir užkirskite kelią užsikimšimui apdorojimo metu.

Patarimai

- Kad išvengtumėte protėkių:
  - prieš uždėdami sandarinimo žiedą sušlapinkite jį;
  - įsitikinkite, kad taurė tvirtai užsifiksavo pagrinde.
- Gamindami majonezą sudėkite visus ingredientus, išskyrus aliejų, į plaktuvą. Po to, veikiant kombainui, nuimkite pildymo angos gaubtelį ir tolygiai supilkite aliejų.
- Tiršti mišiniai, pvz., paštetai, mirkalai: Naudokite greitį nuo mažo iki vidutinio, kai reikia, taurės turinį nugrandykite žemyn. Jeigu mišinį apdoroti sunku, įpilkite daugiau skysčio ir naudokite maišymo lazdelę, jeigu pridėta. Kitaip, galite naudoti impulsinį režimą, kad ingredientai tekėtų pro ašmenis.
- Trupindami ledo kubelius apdorokite mažais kiekiais ir naudokite impulsinį režimą. Veikiant kombainui patartina laikyti ranką ant dangtelio ir pildymo angos gaubtelio.

Valymas

Žr. N iliustraciją

- Prieš valydami prietaisą visada išjunkite jį, ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo ir išmontuokite priedus.

- Prieš atsukdami pagrindą ištuštinkite taurę.

Ašmenų blokas
Dirbdami su ašmenų bloku visada būkite atsargūs ir nelieskite pjaunančios ašmenų briaunos.

1 Išimkite ir išplaukite sandarinimo žiedą.
2 Nuvalykite peiliukus po bėgančiu vandeniu. Nešlapinkite prietaiso apačios.
3 Padėkite, kad išdžiūtų.

Kitos dalys

Plaukite rankomis, po to gerai išdžiovinkite arba plaukite indaplovėje.

Morkų ir kalendrų sriuba

25 g sviesto
1 susmulkintas svogūnas
1 susmulkinta skiltelė česnako
800 g morkų, supjaustytų 2,5 cm dydžio kubeliais
Šaltas vištienos sultinys
10-15 ml (2-3 arb. šaukšteliai) maltos kalendros
Druska ir pipirai

1 Keptuvėje ištirpinkite sviestą, sudėkite svogūnus ir česnakus ir kepkite, kol suminkštės.
2 Morkas sudėkite į trintuvą, suberkite svogūną ir česnaką. Įpilkite tiek sultinio, kad būtų pasiektas ant taurės pažymėtas 1,6 l kiekis. Uždėkite dangtelį ir pildymo angos gaubtelį.
3 Maksimaliu greičiu maišykite 5 sekundes, jei norite, kad sriuba būtų stambiau supjaustytų ingredientų, arba ilgiau, jei norite labiau trintos sriubos.
4 Perpilkite mišinį į puodą, suberkite kalendrą ir prieskonius ir virkite sriubą 30-35 minutes arba kol išvirs.
5 Savo nuožiūra keiskite prieskonių kiekį ir įpilkite papildomo skysčio, jei reikia.

Aptarnavimas ir pagalba klientams

- Jei naudojant priedą kils kokių nors problemų, prieš kreipdamiesi techninės pagalbos apsilankykite www.kenwoodworld.com svetainėje.
- Atkreipkite dėmesį, kad jūsų gaminiui yra taikoma garantija, kuri atitinka visas teisines nuostatas dėl esamų garantijų ir vartotojų teisių šalyje, kurioje gaminys buvo nupirktas.
- Sugedus jūsų „Kenwood“ gaminiui arba pastebėjus defektą, prašome išsiųsti jį arba pristatyti į įgaliotą KENWOOD aptarnavimo centrą. Norėdami rasti naujausius duomenis apie artimiausią įgaliotą KENWOOD paslaugų centrą, apsilankykite www.kenwoodworld.com arba konkrečioje savo šaliai skirtoje svetainėje.
- Pagamintas Kinijoje.

Latviešu

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet nākotnes vajadzībām.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un asmeņu uzmavas. Nomazgājiet detaļas (skatiet sadaļu „Tīrīšana“).
- Neskarieties pie asajiem asmeņiem. Glabājiet asmeņu bloku bērniem nepieejamā vietā.
- Neaiztieciet kustīgas detaļas.
- Vienmēr esiet uzmanīgi, rīkojoties ar asmeņu bloku vai iztukšojot kausu. Tīrīšanas laikā neskarieties pie asmeņu asajām malām.
- Lietojiet kausu tikai ar komplektācijā iekļauto pamatni un asmeņu bloku.
- Nekādā gadījumā neuzstādiet asmeņu bloku atverē, ja nav uzstādīts kauss.
- Vienmēr atvienojiet mašīnu no elektrotīkla, pirms liekat rokas vai rīkus kausā.
- Pagrieziet ātruma vadību pozīcijā „O“ (izslēgts) un atvienojiet no elektrotīkla:
  - pirms detaļu un papildpiederumu uzstādīšanas un noņemšanas;
  - pēc lietošanas;
  - pirms tīrīšanas.
- Noņemot blenderi no barošanas bloka:
  - nogaidiet, līdz asmeņi ir pilnībā apstājušies;
  - rīkojieties uzmanīgi, lai nejauši nenoskrūvētu kausu no asmeņu bloka.
- Tikai KAH359A.000GL: Blendera vākam jābūt uzliktam, ja lietojat maisīšanas kātu kausā.
- Tikai KAH359A.000GL: Lietojiet maisīšanas kātu ⑧ tikai aukstu dzērienu pārstrādei. **NELIETOJIET**, pārstrādājot karstus šķidrumus.
- **APPLAUCĒŠANĀS RISKS:** pirms ieliekat tos kausā vai blendējat, karstiem produktiem jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet tukšu blenderi.
- Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu papildpiederumu. Tas jāpārbauda vai jāsalabo: skatiet sadaļu „Serviss un klientu apkalpošana“.
- BRĪDINĀJUMS- ekspluatējiet blenderi tikai, kad tam ir uzlikts vāks un uzpildes atveres vāciņš. Vairāk informācijas skatiet Ātrās lietošanas pamācību un Lietošanas rokasgrāmatu.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Blendera nepareiza lietošana var izraisīt traumas.

- Nekādā gadījumā nepārsniedziet maksimālo daudzumu un ātrumu, kas norādīts blendera ieteicamā lietojuma tabulā **M**.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet blenderi ilgāk par vienu minūti — tas pārkarsīs. Izslēdziet to, tiklīdz ir panākta pareizā konsistence.
- Šo papildpiederumu nedrīkst lietot bērni. Glabājiet papildpiederumu bērniem nepieejamā vietā.
- Neievietojiet blenderī sausas sastāvdaļas, pirms to ieslēdzat. Sagrieziet tās kubiciņos un ievietojiet caur padeves vāciņu, kad mašīna darbojas.
- Nelietojiet blenderi priekšmetu glabāšanai. Glabājiet to tukšā veidā pirms un pēc lietošanas.
- Nekādā gadījumā neblendējiet vairāk kā 1600 ml auksto sastāvdaļu vai mazāk, ja blendējat šķidrumus ar putām, tādus kā piena kokteiļi.
- Smūtiju receptes: nekādā gadījumā nepārstrādājiet sastāvdaļas, kas sasalušas lielā gabalā. Pirms ieliekat tās blenderī, sadaliet tās mazākos gabalos.
- Nekādā gadījumā neblendējiet saldētu augļu vai dārzeņu gabaliņus, kas ir lielāki par 3 cm x 3 cm.
- Nekādā gadījumā nelieciet roku blendera kausā, kad tas novietots uz statīva. Ja produktus nepieciešams pastumt uz leju, tam jāizmanto piemēroti rīki, piemēram, lāpstiņa.



SVARĪGI: NORĀDĪJUMI KARSTU PRODUKTU BLENDĒŠANAI

Lai mazinātu applaucēšanās risku, blendējot karstas sastāvdaļas, netuviniet rokas un kailu ādu vākam, lai neapdedzinātos. Jāievēro šādi piesardzības pasākumi:

- **UZMANĪBU: blendējot ļoti karstas sastāvdaļas, karsts šķidrums un tvaiks var pēkšņi izplūst caur vāku vai uzpildes vāciņu.**
- **Mēs iesakām pirms blendēšanas atdzesēt karstas sastāvdaļas.**
- **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nepārsniedziet 1200 ml / 5 tašu daudzumu, pārstrādājot karstus šķidrumus, tādus kā zupas (skatiet atzīmes uz kausa).
- **VIENMĒR** sāciet blendēt lēnām un pamazām palieliniet ātrumu. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** neblendējiet karstus šķidrumus, izmantojot pulsa iestatījumu.
- Šķidrumu, kas mēdz putot, tādu kā piens, maksimālais tilpums nevar pārsniegt 1000 ml/4 tases.
- Rīkojieties ar blenderi uzmanīgi, jo kauss un tā saturs var būt ļoti karsts.

- Noņemiet vāku īpaši uzmanīgi. Vākam ir jāpieguļ ļoti cieši, lai novērstu šķidrumu noplūdi. Ja nepieciešams, aizsargājiet rokas ar drānu vai cepeškrāsns cimdiem.
- Pārliecinieties, ka kauss ir cieši nostiprināts pie pamatnes, un, noņemot to no ierīces, satveriet pamatni un gādājiet, lai tā tiktu noņemta kopā ar kausu.
- Pārliecinieties, ka vāks un uzpildes vāciņš ir cieši nostiprināti pirms **katras** blendēšanas darbības.
- Pirms **katras** blendēšanas darbības vienmēr pārliecinieties, ka uzpildes vāciņa atveres ir tīras ⑦.
- Uzliekot vāku uz kausa, vienmēr pārliecinieties, ka vāks un kausa mala ir tīri un sausi, lai nodrošinātu labu blīves darbību un novērstu produktu noplūdi.

- Bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Bērni vai citas personas, kuru fiziskās, garīgās spējas vai pieredzes trūkums neļauj tiem droši izmantot ierīci, drīkst izmantot ierīci tikai ar atbilstošu uzraudzību vai norādījumiem par ierīces drošu lietošanu un tikai tad, ja viņi saprot ar to saistīto risku.
- Šī iekārta paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecības apstākļos. Kenwood neuzņemsies atbildību, ja ierīce netiek lietota pareizi vai ja jūs neizpildīsiet šīs instrukcijas.

Skatiet galveno virtuves kombaina lietošanas pamācību, lai aplūkotu papildu brīdinājumus par drošību.

Tīrīšana N

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet un atvienojiet no elektrotīkla. - Pirms pamatnes noskrūvēšanas iztukšojiet kausu.
- Asmeņu bloks - noņemiet un nomazgājiet blīves gredzenu. Ar birsti notīriet asmeņus zem krāna. Uzturiet bloka apakšu sausu. Ļaujiet tam nožūt.
- Citas detaļas - skatiet tīrīšanas grafiku N.

- Šī ierīce atbilst Eiropas Padomes Regulai 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Pirms Kenwood papildpiederuma pirmās lietošanas reizes
Nomazgājiet detaļas (skatiet sadaļu „Tīrīšana“).

Lietojiet blenderi zupām, dzērieniem, pastētēm, majonēzei, rīvmaizei, cepumu drupatām, riekstu malšanai un ledus smalcināšanai.

Skaidrojums

① Uzpildes vāciņš
② Vāks
③ Kauss
④ Blīves gredzens
⑤ Asmeņu bloks
⑥ Pamatne
⑦ Atveres
⑧ Maisīšanas kāts (Tikai KAH359A.000GL)

Blendera lietošana

Skatiet attēlus A – K

1 Uzstādiet blīves gredzenu ④ uz asmeņu bloka ⑤, gādājot, lai blīve būtu pareizi novietota. **Ja blīve ir bojāta vai nav pareizi uzstādīta, notiks šķidruma noplūde.**
2 Uzstādiet asmeņu bloku ⑤ uz pamatnes ⑥.
3 Tad uzskrūvējiet kausu uz pamatnes, gādājot, lai asmeņu pamatne būtu cieši pievilkta.
4 Ievietojiet sastāvdaļas kausā.
5 Uzlieciet vāku, piespiežot to, līdz līdz tas nofiksējas. (Pārliecinieties, ka viens no izciļņiem uz vāka pieguļ snīpim uz kausa.)
6 Ievietojiet uzpildes vāciņu vākā un piespiediet, lai nofiksētu.
7 Noņemiet liela ātruma atveres pārsegu.
8 Novietojiet blenderi uz atveres, pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā un vienlaikus spiediet uz leju, līdz bloks nofiksējas. Tad vēl pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz papildpiederums nofiksējas vajadzīgajā pozīcijā.
9 Ieslēdziet vajadzīgo ātrumu (skatiet ieteicamā lietojuma tabulu).
10 Kad vēlamā konsistence ir sasniegta, izslēdziet un noņemiet blenderi, satverot to ar abām rokām.

Maisīšanas kāta lietošana (Tikai KAH359A.000GL)

Skatiet attēlu L

1 Uzlieciet vāku uz kausa un noņemiet uzpildes vāciņu. **NELIETOJIET maisīšanas kātu kausā, ja nav uzlikts vāks.**
2 Ievietojiet maisīšanas kātu un lēnām pārvietojiet to apkārt gar kausa malām, kamēr motors darbojas.

- Izmantojiet maisīšanas kātu, lai palīdzētu sastāvdaļām kustēties kausā un novērstu aizsērēšanu pārstrādes laikā.

Ieteikumi

- Lai novērstu šķidruma noplūdi:
  - saslapiniet blīvi, pirms to uzstādāt;
  - pārliecinieties, ka kauss ir cieši nofiksēts uz pamatnes.
- Gatavojot majonēzi, ievietojiet blenderī visas sastāvdaļas, izņemot eļļu. Tad, kad mašīna darbojas, izņemiet uzpildes vāciņu un lēnām un vienmērīgi pievienojiet eļļu.
- Biezas masas, piem., pastēte, mērces: lietojiet zemu vai vidēju ātrumu, notīrot malas, kad nepieciešams. Ja masu ir grūti pārstrādāt, pievienojiet vairāk šķidruma un lietojiet maisīšanas kātu, ja tas iekļauts komplektācijā. Alternatīvi lietojiet pulsa iestatījumu, lai sastāvdaļas sāktu kustēties starp asmeņiem.
- Sasmalcinot ledu, pārstrādājiet vienlaikus nelielu daudzumu un lietojiet pulsa iestatījumu. Darbības laikā ieteicams nosegt vāku un uzpildes vāciņu ar plaukstu.

Tīrīšana

Skatiet attēlu N

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet ierīci, atvienojiet no elektrotīkla un izjauciet.
- Iztukšojiet kausu, pirms noskrūvējat pamatni.

Asmeņu bloks
Vienmēr rīkojieties uzmanīgi ar asmeņu bloku un centieties neskarties pie asmeņu asajām malām.

1 Noņemiet un nomazgājiet blīves gredzenu.
2 Ar birstīti notīriet asmeņus zem krāna. Uzturiet bloka apakšu sausu.
3 Atstājiet, lai nožūst.

Citas detaļas
Mazgājiet ar rokām un rūpīgi noslaukiet vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.

Burkānu un koriandra zupa

25 g sviesta
1 sīpols, sagriezts
1 saspiesta ķiploka daiviņa
800 g burkānu, kas sagriezti 2,5 cm kubiciņos
Auksts vistas buljons
10–15 ml (2–3 tējk.) malta koriandra
Sāls un pipari

1. Izkausējiet katliņā sviestu, pievienojiet sīpolus un ķiplokus, un apcepiet, līdz tie kļūst zeltaini.
2. Ielieciet burkānus blenderī, pievienojiet sīpolus un ķiplokus. Pievienot pietiekamu buljona daudzumu, lai kopējais šķidrums sasniegtu 1,6 l atzīmi uz kausa. Uzstādiet vāku un uzpildes vāciņu.
3. Blendējiet ar maksimālo ātrumu 5 sekundes, lai zupa būtu rupji sasmalcināta, vai ilgāk, lai tā būtu smalkāka.
4. Ielejiet maisījumu katliņā, pievienojiet koriandru un sāli un piparus un vāriet zupu uz zemas uguns 30 līdz 35 minūtes vai līdz brīdim, kad tā ir gatava.
5. Pēc vajadzības pievienojiet vairāk sāli vai piparus un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jums rodas problēmas ar papildpiederuma ekspluatāciju, pirms lūdzat palīdzību, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, kas atbilst visām tiesisko normu prasībām par esošajām garantijām un patērētāju tiesībām valstī, kurā izstrādājums ir nopirkts.
- Ja jūsu Kenwood izstrādājums darbojas nepareizi vai jūs atrodat kādus defektus, lūdzu, aiznesiet to uz pilnvarotu KENWOOD servisa centru. Lai uzzinātu sīkāk par tuvāko pilnvaroto KENWOOD servisa centru, apmeklējiet www.kenwoodworld.com vai jūsu konkrētajai valstij paredzēto vietni.
- Ražots Ķīnā.

حساء الجزر و الكزبرة

٥٢ جرام زبدة
١ بصلة مفرومة
١ فص ثوم مهروس
٠٠٨ جرام جزر مقطع إلى مكعبات ٢,٥ سم
مرق دجاج بارد
٠١-٠٥١ مل (٢-٣ ملعقة صغيرة) كزبرة مطحونة
ملح وفلفل

١ أذيبي الزبدة في مقلاة، وأضيفي البصل والثوم وأقليهما إلى أن يصبحا طريين.
٢ ضعي الجزر في الخلاط وأضيفي البصل والثوم. أضيفي كمية كافية من المرق إلى أن تصلي إلى مستوى ٦,١ لتر المحدد على الدورق. ركّبي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة.
٣ امزجي على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن أو لفترة أطول للحصول على نتيجة أنعم.
٤ انقلي المزيج إلى قدر طهي، أضيفي الكزبرة والتوابل واتركي الحساء على نار هادئة لمدة ٠٣ إلى ٥٣ دقيقة أو إلى أن ينضج.
٥ اضبطي كمية التوابل حسب الضرورة وأضيفي المزيد من السائل إذا لزم الأمر.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي 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 إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- صنع في الصين.

استخدام الخلاط

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من A إلى K

١ ركبي حلقة الإحكام ④ على وحدة الشفرات ⑤ – مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح. **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٢ ركبي وحدة الشفرات ⑤ على القاعدة ⑥.

٣ ثم اربطي الدورق في القاعدة – مع التأكد من ربط قاعدة الشفرات بإحكام.

٤ ضعي المكونات داخل الدورق.

٥ ركبي الغطاء العلوي بالضغط عليه لأسفل حتى يستقر في موضعه. (تأكدي من محاذاة أي من النتوءات الموجودة في الغطاء العلوي مع التجويف المقابل المماثل لحجم النتوء في الدورق، حيث يضمن ذلك استقرار جميع نتوءات الغطاء العلوي داخل التجاويف المقابلة في الدورق).

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

٧ أزيلي غطاء مخرج الخليط على السرعة العالية.

٨ ضعي الخلاط على المخرج ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة مع الضغط عليه لأسفل في نفس الوقت حتى يتم تعشيقه في موضعه. ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة مرة أخرى لحين استقراره في موضع التثبيت تماماً.

٩ شغلي الجهاز على السرعة المطلوبة (راجعي جدول توصيات الاستخدام).

١٠ بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب، أوقفي تشغيل الجهاز وأزيلي الخلاط مع الإمساك به بكلتا يديك.

استخدام عصا التقليب

(الموديل KAH359A.000GL فقط)

ارجعي إلى الرسم التوضيحي L

١ ركبي الغطاء العلوي على الدورق وأزيلي فتحة التعبئة. **لا تستخدمي عصا التقليب في الدورق دون تركيب الغطاء العلوي.**

٢ أدخلي عصا التقليب وحركيها داخل الدورق في حركة دائرية بطيئة أثناء تشغيل الموتور.

- استخدمي عصا التقليب للمساعدة في تحريك المكونات حول الدورق وتجنب حدوث أي تعلق للمكونات أثناء المعالجة.

تلميحات

- لتجنب حدوث تسرب:
  - بللي حلقة الأحكام قبل تركيبها؛
  - تأكدي من تركيب الدورق بإحكام في القاعدة.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الدورق عدا الزيت. ثم أثناء تشغيل الخلاط، افتحي فتحة التعبئة وأضيفي الزيت ببطء وبكميات متساوية.
- الخلطات الثخينة (كثيفة القوام)، على سبيل المثال المعجنات، المغموسات: استخدمي سرعة منخفضة إلى متوسطة مع كشط الجوانب إذا لزم الأمر. في حالة مواجهة صعوبة في معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل واستخدمي عصا التقليب في حالة تزويدها. أو بطريقة أخرى، استخدمي إعداد التشغيل النبضي، بحيث يتم تحريك المكونات فوق شفرات السكين.
- عند جرش الثلج، ضعي كميات صغيرة في المرة الواحدة واستخدمي إعداد التشغيل النبضي (التشغيل المتقطع). نوصي بوضع يدك على الغطاء العلوي وفتحة التعبئة أثناء تشغيل الخلاط في حالة جرش الثلج.

التنظيف

ارجعي إلى الرسم التوضيحي N

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي وفكي أجزاء الخلاط المسموح بغسلها قبل التنظيف.
- أفرغي الدورق قبل فك القاعدة.

وحدة الشفرات

توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات.

١ أزيلي حلقة الإحكام واغسليها.

٢ نظفي وحدة الشفرات بفرشاة تحت ماء الصنبور. حافظي على الجانب السفلي من الوحدة جافاً دون تعرضه للبلل.

٣ اتركيها لتجف.

الأجزاء الأخرى

اغسليها باليد ثم جففيها جيدًا أو اغسليها في غسالة الأطباق.

- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.
- تأكدي من تركيب الدورق بإحكام على القاعدة وعند إزالته عن الجهاز، وجهي القاعدة وتأكدي من إزالتها مع الدورق سوياً.
- تأكدي من تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما بشكل صحيح وإحكام قبل **كل مرة** تقومي فيها باستخدام الخلاط.
- تأكدي دائما من عدم انسداد فتحات التهوية الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام الخلاط ⑦.

- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

التنظيف N

- قومي دائمًا بإيقاف التشغيل وفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي والتفكيك قبل التنظيف. أفرغي الدورق قبل فك القاعدة.
- وحدة الشفرات - أزيلي طوق الإحكام واغسليه. نظفي الشفرات بالفرشاة تحت الصنبور. حافظي على جفاف الجزء السفلي من الوحدة. اتركيها حتى تجف.
- الأجزاء الأخرى - راجعي جدول التنظيف **N**.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

استخدمي الخلاط لتحضير الحساء والمشروبات والمعجنات والمايونيز وكسرات الخبز وكسرات البسكويت وفرم المكسرات وجرش الثلج.

قبل استخدام ملحق رقاقي فرنـ للمرة الأولى

اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم زالتنظيفـس.

الدليل

① فتحة التعبئة
② الغطاء العلوي
③ الدورق
④ حلقة الإحكام
⑤ وحدة الشفرات
⑥ القاعدة
⑦ فتحات التهوية
⑧ عصا التقليب KAH359A.000GL

- يحذر تشغيل الخلاط لفترة أطول من دقيقة واحدة – فسوف يؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارة الموتور بشدة. أوقفي تشغيل الخلاط بمجرد حصولك على القوام المطلوب.
- يجب عدم استخدام هذا الملحق من قبل الأطفال. يُحفظ الملحق بعيدًا عن متناول الأطفال.
- لا تضعي أي مكونات جافة داخل دورق الخلاط قبل تشغيله. قطعي المكونات الجافة إلى قطع صغيرة في صورة مكعبات وأضيفيها إلى الدورق عبر فتحة التعبئة أثناء تشغيل الخلاط.
- لا تستخدمي الخلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- يحذر خلط كمية من المكونات الباردة أكبر من ١٦٠٠ مل – أيضاً استخدمي كمية أقل من المكونات التي تكون رغوة عند خلطها مثل الحليب المخفوق.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- يحظر مزج قطع الفاكهة أو الخضروات المجمدة التي يزيد حجمها عن مكعبات ٣سم × ٣ سم.
- لا تضعي أبدًا يدك في دورق المازج عندما يكون موضوعًا على جهاز المطبخ المتكامل. إذا كانت هناك حاجة لدفع الطعام إلى أسفل، استخدمي أداة مناسبة، مثل الملعقة البلاستيكية.

هام: تعليمات خاصة بخلط المكونات الساخنة

لتجنب إصابتك بأي حروق جلدية أثناء الخلط، ابعدي يديك وأجزاء جسمك القريبة من الغطاء العلوي لتفادي حدوث أي حروق جلدية ممكنة. يجب الالتزام بالإرشادات الوقائية التالية:

- **تنبيه: خلط المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجأة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة** [1].
- **ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل خلطها.**
- **يحذر** تجاوز سعة ١٢٠٠ مل/ ٥ أكواب عند خلط سوائل ساخنة مثل الحساء (راجعي العلامات الموضحة على الدورق).
- ابدئي الخلط دائماً على سرعة منخفضة ثم زيدي السرعة تدريجياً. **يحذر** خلط السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المتقطع).
- السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند خلطها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ١٠٠٠ مل/٤ أكواب.
- توخي الحذر عن التعامل مع الخلاط والدورق حيث أن الخلاط والدورق ومحتوياته ستكون جميعها ساخنة.
- توخي بالغ الحذر عند إزالة الغطاء العلوي. صمم الغطاء العلوي ليتم تركيبه بإحكام لتجنب حدوث أي تسرب. إذا دعت الضرورة، استخدمي قطعة من القماش أو قفازات الفرن لحماية يديك عند التعامل مع الغطاء العلوي.

تعليمات سلامة عامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلي جميع العبوات وأغطية الشفرات البلاستيكية. اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- لا تلمسي الشفرات الحادة. ابقي على الأطفال بعيداً عن وحدة الشفرات.
- لا تلمسي أي أجزاء متحركة.
- توخى الحذر دائمًا عند التعامل مع وحدة الشفرات أو إفراغ الدورق. تجنبي لمس حافة الشفرات القاطعة عند التنظيف.
- استخدمي الدورق فقط مع القاعدة ووحدة الشفرات المزودة مع الجهاز.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على المخرج بدون تركيب دورق الخلاط.
- افصلي دائماً الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- اضبطي مفتاح التحكم في السرعات على وضع إيقاف التشغيل 'O'OFF وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء والملحقات؛
  - بعد الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- عند إزالة الخلاط من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تفكي الدورق عن وحدة الشفرات.
- الموديل KAH359A.000GL فقط: يجب تركيب الغطاء العلوي الخاص بالخلاط عند استخدام عصا التقليب في الدورق
- الموديل KAH359A.000GL فقط: استخدمي عصا التقليب ⑧ فقط عند معالجة المكونات الباردة. **يحذر** استخدام عصا التقليب عند معالجة المكونات الساخنة.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب ترك المكونات الساخنة حتى تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل إضافتها إلى الدورق أو قبل المزج.
- يحذر تشغيل الخلاط فارغاً دون مكونات.
- يحظر استخدام ملحق تالف. اطلبي فحصه أو إصلاحه: راجعي "الخدمة ورعاية العملاء".
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي وفتحة التعبئة في موضعهما.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
- يحظر تجاوز الكميات والسرعات القصوى الواردة في مخطط استخدام المازج الموصى به **M**.

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2026 Kenwood Limited. All rights reserved 5720071970/1