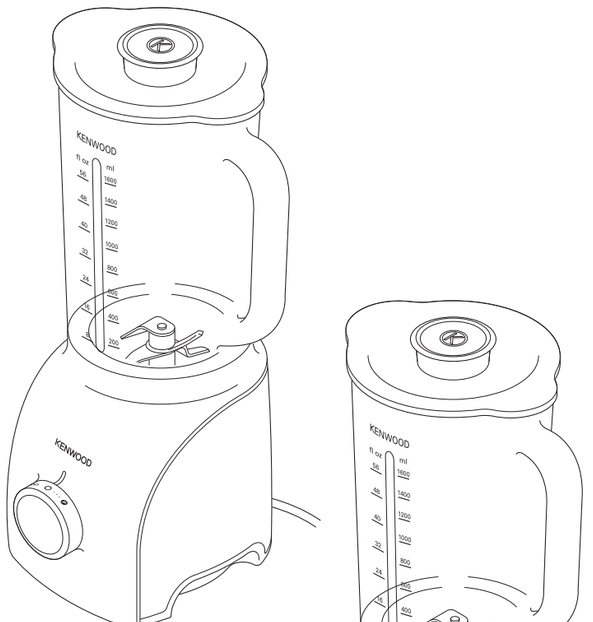
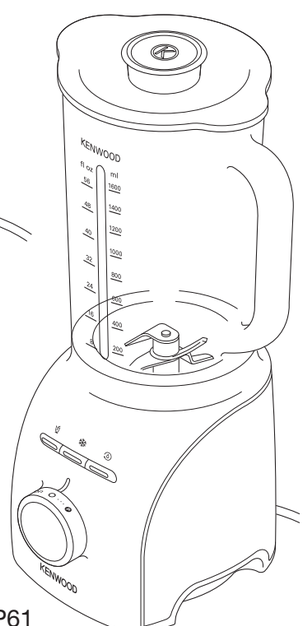
# KENWOOD

## Type BLP60, BLP61
## Type BLM60, BLM61

instructions




BLP60
BLM60




BLP61
BLM61

BLEND-X CLASSIC

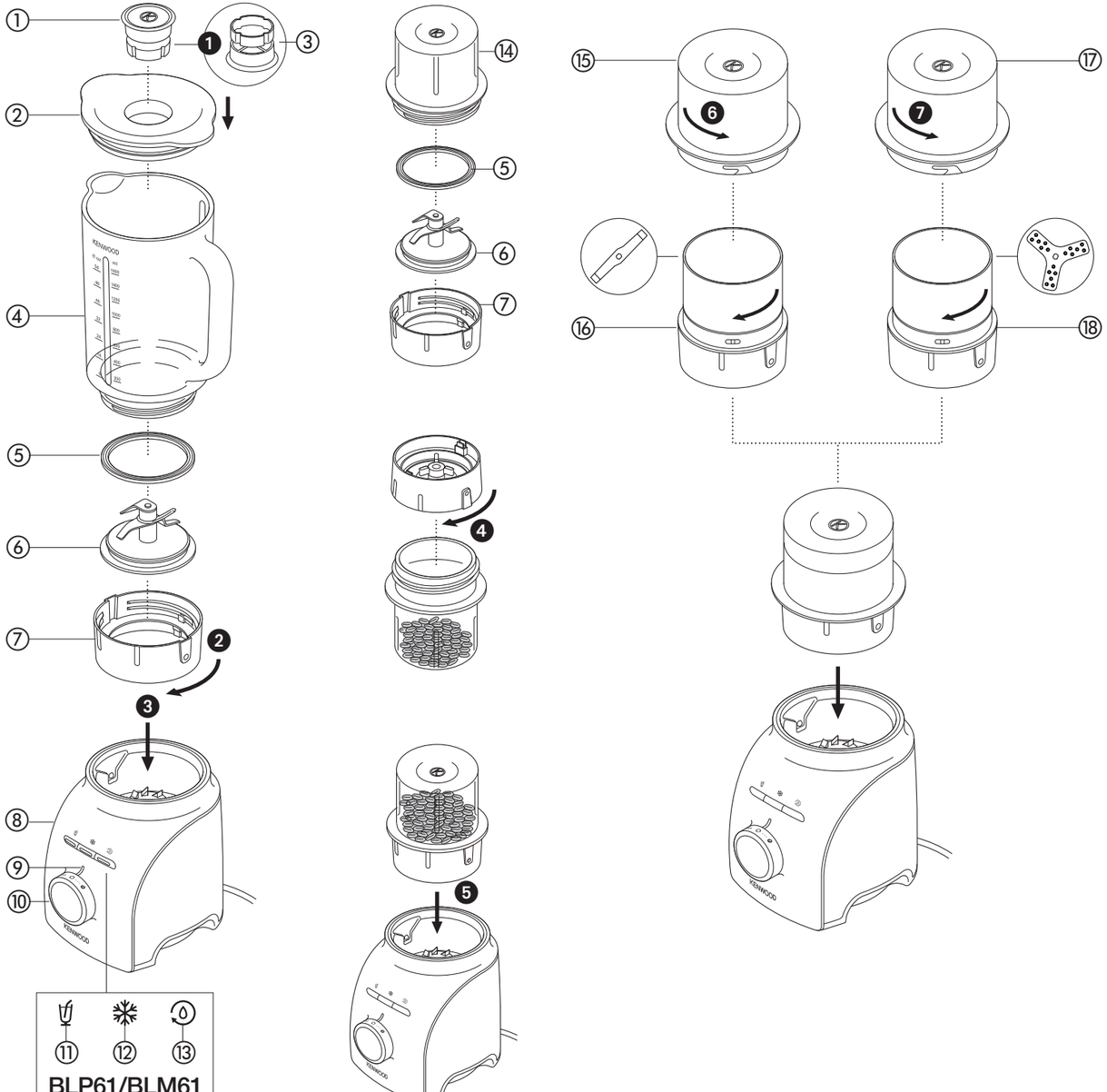

| | |
|---|---|
| **English** | **2 - 12** |
| **Nederlands** | **13 - 24** |
| **Français** | **25 - 37** |
| **Deutsch** | **38 - 50** |
| **Italiano** | **51 - 62** |
| **Português** | **63 - 75** |
| **Español** | **76 - 88** |
| **Dansk** | **89 - 99** |
| **Svenska** | **100 - 110** |
| **Norsk** | **111 - 121** |
| **Suomi** | **122 - 132** |
| **Türkçe** | **133 - 144** |
| **Česky** | **145 - 156** |
| **Magyar** | **157 - 169** |
| **Polski** | **170 - 183** |
| **Ελληνικά** | **184 - 197** |
| **Slovenčina** | **198 - 210** |
| **Українська** | **211 - 224** |
| عربي | ٢٢٥ - ٢٣٦ |



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH
kenwoodworld.com


KENWOOD
CREATE MORE

126673/1




## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see ‘service and customer care’.
- Never use an unauthorised attachment.
- **SCALD RISK:** Hot ingredients should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- When removing the blender or mill from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - don’t accidentally unscrew the goblet or mill jar/lid from the blade assembly.



designed & engineered by KENWOOD in the UK

made in China

- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended usage chart.
- To ensure long life of your blender or mill, do not run it continuously for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Do not process hard spices such as Nutmeg or Turmeric root as they may damage the blade.
- Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Misuse of your blender can result in injury.
- 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.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

safety

## 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 ❶.**
- **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 ③.
- 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.

**before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice. Use your multi mill (if supplied) for milling herbs, nuts, coffee beans and purées.

## key

① filler cap
② lid
③ vents
④ goblet
⑤ sealing ring
⑥ blade unit
⑦ blade base
⑧ power unit
⑨ Power On indicator
⑩ speed + pulse control

**TYPE BLM61 & BLP61 only**
Programme buttons
⑪ drinks
⑫ ice crush
⑬ rinse

**Multi mill (if supplied)**
⑭ multi mill jar

**grinding mill (if supplied)**
⑮ mill lid
⑯ grinding mill blade assembly

**grating mill (if supplied)**
⑰ mill lid
⑱ grating mill blade assembly

## to use your blender

1 Fit the sealing ring ⑤ into the blade unit ⑥ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

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

2 Clip the blade unit ⑥ into the base ⑦.
3 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened ❷. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:
🔓 - unlocked position
🔒 - locked position
4 Put your ingredients into the goblet.
5 Fit the filler cap to the lid and push down to secure.
6 Fit the lid by pushing down until secure.
7 Place the blender onto the power unit ❸.

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

8 Plug in and the indicator light will remain unlit whilst in the “O” OFF position.
**TYPE BLM60 & BLP60** - Turn the speed control to select a speed (refer to the recommended usage chart).

- Select a speed between ‘Min’ to ‘Max’ by turning the speed control. At the end of blending return the speed control to “O” OFF before removing the blender.
- Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the “O” OFF position.
- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

Note: If the blender is removed from the power unit whilst a speed is selected the Indicator light will go out and the blender will stop. The blender willl restart immediately if refitted.
**TYPE BLM61 & BLP61 only** - Turn to the “on” position and the Power On indicator ⑨ and the 3 pre-programmed buttons will light up.
Note: In the “on” position the Power On indicator will flash if the goblet is not fitted to the power unit.
In the “O” OFF position all the indicator lights will remain off.
9 Select a speed (refer to the recommended usage chart). Choose one of the following options:

- Select one of the 3 pre-programmed buttons. When the required programme button is pressed the light on the other button will go out. The blender will switch off automatically at the end of the pre-set time. If you wish to stop before the pre-set time, press the selected programme button again.
- Select a speed between 'Min' to 'Max' by turning the speed control. At the end of blending return the speed control to "O" OFF before removing the blender.
- Do not remove the goblet until the blades have stopped rotating and the speed control is in the "O" OFF position.
- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

**Refer to the troubleshooting section if you experience any problems with the operation of the blender.**

**hints**

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

| Recommended Usage Chart (Programme buttons) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Programme Button** | | **Usage/Food Items** | **Max. Recommended Quantity** | **Programme Time** |
| | Drinks | Cold Liquids<br>Drinks & Cocktails | Max 1.6 litres | 60 secs |
| | | Milkshakes and milk based drinks | Max 1.2 litres | |
| | | Smoothies<br>Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices).<br>Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream) | 1 litre Liquid | |
| | Ice crush | Ice crushing- Automatic Pulsing action<br>A change in speed will be noted - this is normal.<br>Freeze fruit juice in ice trays for Slushie type drinks | 10 ice cubes (200g) | 45 secs |
| | Rinse | A change in speed will be noted - this is normal.<br>Use to rinse the goblet before taking apart for cleaning.<br>For best results always take the blender apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling. | Max 500 mls warm water | 30 secs |

Processing times stated are for guidance only and will vary depending on the exact recipe used, ingredients being processed and personal preference. Stop the processing when the desired result has been achieved.

| Recommended Usage Chart (Manual control) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Usage/Food Items** | | **Recommened Quantity** | **Speed** | **Time** |
| Soups | Stock based soups | 1.2 litres | Min - Max | 30 secs |
| | Soups using milk | 1 litre | | |
| | **We recommend that hot ingredients are allowed to cool before blending. However should you wish to process hot ingredients please read the Hot Blending Safety instructions.** | | | |
| Drinks | Cold Liquids Drinks & Cocktails | Max 1.6 litres | Max | 15 - 30 secs |
| | Milkshakes and milk based drinks | Max 1.2 litres | Max | 15 - 30 secs |
| | Smoothies Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream) | 1 litre Liquid | Max | 30 - 60 secs |
| Ice | Ice crushing - operate in short bursts until crushed to the desired consistency | 10 ice cubes (200g) | Pulse | 15 - 20 secs |
| Mayonnaise | | Max 3 egg mix | Max | 60 secs |
| Batter Mix | | Max 1 litre | Mid - Max | 15 secs |
| Vegetable Purees/Baby food | | 300g | Min - Mid | 30 - 60 secs |
| Fruit Purees | | 200 - 500g | Max | 30 secs |

## to use your multi mill (if supplied)

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

1 Put your ingredients into the jar ⑭. Fill it no more than half full.
2 Fit the blender sealing ring ⑤ into the blender blade unit ⑥ - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Ensure that the seal is fitted correctly.**

3 Clip the blade unit ⑥ into the base ⑦.
4 Turn the blade unit ⑥ upside down. Lower it into the jar, blades down and turn to lock - ensuring the blade assembly is fully tightened ❹. Refer to the graphics on the underside of the blade unit as follows:

- unlocked position
- locked position

5 Place the mill onto the power unit ❺.
6 Select a speed or use the pulse control.

## to use your grinding mill (if supplied)

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

1 Place your ingredients into the blade assembly ⑯.
2 Fit the lid ⑮ and turn to lock ❻.
3 Place the mill onto the power unit.
4 Select a speed or use the pulse (P) control.

## to use your grating mill
(if supplied)

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

1 Place your ingredients into the blade assembly ⑱.
2 Fit the lid ⑰ and turn to lock ❼.
3 Place the mill onto the power unit.
4 Select a speed or use the pulse (P) control.

| mill recommended speed chart | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ingredients** | **mill** | **max qty** | **speed** | **operating time** |
| Herbs - best chopped when clean and dry | Multi | 15g | MAX | 5 – 10 secs |
| Nuts | Multi or Grinding | 50g | MAX | 10 – 15 secs |
| Coffee Beans | Multi or Grinding | 50g | MAX | 30 secs |
| Baby Foods & Purees | Multi | 50g | MAX | 30 secs |
| Lean beef, cut into 2.5 cm cubes | Multi | 70g | MAX | 5 secs |
| Spices – such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, whole cloves etc. | Grinding | 50g | MAX | 30 – 60 secs |
| Chillies | Grinding | 30g | MAX | 10 secs |
| Fresh Root Ginger | Grinding | 30g | MAX | 10 secs |
| Garlic | Grinding | 4 cloves | MAX | 10 secs |
| Parmesan Cheese – cut into 1cm cubes | Grating | 60g | MAX | 10 secs |
| Dried Fruit | Grating | 50g | MAX | 10 secs |
| Coconut | Grating | 50g | MAX | 20 secs |
| Nutmeg | Grating | 2 | MAX | 40 secs |

**hints**

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Baby food/purees - allow cooked food to cool to room temperature before processing in the mill.

## care and cleaning

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

**power unit**

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.

**blade assemblies**
**blender and multi mill**

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

**grinding and grating mills**

- Remove the lid from the blade assembly.

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

**other parts**
Wash by hand, then dry.

## service and customer care

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

**If you experience any problems with the operation of the blender, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

**IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

# troubleshooting guide

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| The Blender will not operate. | No Power/Power On Light not illuminated.<br>Blender not assembled correctly. | Check blender plugged in.<br>Check blade unit is fully tightened to the goblet. |
| Power On Light flashing slowly. (BLP61/BLM61 only) | The blender has been left plugged in and in the 'on' position for more than 15 minutes and has gone into standby mode. | Turn the speed control to the "O" OFF position, wait 5 seconds and then turn to "on" to reset. |
| BLP61/BLM61 Blender not operating but Power On and programme button lights on. | Goblet fitted and speed control turned to "on" but speed or programme not selected. | Either select a speed manually or press one of the programme buttons. |
| Power on light flashing rapidly (BLP61/BLM61 only) | The goblet is removed from the power unit without turning the speed control to "O" OFF. | Turn the speed control to "O" OFF and reselect a speed. |
| Programme buttons not operating | Programme buttons will not operate unless the speed control is turned to the "on" position first. | Turn the speed control to "on" and select the required programme. |
| Blender leaking from blade assembly. | Seal missing.<br>Seal incorrectly fitted.<br>Seal damaged. | Check seal is fitted correctly and not damaged. To obtain a replacement seal see "service & customer care". |
| Blender seal missing from blade unit when removed from packaging. | The seal is packed pre-fitted to the blade unit. | Unscrew goblet and check that seal is fitted to blade unit. To obtain a replacement seal see "service & customer care". |
| If none of the above solve the problem see "Service & Customer Care". | | |

# Nederlands

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

## veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voordat u het apparaat gaat reinigen.
- **Zet de messeneenheid nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of het maatglas is bevestigd.**
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Schakel de blender alleen in als het deksel op zijn plaats zit.
- Gebruik de beker uitsluitend met de meegeleverde messen.
- Het motorblok, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- **VERBRANDINGSGEVAAR:** laat hete ingrediënten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het aan staat.
- Pas op wanneer u de blender of de molen van het motorblok af haalt:
  - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
  - schroef de beker of het maatglas/deksel niet per ongeluk van de messenheenheid af.
- Laat de blender nooit leeg draaien.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met het aanbevolen gebruik vermeld wordt.
- Als u wilt dat uw blender of molen lang meegaat, gebruikt u hem nooit langer dan 60 seconden achter elkaar.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa zijn samengeklonterd; breek de massa op voordat u de ingrediënten aan de beker toevoegt.
- Verwerk geen harde specerijen zoals nootmuskaat of geelwortel; deze kunnen het mes beschadigen.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.
- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- 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 waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Het maximumvermogen hangt af van het hulpstuk met de grootste belasting. Andere hulpstukken kunnen minder energie vragen.

veiligheid

## 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 ❶.**
- **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).
- Begin het mengen **ALTIJD** op een lage snelheid en voer de snelheid daarna geleidelijk op. Meng **NOOIT** warme vloeistoffen op de pulseerstand.
- Overschrijd bij vloeistoffen die de neiging hebben om te schuimen, zoals melk, de maximumcapaciteit van 1000 ml niet.
- 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 ③.
- 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 wordt verkregen en morsen wordt voorkomen.

**voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat staat aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

Gebruik uw blender voor soep, drankjes, paté, mayonaise, broodkruimels, verkruimelde koekjes, gehakte noten en verbrijzeld ijs. Gebruik de molen (indien meegeleverd) voor het vermalen van kruiden, noten, koffiebonen en puree.

## legenda

① vuldop
② deksel
③ luchtopeningen
④ beker
⑤ afdichtring
⑥ messeneenheid
⑦ onderstel
⑧ motorblok
⑨ lampje voor Ingeschakeld
⑩ snelheid + pulseerknop

**Alleen voor de PLM61 en MLP61**

Programmaknoppen
⑪ dranken
⑫ gemalen ijs
⑬ spoelen

**multimolen (indien meegeleverd)**
⑭ multimolen

**maalmolen (indien meegeleverd)**
⑮ beker van de molen
⑯ messeneenheid van maalmolen

**raspmolen (indien meegeleverd)**
⑰ beker van de molen
⑱ messeneenheid van raspmolen

## gebruik van de blender

1 Zet de afsluitring ⑤ in de messeneenheid ⑥ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.

- **Het apparaat lekt als de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Klem de messeneenheid ⑥ op het onderstel ⑦.
3 Schroef het meselement op de beker – zorg ervoor dat het meselement goed vastgedraaid is ❷. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de messeneenheid, als volgt:

- onvergrendelde positie
- vergrendelde positie

4 Plaats de ingrediënten in de beker.

5 Zet de vuldop in het deksel en duw hem naar beneden om hem vast te zetten.
6 Duw op het deksel tot het goed vast zit.
7 Zet de blender op het motorblok ❸.

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

8 Steek de stekker in het stopcontact. Het lampje blijft in de 'O' UIT stand.

**Alleen voor de BLM60 en BLP60** – Zet de snelheidsregeling op de gewenste snelheid (raadpleeg de tabel met het aanbevolen gebruik).

- Kies een snelheid tussen 'Min' en 'Max' door de snelheidsregeling te draaien. Na afloop zet u de snelheidsregeling op 'O' UIT, voordat u de blender verwijdert.
- Verwijder de beker pas wanneer de messen niet langer draaien en de snelheidsregeling op 'O' UIT staat.
- (P) Pulseerknop – start en stopt de motor stootsgewijs. De pulseerknop functioneert zolang als u de knop ingedrukt houdt.

Opmerking: Als de stekker van de blender uit het stopcontact wordt gehaald terwijl een snelheid is geselecteerd, gaat het stroomlichtje uit en stopt de blender. De blender start onmiddellijk opnieuw, zodra de stekker weer in het stopcontact wordt gestoken.

**Alleen voor de BLM61 en BLP61** – Zet de knop op 'aan'. Het stroomlichtje ⑨ en de 3 voorgeprogrammeerde knoppen gaan branden.
Opmerking: Als de blender op 'aan' staat, gaat het stroomlichtje knipperen als de beker niet op het onderstel is bevestigd. In de 'O' UIT-stand blijven alle lampjes uit.

9 Kies een snelheid (raadpleeg de tabel met het aanbevolen gebruik). Kies één van de volgende opties:

- Kies één van de 3 voorgeprogrammeerde knoppen. Zodra de gewenste programmaknop is ingedrukt, gaat het lichtje van de andere knop uit. De blender schakelt automatisch aan het einde van de vooringestelde tijd uit. Als u wilt stoppen voordat de ingestelde tijd is verstreken, drukt u opnieuw op de gekozen programmaknop.
- Kies een snelheid tussen 'Min' en 'Max' door aan de snelheidsregeling te draaien. Na afloop zet u de snelheidsregeling op 'O' UIT, voordat u de blender verwijdert.
- Verwijder de beker pas wanneer de messen niet langer draaien en de snelheidsregeling op 'O' UIT staat.
- (P) Pulseerknop – start en stopt de motor stootsgewijs. De pulseerknop functioneert zolang als u de knop ingedrukt houdt.

## Raadpleeg het gedeelte Problemen oplossen als u problemen hebt met de werking van de blender.

### tips

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

| Tabel met aanbevolen gebruik (programmaknoppen) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Programma knop** | | **Gebruik / voedingsmiddel** | **Max. aanbevolen hoeveelheid** | **Program-matijd** |
| | Dranken | Koude vloeistoffen<br>Dranken en cocktails | Max. 1,6 liter | 60 s |
| | | Milkshakes en op melk gebaseerde dranken | Max. 1,2 liter | |
| | | Smoothies<br>Doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten als eerste in de blender (zoals yoghurt, melk en vruchtensappen).<br>Voeg daarna ijs of de diepgevroren ingrediënten toe (zoals diepgevroren fruit, ijsklontjes of roomijs) | 1 liter vloeistof | |
| | Vermalen ijs | IJs vermalen - automatische impulsen. De snelheid verandert - dit is normaal.<br>Vries vruchtensap in, in de ijsbakken voor slushie-drankjes | 10 ijsklontjes (200 g) | 45 s |
| | Spoelen | De snelheid verandert - dit is normaal.<br>Gebruik dit om de beker te spoelen voordat u hem uit elkaar haalt om te reinigen.<br>Voor de beste resultaten: haal de blender uit elkaar om te reinigen, droog alle onderdelen grondig, voordat u ze weer monteert. | Max. 500 ml warm water | 30 s |

De vermelde verwerkingstijden dienen uitsluitend als richtlijn en zijn afhankelijk van het precieze recept, de ingrediënten die worden verwerkt en de persoonlijke voorkeur. Stop de verwerking wanneer het gewenste resultaat is verkregen.

| Tabel met aanbevolen gebruik (handmatige regeling) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Gebruik voor voedingsmiddelen** | | **Aanbevolen hoeveelheid** | **Snelheid** | **Tijd** |
| Soep | Soep op basis van bouillon | 1,2 liter | Min – Max | 30 s |
| | Soep op basis van melk | 1 liter | | |
| | **Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze gaat mengen. Als u toch hete ingrediënten wilt verwerken, lees dan de veiligheidsinstructies voor heet mengen.** | | | |
| Dranken | Koude vloeistoffen Dranken en cocktails | Max. 1,6 liter | Max. | 15 - 30 s |
| | Milkshakes en op melk gebaseerde dranken | Max. 1,2 liter | Max. | 15 - 30 s |
| | Smoothies Doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten als eerste in de blender (zoals yoghurt, melk en vruchtensappen). Voeg daarna het ijs of de diepgevroren ingrediënten toe (diepgevroren fruit, ijsklontjes of roomijs) | 1 liter vloeistof | Max. | 30 - 60 s |
| IJsklontjes | IJs vermalen - gebruik de blender met korte stoten totdat het ijs tot de juiste consistentie is vermalen | 10 ijsklontjes (200 g) | Pulseerknop | 15 - 20 s |
| Mayonaise | | Max. 3 eieren | Max. | 60 s |
| Beslag | | Max. 1 liter | Mid - Max | 15 s |
| Groentenpuree / babyvoeding | | 300 g | Min - Mid | 30 - 60 s |
| Vruchtenpuree | | 200 - 500 g | Max. | 30 s |

## uw multimolen gebruiken (indien meegeleverd)

Gebruik uw multimolen voor het malen van kruiden, noten, koffiebonen en pureren.

1 Doe uw ingrediënten in de beker ⑭. Vul de beker maximaal tot de helft.
2 Zet de afsluitring ⑤ in de messeneenheid ⑥ – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.

- **Zorg dat de afsluitring goed geplaatst is.**

3 Klem de messeneenheid ⑥ op het onderstel ⑦.
4 Draai de messeneenheid ⑥ ondersteboven. Laat het in de beker zakken, met de messen omlaag, en draai het vast - zorg ervoor dat het meselement goed bevestigd is ❹. Raadpleeg de afbeeldingen aan de onderzijde van de messeneenheid, als volgt:
   - onvergrendelde positie
   - vergrendelde positie
5 Zet de molen op het onderstel ❺.
6 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop.

## uw maalmolen gebruiken (indien meegeleverd)

Geschikt voor het malen van specerijen, koffiebonen en het verwerken van gember, knoflook en Spaanse pepers.

1 Doe uw ingrediënten in de messeneenheid ⑯.
2 Zet het deksel op zijn plaats ⑮ en draai het vast ❻.
3 Zet de molen op het onderstel.
4 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (P).

## uw raspmolen gebruiken (indien meegeleverd)

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

1 Doe uw ingrediënten in de messeneenheid ⑱.
2 Zet het deksel op zijn plaats ⑰ en draai het vast ❼.
3 Zet de molen op het onderstel.
4 Selecteer een snelheid of gebruik de pulseerknop (P).

| **tabel met aanbevolen maalsnelheden** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ingrediënten** | **molen** | **max. hoeveelheid** | **snelheid** | **tijd** |
| Kruiden – kunnen het best gehakt worden als ze schoon en droog zijn | Multimolen | 15 g | MAX | 5 – 10 s |
| Noten | Multi- of maalmolen | 50 g | MAX | 10 – 15 s |
| Koffiebonen | Multi- of maalmolen | 50 g | MAX | 30 s |
| Babyvoeding en puree | Multi | 50 g | MAX | 30 s |
| Mager vlees, in blokjes van 2,5 cm | Maalmolen | 70 g | MAX | 5 s |
| Specerijen - zwarte peperkorrels, kardemomzaden, komijnzaden, korianderzaden, venkelzaden, hele kruidnagels, enz. | Maalmolen | 50 g | MAX | 30 – 60 s |
| Spaanse pepers | Maalmolen | 30 g | MAX | 10 s |
| Verse gemberwortel | Maalmolen | 30 g | MAX | 10 s |
| Knoflook | Maalmolen | 4 tenen | MAX | 10 s |
| Parmezaanse kaas - in blokjes van 1 cm gesneden | Raspmolen | 60 g | MAX | 10 s |
| Gedroogd fruit | Raspmolen | 50 g | MAX | 10 s |
| Kokos | Raspmolen | 50 g | MAX | 20 s |
| Nootmuskaat | Raspmolen | 2 | MAX | 40 s |

**tips**

- Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we aan niet meer dan 50 g tegelijk in de molen te verwerken.
- Hele specerijen behouden hun aroma veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het best een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard blijft.
- Om de maximale hoeveelheid aroma en essentiële oliën te laten vrijkomen, kunt u de specerijen het best roosteren voordat u ze maalt.
- Babyvoeding en puree – laat gekookt voedsel tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het in de molen verwerkt.

## onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de beke alvorens hem van de messeneenheid los te schroeven.
- Dompel de messeneenheid niet in water onder.
- U kunt de beker ook in uw vaatwasmachine wassen.

**motorblok**

- change first bollet to: 'Veeg het motorblok met een vochtige doek af. Goed afdrogen.'
- Dompel de motoreenheid niet in water onder.

**messeneenheden**
**blender en multimolen**

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

**maal- en raspmolen**

- Haal het deksel van de messeneenheid af.

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

**overige onderdelen**
Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

## onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

**Als u problemen hebt met het gebruik van de blender, dient u de probleemoplossingsgids te raadplegen voordat u om hulp belt.**

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

**BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

# probleemoplossingsgids

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De blender werkt niet | Geen stroom/lampje voor Ingeschakeld brandt niet. | Controleer of de stekker van de blender in het stopcontact zit. |
| | Blender niet goed gemonteerd. | Controleer of de messeneenheid geheel is vastgedraaid op de beker. |
| Lampje voor Ingeschakeld knippert langzaam. (alleen voor de BLP61/BLM61) | De blender heeft langer dan 15 minuten op 'aan' gestaan en staat nu op de stand-by stand. | Zet de snelheidsregeling op 'O' UIT, wacht 5 seconden en zet hem weer op 'aan'. |
| BLP61/BLM61 Blender werkt niet, maar de lampjes voor Ingeschakeld en programmaknop branden. | Beker op apparaat geplaatst en snelheidsknop ingeschakeld, maar geen snelheid of programma geselecteerd. | Selecteer handmatig een snelheid of druk op een van de programmatoetsen. |
| Lampje voor Ingeschakeld knippert snel (alleen voor de BLP61/BLM61) | De beker is van het motorblok verwijderd zonder de snelheidsknop op 'O' UIT te zetten. | Draai de snelheidsknop naar 'O' UIT en selecteer opnieuw een snelheid. |
| Programmatoetsen werken niet | Programmatoetsen werken pas als de snelheidsknop naar de Aan-stand is gedraaid. | Draai de snelheidsknop naar Aan en selecteer de gewenste snelheid. |
| Blender lekt bij de messeneenheid | Sluitring ontbreekt. Sluitring niet goed aangebracht. Sluitring beschadigd. | Controleer of de sluitring goed is aangebracht en niet beschadigd is. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice. |
| Afsluitring van blender ontbreekt na verwijdering uit de verpakking. | De afsluitring zit op de messeneenheid in de verpakking. | Schroef de beker los en controleer of de afsluitring op de messeneenheid is gezet. Voor een vervangende afsluitring raadpleegt u de paragraaf Onderhoud en klantenservice. |
| Als geen van bovenstaande oplossingen het probleem verhelpen, raadpleegt u Onderhoud en klantenservice. | | |

# Français

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

## sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments ;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- **Ne fixez jamais le bloc de lames au bloc-moteur sans que le bol du blender ou le gobelet du moulin ne soient installés.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faites fonctionner le blender que si le couvercle est en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».

- N’utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- **RISQUE DE BRÛLURE :** laissez les ingrédients chauds refroidir à température ambiante avant de les mixer.
- Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance lorsqu’il fonctionne.
- Lorsque le blender ou le moulin est retiré du bloc d’alimentation :
  - attendez l’arrêt complet des lames ;
  - évitez de dévisser accidentellement le gobelet ou le bol du moulin / le couvercle du bloc porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le blender à vide.
- Ne mixez jamais plus que la capacité maximale indiquée dans le tableau des utilisations recommandées.
- Pour conserver la durée de vie de votre blender ou de votre moulin, ne le faites pas fonctionner en continu plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d’ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- Ne mixez pas des épices dures telles que de la noix de muscade ou des tubercules car cela pourrait endommager la lame.
- N’utilisez pas le blender comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après son utilisation.
- Utilisez toujours le blender sur une surface sûre, sèche et plane.

- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.
- 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.
- Le seuil maximal est établi en fonction de l'accessoire qui supporte la plus grande charge. Les autres accessoires sont susceptibles de supporter une charge moindre.

## 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 ingrédients 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 ❶.**
- **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 vitesse faible puis augmentez graduellement la vitesse. N'utilisez **JAMAIS** la commande pulse pour mélanger des liquides chauds.

- Les liquides qui ont tendance à mousser tels que le lait, doivent être limités à une capacité maximale de 1 000 ml / 4 tasses.
- Faites très attention lorsque vous manipulez le blender, ceci dans la mesure où le bol et son contenu sont très chauds.
- Faites 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 ③.
- 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.

**avant de brancher**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Utilisez votre blender pour faire des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la panure, réduire en miettes des biscuits, hacher des noix et piler de la glace. Utilisez votre moulin multifonction (si fourni avec) pour émincer des herbes aromatiques, hacher des noix, moudre des grains de café et faire des purées.

## légende

① bouchon de remplissage
② couvercle
③ aérations
④ gobelet
⑤ bague d'étanchéité
⑥ unité porte-lames
⑦ support de lames
⑧ bloc moteur
⑨ indicateur d'allumage
⑩ commande de vitesse + fonction pulse

**uniquement pour les MODÈLES BLM61 & BLP61**

Boutons des programmes
⑪ boissons
⑫ glace pilée
⑬ rinçage

**multi moulin (si fourni)**
⑭ bol du multi moulin

**moulin à moudre (si fourni)**
⑮ couvercle du moulin
⑯ ensemble porte-lames du moulin à moudre

**moulin à râper (si fourni)**
⑰ couvercle du moulin
⑱ ensemble porte-lames du moulin à râper

## utilisation de votre blender

1 Installez le joint ⑤ sur le bloc lames ⑥ – en vous assurant est que le joint est correctement placé dans le sillon.

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

2 Clipez l'unité porte-lames sur ⑥ la base ⑦.
3 Vissez le bloc porte-lames sur le gobelet – en veillant à ce que le bloc porte-lames soit fermement vissé ❷. Reportez-vous aux dessins figurant sur le dessous de l'unité porte-lames comme suit :

- position déverrouillée
- position verrouillée

4 Mettez vos ingrédients dans le bol.
5 Insérez le bouton de remplissage dans le couvercle et appuyez dessus pour le mettre fermement en place.
6 Installez le couvercle en appuyant jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
7 Insérez le blender sur le bloc d'alimentation ❸.

- **L'appareil ne fonctionnera pas si le blender n'est pas correctement installé.**

8 Branchez l'appareil : le témoin d'allumage demeure éteint tant que l'appareil est sur la position "O" ARRÊT.
**MODÈLE BLM60 & BLP60** - Tournez la commande de vitesse pour sélectionner une vitesse (reportez-vous au tableau des utilisations recommandées).

- Sélectionnez une vitesse entre 'Min' et 'Max' en tournant la commande de vitesse. À la fin de l'opération, repositionnez la commande sur "O" ARRÊT avant de retirer le blender.
- Ne retirez pas le gobelet tant que les lames ne sont pas à l'arrêt complet et que la commande de vitesse n'est pas sur la position "O" ARRÊT.

- (P) La fonction Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction “pulse” est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.

  Remarque : si le blender est retiré du bloc moteur tant qu'une vitesse est sélectionnée, le témoin lumineux s'éteint et le blender s'arrête. Le blender redémarre immédiatement s'il est de nouveau installé.

**Uniquement pour les MODÈLES BLM61 & BLP61**

Enclenchez la position “on” (Marche) : le témoin d'alimentation ⑨ et les 3 boutons de pré-programmation s'allument. Remarque : en position “on”, le témoin d'alimentation clignote si le gobelet n'est pas installé sur le bloc moteur. En position “O” ARRÊT, tous les témoins lumineux restent éteints.

9 Sélectionnez une vitesse (reportez-vous au tableau des utilisations recommandées). Choisissez l'une des options suivantes :

- Sélectionnez l'un des 3 boutons de pré-programmation. Lorsque le bouton du programme souhaité est appuyé, le témoin lumineux de l'autre bouton s'éteint. Le blender s'éteint automatiquement une fois la durée du programme écoulée. Si vous désirez arrêter avant la fin du programme sélectionné, appuyez alors de nouveau sur le bouton des programmes.
- Sélectionnez une vitesse entre ‘Min’ et ‘Max’ en tournant la commande des vitesses. À la fin de l'opération, repositionnez la commande sur “O” ARRÊT avant de retirer le blender.
- Ne retirez pas le gobelet tant que les lames ne sont pas à l'arrêt complet et que la commande de vitesse n'est pas sur la position “O” ARRÊT.
- (P) La fonction Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction “pulse” est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.

**Reportez-vous au chapitre sur les opérations de dépannage si vous rencontrez des problèmes concernant le fonctionnement du blender.**

**conseils**

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

| Tableau des vitesses recommandées (Boutons des programmes) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Bouton du programme** | | **Utilisation / Produits alimentaires** | **Quantité. maximale recommandée** | **Durée du programme** |
| | Boissons | Liquides froids<br>Boissons et cocktails | Max 1,6 litres | 60 secondes |
| | | Milkshakes et boissons à base de lait | Max 1,2 litres | |
| | | Smoothies<br>Insérez en premier les fruits frais et les ingrédients liquides (incluant yaourt, lait et jus de fruit).<br>Puis ajoutez des glaçons ou des ingrédients congelés (incluant des fruits congelés, des glaçons ou de la crème glacée) | 1 litre de liquide | |
| | Glace pilée | Pour piler de la glace - Un changement automatique de la vitesse de la fonction Pulse se produit - ceci est normal.<br>Congelez des jus de fruits dans les bacs à glaçons pour réaliser des boissons de type Slushie. | 10 glaçons (200 g) | 45 secondes |
| | Rinçage | Un changement automatique de la vitesse se produit - ceci est normal.<br>Utilisez pour rincer le gobelet avant de le retirer pour le nettoyer.<br>Pour de meilleurs résultats, retirez toujours le blender pour le nettoyer et séchez-le intégralement avant de le remonter. | 500 ml d'eau chaude maximum | 30 secondes |

Les durées de traitement mentionnées sont données à titre indicatif uniquement et varient en fonction de la recette mise en pratique, des ingrédients utilisés et des préférences personnelles. Arrêtez l'appareil dès l'instant où vous obtenez les résultats escomptés.

| Tableau des utilisations recommandées (commandes manuelles) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Utilisation /Produits alimentaires** | | **Quantité recommandée** | **Vitesse** | **Durée** |
| Soupes | Soupes à base de bouillon | 1,2 litres | Min - Max | 30 sec. |
| | Soupes à base de lait | 1 litre | | |
| | **Nous vous recommandons de laisser les ingrédients chauds refroidir avant de les mixer. Toutefois, si vous devez mixer des ingrédients chauds, veuillez lire au préalable les instructions de sécurité précisant comment mixer des ingrédients chauds.** | | | |
| Boissons | Liquides froids<br>Boissons et cocktails | Max<br>1,6 litres | Max | 15 - 30 sec. |
| | Milkshakes et boissons à base de lait | Max 1,2 litres | Max | 15 - 30 sec. |
| | Smoothies<br>Insérez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (incluant des yaourts, du lait et des jus de fruit).<br>Puis ajoutez des glaçons ou des ingrédients congelés (incluant des fruits congelés, des glaçons ou de la crème glacée). | 1 litre de liquide | MAX | 30 - 60 sec. |
| Glaçons | Pour piler de la glace - faites fonctionner le moteur par à-coups jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. | 10 glaçons (200 g) | Fonction Pulse | 15 - 20 sec. |
| Mayonnaise | | Mélange à base de 3 œufs maximum | Max | 60 sec. |
| Pâte à frire | | 1 litre max | Moyenne - Maximum | 15 sec. |
| Purées de légumes / aliments pour bébé | | 300 g | Minimum - Moyenne | 30 - 60 sec. |
| Purées de fruits | | 200 g – 500 g | Max | 30 sec. |

## utilisation de votre multi moulin (si fourni)

Utilisez votre multi moulin pour moudre des herbes aromatiques, des noix, des grains de café et faire des purées.

1 Mettez vos ingrédients dans le bol ⑭. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
2 Installez le joint d'étanchéité du blender ⑤ sur l'unité porte-lames du blender ⑥ – en vous assurant que le joint est correctement placé dans le sillon.

- **Assurez-vous que le joint est installé correctement.**

3 Clipez l'unité porte-lames sur ⑥ la base ⑦.
4 Retournez l'unité porte-lames ⑥. Abaissez-la dans le bol, les lames vers le bas et tournez pour verrouiller - veillez à ce que la lame soit fermement vissée ❹. Reportez-vous aux dessins figurant dessous l'unité porte-lames comme suit :

🔓 - position déverrouillée

🔒 - position verrouillée

5 Installez le moulin sur le bloc moteur ❺.
6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion.

## utilisation de votre moulin à moudre (si fourni)

Idéal pour moudre des épices, des grains de café, et pour hacher du gingembre, de l'ail et des piments.

1 Mettez vos ingrédients dans l'ensemble porte-lames ⑯.
2 Installez le couvercle ⑮ et tournez pour verrouiller ❻.
3 Installez le moulin sur le bloc moteur.
4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion (P).

## utilisation de votre moulin à râper (si fourni)

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

1 Mettez vos ingrédients dans l'ensemble porte-lames ⑱.
2 Installez le couvercle ⑰ et tournez pour verrouiller ❼.
3 Installez le moulin sur le bloc moteur.
4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la commande d'impulsion (P).

| tableau des vitesses recommandées | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ingrédients** | **moulin** | **quantité maximale** | **vitesse** | **durée de fonction-nement** |
| Herbes aromatiques – vous obtiendrez de meilleurs résultats si au préalable vous avez ciselé et séché vos herbes. | Multi moulin | 15 g | MAX | 5 à 10 secondes |
| Noix | Multi moulin ou Moulin à moudre | 50 g | MAX | 10 à 15 secondes |
| Grains de café | Multi moulin ou Moulin à moudre | 50 g | MAX | 30 secondes |
| Aliments pour bébé et Purées | Multi moulin | 50 g | MAX | 30 secondes |
| Bœuf maigre, coupez en cubes de 2,5 cm | Multi moulin | 70 g | MAX | 5 secondes |
| Épices – telles que grains de poivre noir, graines de cardamone, cumin, coriandre, fenouil, clous de girofle, etc. | Moulin à moudre | 50 g | MAX | 30 à 60 secondes |
| Piments | Moulin à moudre | 30 g | MAX | 10 secondes |
| Gingembre frais | Moulin à moudre | 30 g | MAX | 10 secondes |
| Ail | Moulin à moudre | 4 têtes | MAX | 10 secondes |
| Parmesan – découpez le fromage en petits cubes de 1 cm | Moulin à râper | 60 g | MAX | 10 secondes |
| Fruits séchés | Moulin à râper | 50 g | MAX | 10 secondes |
| Noix de coco | Moulin à râper | 50 g | MAX | 20 secondes |
| Noix de muscade | Moulin à râper | 2 | MAX | 40 secondes |

**conseils**

- Pour une performance optimale pour moudre des épices, nous recommandons de ne pas en mettre plus de 50 g à la fois dans le moulin.
- Les épices entiers gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulus. Mieux vaut donc en moudre une petite quantité à chaque utilisation pour garder leur saveur.
- Pour dégager une saveur maximale et des huiles essentielles, mieux vaut griller les épices avant de les moudre.
- Aliments pour bébé et Purées - laissez les aliments refroidir à température ambiante avant de les placer dans le moulin.

## nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le bol avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.
- Vous pouvez passer le gobelet au lave-vaisselle.

**bloc-moteur**

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.

**ensembles porte-lames blender et multi moulin**

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

**moulins à moudre et à râper**

- Retirez le couvercle du porte-lames.

1 **blender / multi moulin :** retirez et lavez le joint d'étanchéité.
2 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
3 Laissez sécher à l'envers.

**autres pièces**

Lavez à la main, puis séchez.

## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

**Si vous rencontrez des problèmes concernant le fonctionnement du blender, nous vous invitons à consulter le guide de dépannage avant d'appeler le service d'assistance.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

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

**AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

# Guide de dépannage

| Problème | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Le blender ne fonctionne pas. | Pas d'alimentation / le témoin lumineux d'alimentation ne s'éclaire pas. | Vérifiez le branchement du blender. |
| | Le blender n'est pas monté correctement. | Vérifiez que l'unité porte-lames est bien fixée sur le gobelet. |
| Les témoins des programmes clignotent (uniquement le modèle BLP61/ BLM61) | Le blender est resté branché et sur position “on” plus de 15 minutes, et est dès lors passé en mode pause. | Tournez la commande de vitesse sur la position “O” ARRÊT, attendez 5 secondes, puis tournez sur “on” pour réinitialiser. |
| BLP61/BLM61 Le blender ne fonctionne pas mais l'alimentation est branchée et les témoins des programmes sont allumés. | Le gobelet est installé et la commande vitesse est tournée sur “on” mais il n'y a pas de vitesse ou de programme sélectionné(e). | Sélectionnez une vitesse manuellement ou appuyez sur l'un des boutons des programmes. |
| Le témoin lumineux d'alimentation clignote rapidement. (uniquement le modèle BLP61/ BLM61) | Le gobelet est retiré du bloc moteur alors que la commande de vitesse n'est pas tournée sur “O” ARRÊT. | Tournez la commande de vitesse sur marche puis sur “O” ARRÊT et sélectionnez de nouveau une vitesse. |
| Les boutons des programmes ne fonctionnent pas | Les boutons des programmes ne fonctionnent pas tant que la commande de vitesse n'est pas réglée en premier sur la position “on”. | Tournez la commande de vitesse sur “on” et sélectionnez le programme souhaité. |
| Le blender fuit depuis son montage. | Le joint est manquant. Le joint est mal installé. Le joint est endommagé. | Vérifiez la position du joint et s'il est endommagé ou non. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section “service après-vente”. |
| Le joint du blender est manquant depuis qu'il a été retiré de son emballage. | Le joint est emballé pré-monté sur le bloc porte-lames. | Dévissez le gobelet et vérifiez la présence du joint sur le bloc porte-lames. Pour obtenir un joint de remplacement, reportez-vous à la section “service après-vente”. |
| Si aucune des solutions présentées ci-dessus ne fonctionne, reportez-vous dès lors au chapitre “service après-vente”. | | |

# Deutsch

**Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten**

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
  - vor dem Reinigen.
- **Den Messereinsatz niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Ihre Finger oder Gegenstände in den Mixbecher halten.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Den Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
- Den Mixbecher nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.

- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Heiße Zutaten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixers oder der Mühle von der Antriebseinheit:
  - warten, bis die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind;
  - nicht versehentlich den Mixbecher oder Mahlbehälter/Deckel von der Messereinheit abschrauben.
- Den Mixer niemals leer laufen lassen.
- Niemals die Höchstmengen überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind.
- Um eine lange Lebensdauer Ihres Mixers oder Ihrer Mühle zu gewährleisten, sollte das Gerät nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen.
- Rezepte für Smoothies - niemals gefrorene Zutaten mixen, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Die Masse vor dem Einfüllen zerkleinern.
- Keine harten Gewürze wie Muskatnuss oder Kurkumawurzel verarbeiten, da diese das Messer beschädigen könnten.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche verwenden.

- Das Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden aufstellen, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- 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.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.

## 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 ❶ 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 ③.
- 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.

**Vor dem Netzanschluss**

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verwenden Sie Ihren Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis. Verwenden Sie Ihre Mühle (wenn im Lieferumfang) zum Zerkleinern oder Mahlen von Kräutern, Nüssen und Kaffeebohnen sowie zum Pürieren.

## Schlüssel

① Einfüllkappe
② Deckel
③ Entlüftungsschlitze
④ Mixbecher
⑤ Dichtungsring
⑥ Messereinsatz
⑦ Messereinheit
⑧ Antriebseinheit
⑨ Betriebsanzeige
⑩ Geschwindigkeits- und Pulsregler

**Nur MODELL BLM61 und BLP61**

Programmtasten
⑪ Getränke
⑫ Eiszerkleinerung
⑬ Spülen

**Multimühle (wenn im Lieferumfang)**

⑭ Mahlbehälter für Multimühle

**Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)**

⑮ Mahlbehälter
⑯ Gewürzmühle-Messereinsatz

**Reibemühle (wenn im Lieferumfang)**

⑰ Mahlbehälter
⑱ Reibemühle-Messereinsatz

# Verwendung Ihres Mixers

1 Legen Sie den Dichtungsring ⑤ in den Messereinsatz ⑥ ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.

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

2 Setzen Sie den Messereinsatz ⑥ in den Sockel ⑦ ein.

3 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt ❷. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

- nicht verriegelte Position

- verriegelte Position

4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher.

5 Setzen Sie die Einfüllkappe in den Deckel ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie fest sitzt.

6 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn herunterdrücken, bis er fest sitzt.

7 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit ❸.

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

8 Schließen Sie das Gerät an das Netz an. Die Betriebsanzeige leuchtet nicht auf, solange sich der Geschwindigkeitsregler in der AUS-Position (O) befindet.

**MODELL BLM60 und BLP60**

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um eine Geschwindigkeit zu wählen (siehe Empfehlungstabelle).

- Wählen Sie eine Geschwindigkeit zwischen „Min“ und „Max“, indem Sie den Geschwindigkeitsregler drehen. Stellen Sie am Ende des Mixvorgangs den Regler zurück auf die AUS-Position (O), bevor Sie den Mixbecher abnehmen.
- Entfernen Sie den Mixbecher erst, nachdem die Messer zum Stillstand gekommen sind und der Geschwindigkeitsregler zur AUS-Position (O) gedreht wurde.
- (P) Puls – betreibt den Motor des Geräts stoßweise. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

Hinweis: Wird der Mixbecher von der Antriebseinheit abgenommen, während eine Geschwindigkeit ausgewählt ist, erlischt die Betriebsanzeige und der Mixer stoppt. Bei erneutem Aufsetzen des Mixerbechers nimmt das Gerät den Betrieb sofort wieder auf.

**Nur MODELL BLM61 und BLP61**

Drehen Sie den Regler auf die EIN-Position. Die Betriebsanzeige ⑨ und die drei Programmtasten leuchten auf.

Hinweis: In der EIN-Position blinkt die Betriebsanzeige, wenn der Mixbecher nicht auf den Antrieb gesetzt wurde. In der AUS-Position leuchtet keine der Anzeigen.

9 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe Empfehlungstabelle) und dann eine der folgenden Optionen:

- Wählen Sie eine der drei Programmtasten. Bei Drücken der gewünschten Programmtaste erlischt die andere Taste. Am Ende der vorprogrammierten Zeit wird der Mixer automatisch ausgeschaltet. Wenn Sie das Gerät vorher stoppen möchten, drücken Sie erneut die ausgewählte Programmtaste.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit zwischen „Min“ und „Max“, indem Sie den Geschwindigkeitsregler drehen. Stellen Sie am Ende des Mixvorgangs den Regler zurück auf die AUS-Position (O), bevor Sie den Mixbecher abnehmen.
- Entfernen Sie den Mixbecher erst, nachdem die Messer zum Stillstand gekommen sind und der Geschwindigkeitsregler zur AUS-Position (O) gedreht wurde.

- (P) Puls – betreibt den Motor des Geräts stoßweise. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

**Im Falle von Problemen mit dem Mixer ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate.**

**Tipps**

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

| Empfehlungstabelle (Programmtasten) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Programm-taste** | | **Verwendung/Füllgut** | **Maximal empfohlene Menge** | **Programm-zeit** |
| | Getränke | Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails | Max. 1,6 Liter | 60 Sek. |
| | | Milkshakes und Milchgetränke | Max. 1,2 Liter | |
| | | Smoothies Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten (wie Joghurt, Milch, Fruchtsäfte) einfüllen. Dann Eis oder gefrorene Zutaten (wie gefrorene Früchte, Eis, Eiscreme) hinzufügen. | 1 Liter Flüssigkeit | |
| | Eis zerkleinern | Eiszerkleinerung - automatische Pulsfunktion Das Gerät wird seine Geschwindigkeit ändern – das ist normal. Zum Zubereiten von Slush-Getränken Fruchtsaft in Eistabletts gefrieren lassen. | 10 Eiswürfel (200 g) | 45 Sek. |
| | Spülen | Das Gerät wird seine Geschwindigkeit ändern – das ist normal. Zum Spülen des Mixbechers vor dem Auseinandernehmen für die Reinigung. Für beste Ergebnisse den Mixer stets zum Reinigen auseinandernehmen und vor erneutem Zusammensetzen gründlich abtrocknen. | Max. 500 ml warmes Wasser | 30 Sek. |

Verarbeitungszeiten sind lediglich Richtwerte und sind abhängig vom jeweiligen Rezept, den verwendeten Zutaten und persönlichen Vorlieben. Verarbeitung stoppen, sobald das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

| Empfehlungstabelle (manuelle Regelung) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Verwendung/Füllgut** | | **Empfohlene Menge** | **Geschw.** | **Zeit** |
| Suppen | Suppen mit Brühe als Grundlage | 1,2 Liter | Min - Max | 30 Sek. |
| | Suppen mit Milch | 1 Liter | | |
| | **Wir empfehlen, heiße Zutaten vor dem Mixen abkühlen zu lassen. Wenn Sie jedoch heiße Zutaten verarbeiten möchten, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise für das Mixen von heißem Füllgut.** | | | |
| Getränke | Kalte Flüssigkeiten Getränke und Cocktails | Max. 1,6 Liter | Max | 15 - 30 Sek. |
| | Milkshakes und Milchgetränke | Max. 1,2 Liter | Max | 15 - 30 Sek. |
| | Smoothies Zuerst frische Früchte und flüssige Zutaten (wie Joghurt, Milch, Fruchtsäfte) einfüllen. Dann Eis oder gefrorene Zutaten (wie gefrorene Früchte, Eis, Eiscreme) hinzufügen. | 1 Liter Flüssigkeit | Max | 30 - 60 Sek. |
| Eis | Zerkleinern von Eis – Funktion stoßweise verwenden, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. | 10 Eiswürfel (200 g) | Puls | 15 - 20 Sek. |
| Mayonnaise | | Maximal 3-Eier-Mischung | Max | 60 Sek. |
| Rührteig | | Max. 1 Liter | Mittel - Max | 15 Sek. |
| Püriertes Gemüse/Babynahrung | | 300 g | Min - Mittel | 30 - 60 Sek. |
| Püriertes Obst | | 200 - 500 g | Max | 30 Sek. |

## Verwendung Ihrer Multimühle (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihre Multimühle zum Zerkleinern von Kräutern, Nüssen und Kaffeebohnen sowie zum Pürieren kleiner Mengen.

1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter ⑭ (maximal bis zur Hälfte).
2 Setzen Sie den Mixer-Dichtungsring ⑤ in den Mixer-Messereinsatz ⑥ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

- **Sicherstellen, dass die Dichtung richtig sitzt.**

3 Setzen Sie den Messereinsatz ⑥ in den Sockel ⑦ ein.
4 Drehen Sie den Messereinsatz ⑥ um. Setzen Sie ihn in den Mahlbehälter und drehen Sie ihn, bis er einrastet. Stellen Sie sicher, dass die Messereinheit fest sitzt ❹. Richten Sie sich nach den Abbildungen auf der Unterseite des Messereinsatzes:

- nicht verriegelte Position

- verriegelte Position

5 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit ❺.
6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion.

## Verwendung Ihrer Gewürzmühle (wenn im Lieferumfang)

Verwenden Sie Ihre Gewürzmühle zum Mahlen von Gewürzen und Kaffeebohnen sowie zum Zerkleinern von Ingwer, Knoblauch und Chilis.

1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑯.
2 Setzen Sie den Mahlbehälter ⑮ auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❻.
3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit.
4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

## Verwendung Ihrer Reibemühle (wenn im Lieferumfang)

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

1 Geben Sie Ihre Zutaten in den Messereinsatz ⑱.
2 Setzen Sie den Mahlbehälter ⑰ auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ❼.
3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit.
4 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder verwenden Sie die Pulsfunktion (P).

| **Empfehlungstabelle - Mühle** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Zutaten** | **Mühle** | **Höchst-menge** | **Geschw.** | **Betrie-bszeit** |
| Kräuter (sollten sauber und trocken sein) | Multimühle | 15 g | MAX | 5 – 10 Sek. |
| Nüsse | Multimühle oder Gewürzmühle | 50 g | MAX | 10 – 15 Sek. |
| Kaffeebohnen | Multimühle oder Gewürzmühle | 50 g | MAX | 30 Sek. |
| Babynahrung und Püree | Multimühle | 50 g | MAX | 30 Sek. |
| Mageres Rindfleisch - Würfel von 2,5 cm | Multimühle | 70 g | MAX | 5 Sek. |
| Gewürze – z. B. schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander-, Fenchelsamen, ganze Gewürznelken usw. | Gewürzmühle | 50 g | MAX | 30 – 60 Sek. |
| Chilischoten | Gewürzmühle | 30 g | MAX | 10 Sek. |
| Frischer Ingwer | Gewürzmühle | 30 g | MAX | 10 Sek. |
| Knoblauch | Gewürzmühle | 4 Zehen | MAX | 10 Sek. |
| Parmesan – in 1-cm-Würfel geschnitten | Reibemühle | 60 g | MAX | 10 Sek. |
| Trockenobst | Reibemühle | 50 g | MAX | 10 Sek. |
| Kokosnuss | Reibemühle | 50 g | MAX | 20 Sek. |
| Muskatnuss | Reibemühle | 2 | MAX | 40 Sek. |

**Tipps**

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Babynahrung/Pürees – gekochte Zutaten vor dem Verarbeiten in der Mühle immer auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## Pflege und Reinigung

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

**Antriebseinheit**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.

**Messereinsätze**
**Mixer und Multimühle**

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

**Gewürz- und Reibemühle**

- Den Mahlbehälter von der Messereinheit abnehmen.

1 **Mixer/Multimühle:** Den Dichtungsring entfernen und abwaschen.
2 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
**Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**
3 Das Teil umgedreht trocknen lassen.

**Andere Teile**
Von Hand spülen und abtrocknen.

## Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

**Sollten Sie irgendwelche Probleme mit Ihrem Mixer haben, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie um technische Hilfe bitten.**

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

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

**WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

# Fehlerbehebung

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Der Mixer funktioniert nicht. | Kein Strom/ Betriebsanzeige leuchtet nicht.<br>Mixer ist nicht richtig zusammengesetzt. | Prüfen, ob Stecker des Geräts eingesteckt ist.<br>Prüfen, ob der Messereinsatz fest in den Becher eingeschraubt ist. |
| Betriebsanzeige blinkt langsam (Nur BLP61/BLM61) | Wenn der Mixer länger als 15 Minuten ans Netz angeschlossen und auf „EIN“ geschaltet ist, ohne verwendet zu werden, geht das Gerät in den Standby-Modus über. | Den Geschwindigkeitsregler auf die AUS-Position (O) stellen, fünf Sekunden warten und dann zum Zurücksetzen auf „EIN“ drehen. |
| BLP61/BLM61 Mixer funktioniert nicht, aber Betriebsanzeige und Programmtasten leuchten. | Becher aufgesetzt und Geschwindigkeitsregler eingeschaltet, aber keine Geschwindigkeit bzw. kein Programm gewählt. | Entweder manuell eine Geschwindigkeit wählen oder eine der Programmtasten drücken. |
| Betriebsanzeige blinkt schnell (Nur BLP61/BLM61) | Der Becher wurde von Antriebseinheit entfernt, ohne den Geschwindigkeitsregler vorher auf AUS-Position (O) zu stellen. | Den Geschwindigkeitsregler auf AUS-Position (O) stellen und eine Geschwindigkeit wählen. |
| Programmtasten funktionieren nicht | Programmtasten funktionieren nur, wenn Geschwindigkeitsregler zuerst auf „EIN“ gestellt wird. | Den Geschwindigkeitsregler auf „EIN“ stellen und dann das gewünschte Programm wählen. |
| Bei Mixer tritt an der Messereinheit Flüssigkeit aus. | Dichtung fehlt.<br>Dichtung falsch eingelegt.<br>Dichtung beschädigt. | Prüfen, ob Dichtung korrekt eingesetzt und intakt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“. |
| Mixerdichtung befindet sich beim Auspacken nicht am Messereinsatz. | Die Dichtung ist ab Werk am Messereinsatz angebracht. | Becher abschrauben und prüfen, ob Dichtung an Messereinsatz befestigt ist. Für Informationen zum Kauf einer Ersatzdichtung siehe „Kundendienst und Service“. |
| Wenn keiner dieser Fehler vorliegt: siehe Abschnitt „Kundendienst und Service”. | | |

# Italiano

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

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di montare o staccare qualunque componente
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- **Non inserire mai il gruppo delle lame sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Usare il frullatore sempre con il coperchio montato.
- Usare la caraffa solo con il gruppo delle lame in dotazione.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione ‘manutenzione e assistenza tecnica’.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- **RISCHIO SCOTTATURE:** Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Nel rimuovere il frullatore o il macinatutto dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare accidentalmente la caraffa o la vaschetta/il coperchio del macinatutto dal gruppo delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell'apparecchio, indicata nella tabella sulle velocità consigliate.
- Per garantire la lunga durata del macinatutto o del frullatore, non far funzionare per più di 60 secondi alla volta.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti che si sono surgelati in un unico pezzo, spezzettarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non lavorare spezie dure come noce moscata o curcuma perché potrebbero danneggiare le lame.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini.

- L’uso scorretto di questo frullatore può causare serie lesioni fisiche.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano 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.
- La velocità massima dipende dall'accessorio che lavora il carico più pesante. Altri accessori possono richiedere una quantità inferiore di corrente elettrica.

## 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 di riempimento ❶.**
- **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.**
- **MAI** superare la capacità di 1200 ml / 5 tazze nel frullare liquidi caldi come minestre (si rimanda alle indicazioni sulla caraffa).
- Iniziare la lavorazione **SEMPRE** a velocità bassa e aumentarla gradualmente. **MAI** lavorare liquidi caldi utilizzando la funzione a impulso.
- I liquidi che tendono a produrre schiuma come il latte devono essere limitati ad una capacità massima di 1000 ml / 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 ③.
- 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.

**prima di collegare alla presa elettrica**

- Accertarsi che la tensione della rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Usare il frullatore per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato, biscotti sbriciolati, tritate frutta secca ghiaccio. Usare il macinatutto (se in dotazione) per tritare erbe, frutta secca, macinare chicchi di caffè e fare puree.

## legenda

① tappo di riempimento
② coperchio
③ prese d'aria
④ caraffa
⑤ anello di tenuta
⑥ gruppo lame
⑦ base del gruppo lame
⑧ corpo motore
⑨ Indicatore Acceso
⑩ velocità + funzione a impulso

**Solo MODELLI BLM61 & BLP61**
Tasti programma
⑪ bevande
⑫ tritaghiaccio
⑬ risciacquo

**macinatutto (se in dotazione)**
⑭ vaschetta del macinatutto

**tritatutto (se in dotazione)**
⑮ recipiente del macinatutto
⑯ lame tritatutto

**grattugia (se in dotazione)**
⑰ recipiente del macinatutto
⑱ lame grattugia

## utilizzo del frullatore

1 Inserire l'anello di tenuta ⑤ sull'unità de gruppo lame ⑥, controllando che 'anello di tenuta sia ben posizionato nella scanalatura.
- **Se l'anello di tenuta è danneggiato o non è installato in modo corretto, vi saranno perdite.**

2 Fissare il gruppo delle lame ⑥ sulla base ⑦.
3 Avvitare il gruppo delle lame sulla caraffa, controllando di stringerlo a fondo ❷. Si rimanda all'immagine sulla base del gruppo delle lame:
- posizione sbloccata
- posizione bloccata

4 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
5 Montare il tappo di riempimento sul coperchio e spingere per fissare.
6 Mettere il coperchio spingendolo verso il basso, fino a quando risulta ben saldo in posizione.
7 Collocare il frullatore sul corpo motore ❸.
- **Questo apparecchio non funziona se il frullatore non è stato montato correttamente.**

8 Collegare la presa. L'indicatore resterà spento finché il frullatore rimane in posizione "O" SPENTO.
**MODELLI BLM60 & BLP60** – Girare la manopola della velocità per selezionare la velocità desiderata (si rimanda alla tabella di utilizzo consigliato).
- Selezionare una velocità da 'Minima' a 'Massima' girando la manopola della velocità. Una volta finita la lavorazione, riportare la manopola della velocità in posizione "O" SPENTO prima di rimuovere il frullatore.
- Non rimuovere la caraffa finché le lame non si sono completamente fermate e la manopola della velocità è nuovamente in posizione "O" SPENTO.
- (P) Impulsi – il motore funziona in modo intermittente. Questa impostazione rimane in funzione fino a quando il selettore viene tenuto nella posizione corrispondente.

NB: Se il frullatore viene staccato dal corpo motore quando una velocità è stata selezionata, l'indicatore si spegne e il frullatore si ferma. Il frullatore riprenderà a funzionare immediatamente non appena rimontato sul corpo motore.

**Solo MODELLI BLM61 & BLP61** - Accendere il frullatore, l'indicatore Acceso ⑨ e i 3 tasti programma si illuminano.
NB: In posizione “on”, l'indicatore Acceso lampeggia se la caraffa non è stata montata sul corpo motore. In posizione “O” SPENTO, tutti gli indicatori restano spenti.

9 Selezionare una velocità (si rimanda alla tabella di utilizzo consigliato):

- Selezionare uno dei 3 tasti programma. Premendo il tasto programma desiderato, gli altri tasti si spengono. Il frullatore si spegnerà automaticamente al termine del programma. Per interrompere il programma prima della fine, premere nuovamente il tasto programma selezionato.
- Selezionare una velocità da ‘Minima’ a ‘Massima’ girando la manopola della velocità. Una volta finita la lavorazione, riportare la manopola della velocità in posizione “O” SPENTO prima di rimuovere il frullatore.
- Non rimuovere la caraffa finché le lame non si sono completamente fermate e la manopola della velocità è nuovamente in posizione "O" SPENTO.
- (P) Impulsi – l'apparecchio funziona in modo intermittente. Questa impostazione rimane in funzione fino a quando il selettore viene tenuto nella posizione corrispondente.

**Per qualsiasi problema con l'utilizzo del frullatore, fare riferimento alla sezione Risoluzione problemi.**

**consigli**

- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di riempimento, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l’apertura. Per i risultati ottimali, svuotare regolarmente la caraffa.
- Evitare di lavorare spezie in questo apparecchio, altrimenti si rischia di danneggiare le parti in plastica.
- Per preparare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l’olio. Togliere il tappo di riempimentoe con l’apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l’olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.

| Tabella di utilizzo consigliato (Tasti programma) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Tasto programma** | | **Utilizzo/Alimenti** | **Quantità massima consigliata** | **Durata del programma** |
| | Bevande | Liquidi freddi<br>Bevande & cocktail | 1,6 litri massimo | 60 secondi |
| | | Frullati e bevande a base di latte | 1,2 litri massimo | |
| | | Smoothie<br>Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta).<br>Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti surgelati (inclusa frutta surgelata, ghiaccio o gelato) | 1 litro di liquidi | |
| | Tritaghiaccio | Tritaghiaccio – Modalità impulso automatica. La velocità varia durante il programma, questo è normale.<br>Congelare il succo di frutta in vaschette per il ghiaccio per preparare granite | 10 cubetti di ghiaccio (200 g) | 45 secondi |
| | Risciacquo | La velocità varia durante il programma, questo è normale.<br>Utilizzare questo programma per sciacquare la caraffa prima di smontarla per pulirla.<br>Per risultati ottimali, smontare sempre il frullatore prima di pulirlo e asciugare con cura prima di rimontarlo | 500 ml di acqua calda massimo | 30 secondi |

I tempi di lavorazione sono puramente indicativi e variano a seconda della ricetta, degli ingredienti e del gusto personale. Interrompere la lavorazione una volta raggiunto il risultato desiderato.

| Tabella di utilizzo consigliato (Controllo manuale) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Utilizzo/Alimenti** | | **Quantità consigliata** | **Velocità** | **Tempo** |
| Minestre | Minestre a base di dado | 1,2 litri | Minima - Massima | 30 secondi |
| | Minestre a base di latte | 1 litro | | |
| | **Si consiglia di lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli. Tuttavia, qualora si desideri lavorare ingredienti caldi, si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza per la lavorazione di cibi caldi.** | | | |
| Bevande | Liquidi freddi<br>Bevande & cocktail | 1,6 litri massimo | Massima | 15 - 30 secondi |
| | Frullati e bevande a base di latte | 1,2 litri massimo | Massima | 15 - 30 secondi |
| | Smoothie<br>Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta).<br>Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti surgelati (inclusa frutta surgelata, ghiaccio o gelato) | 1 litro di liquidi | Massima | 30 - 60 secondi |
| Ghiaccio | Tritaghiaccio – tritare a intermittenza fino a ottenere la consistenza desiderata | 10 cubetti di ghiaccio (200 g) | Impulso | 15 - 20 secondi |
| Maionese | | 3 uova massimo | Massima | 60 secondi |
| Pastella | | 1 litro massimo | Media – Massima | 15 secondi |
| Passati di verdura/Omogeneizzati per bambini | | 300 g | Minima – Media | 30 - 60 secondi |
| Passati di frutta | | 200 – 500 g | Massima | 30 secondi |

## come usare il macinatutto (se in dotazione)

Usare il macinatutto per tritare erbe, macinare chicchi di caffè e fare puree.

1 Versare gli ingredienti nella vaschetta ⑭, riempiendola per non più di metà.
2 Montare l'anello di tenuta del frullatore ⑤ sul gruppo delle lame del frullatore ⑥ – assicurandosi che il sigillo sia correttamente inserito nella zona zigrinata.

- **Verificare che l'anello di tenuta sia installato in modo corretto.**

3 Fissare il gruppo delle lame ⑥ sulla base ⑦.
4 Capovolgere il gruppo delle lame ⑥. Inserirlo nella vaschetta con le lame rivolte verso il basso e girare in senso antiorario per bloccare, controllando che il gruppo delle lame sia ben stretto ❹. Si rimanda all'immagine sulla base del gruppo delle lame:
   - 🔓 - posizione sbloccata
   - 🔒 - posizione bloccata
5 Collocare il macinatutto sul corpo motore ❺.
6 Scegliere una velocità oppure usare la funzione ad impulsi.

## come usare il tritatutto
(se in dotazione)

Adatto per macinare spezie, chicchi di caffè e zenzero, aglio e peperoncino.

1 Collocare gli ingredienti nel gruppo delle lame ⑱.
2 Montare il coperchio ⑮ e girare per bloccare ❻.
3 Collocare il macinatutto sul corpo motore.
4 Selezionare una velocità o usare la funzione a impulsi (P).

## come usare la grattugia
(se in dotazione)

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

1 Collocare gli ingredienti nel gruppo delle lame ⑱.
2 Montare il coperchio ⑰ e girare per bloccare ❼.
3 Collocare il macinatutto sul corpo motore.
4 Selezionare una velocità o usare la funzione a impulsi (P).

| velocità raccomandate per il macinino | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ingredienti** | **macinino** | **qtà max** | **velocità** | **durata** |
| Erbe –meglio se secche e pulite | Multi | 15 g | MASSIMO | 5 – 10 sec |
| Noci | Multi o tritare | 50 g | MASSIMO | 10 – 15 sec |
| Chicchi di caffè | Multi o tritare | 50 g | MASSIMO | 30 sec |
| Cibo per bambini e puree | Multi | 50 g | MASSIMO | 30 sec |
| Carne di manzo, tagliata a cubetti di 2,5 cm | Multi | 70 g | MASSIMO | 5 sec |
| Spezie – come pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, spicchi d'aglio ecc. | Tritare | 50 g | MASSIMO | 30 – 60 sec |
| Peperoncini | Tritare | 30 g | MASSIMO | 10 sec |
| Radice fresca di zenzero | Tritare | 30 g | MASSIMO | 10 sec |
| Aglio | Tritare | 4 spicchi | MASSIMO | 10 sec |
| Parmigiano – tagliare in cubetti da 1cm | Grattugiare | 60 g | MASSIMO | 10 sec |
| Frutta secca | Grattugiare | 50 g | MASSIMO | 10 sec |
| Noce di cocco | Grattugiare | 50 g | MASSIMO | 20 sec |
| Noce moscata | Grattugiare | 2 | MASSIMO | 40 sec |

**consigli**

- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne più di 50 g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto più a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenerne l'aroma.
- Per sprigionare l'aroma più intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostire le spezie intere prima di macinarle.
- Cibo per bebè/puree – lasciare che gli alimenti cotti si raffreddino a (temperatura ambiente) prima di lavorarli nel macinino.

## cura e pulizia

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

**corpo motore**

- Pulirlo con un panno umido e poi asciugare.
- Non immergere in acqua il corpo motore.

**lame**
**frullatore e macinatutto**

- Rimuovere il gruppo delle lame dalla caraffa o dal macinino ruotando nella posizione di sblocco per rilasciare.

**macinino per tritare e grattugiare**

- Rimuovere il coperchio dal gruppo delle lame.

1 **frullatore/macinatutto:** rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
2 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**
3 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

**altri componenti**
Lavare a mano e poi asciugare.

## manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

**Per qualsiasi problema riguardante l'utilizzo del frullatore, consultare la Guida risoluzione problemi prima di contattare il servizio assistenza.**

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

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

**IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

# Guida risoluzione problemi

| Problema | Causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Il frullatore non funziona. | Manca l'elettricità/ L'indicatore Acceso non si illumina.<br>Il frullatore non è stato montato correttamente. | Controllare che la presa del frullatore sia attaccata alla corrente.<br>Controllare che il gruppo delle lame sia correttamente fissato alla caraffa. |
| L'indicatore Acceso lampeggia lentamente. (solo BLP61/BLM61) | Il frullatore è stato lasciato attaccato alla presa e in modalità 'acceso' per più di 15 minuti ed è entrato in modalità standby. | Posizionare la manopola della velocità su "O" SPENTO, attendere 5 secondi e poi rimetterla in posizione "acceso" per resettare. |
| BLP61/BLM61 Il frullatore non funziona, ma l'indicatore Acceso e I tasti programma sono illuminati. | La caraffa è montata e la manopola della velocità è in posizione "on", ma non è stata selezionata una velocità o un programma. | Selezionare manualmente una velocità, oppure premere uno dei tasti programma. |
| L'indicatore Acceso lampeggia rapidamente. (solo BLP61/BLM61) | La caraffa è stata rimossa dal corpo motore senza prima riposizionare la manopola della velocità su "O" SPENTO. | Posizionare la manopola della velocità su "O" SPENTO e selezionare nuovamente la velocità. |
| I tasti programma non funzionano. | I tasti programma funzionano solo se la manopola della velocità è stata messa in posizione "on". | Posizionare la manopola della velocità su "on" e selezionare il programma desiderato. |
| C'è una fuoriuscita di liquido dal gruppo delle lame. | Manca l'anello di tenuta. L'anello di tenuta non è stato montato correttamente. L'anello di tenuta è danneggiato. | Controllare che l'anello di tenuta sia stato montato correttamente e non sia danneggiato. Per avere un'anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica". |
| L'anello di tenuta del frullatore non è montato sul gruppo delle lame al momento dell'apertura della scatola. | L'anello di tenuta è montato sul gruppo delle lame prima dell'imballaggio. | Smontare la caraffa e verificare che l'anello di tenuta sia montato sul gruppo delle lame. Per avere un anello di tenuta di ricambio, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica". |
| Se nessuna di queste operazioni risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione e assistenza tecnica". | | |

# Português

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

## segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo liquidificador ou o jarro do moinho colocado.**
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- Utilize sempre o misturador com a tampa.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte “cuidado e assistência ao cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deve deixar os ingredientes quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os misturar.

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Quando remover o liquidificador ou moinho da corrente eléctrica:
  - espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - não desaperte acidentalmente o copo ou o jarro/tampa do moinho do conjunto da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada no quadro de utilização recomendada.
- Para assegurar uma longa vida à sua misturadora ou ao seu moinho, não deixe funcionar mais de 60 segundos seguidos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham formado um bloco grande sólido durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Não processe especiarias duras como noz-moscada ou açafrão da Índia pois podem danificar a lâmina.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Utilize sempre o misturador numa superfície nivelada e estável.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de um aquecedor eléctrico ou gás, quente ou onde possa tocar num equipamento aquecido.

- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.
- 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.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

## 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 ❶.**

- **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 misturadora uma vez que o copo misturador 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 limpos antes de **todas** as operações de mistura ③.
- Quando colocar a tampa no copo liquidificador assegure-se sempre de que a tampa e o rebordo do copo estão limpos e secos para que fique bem fechado e evitar o vazamento.

**antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Utilize a sua misturadora para sopas, bebidas, patês, maionese, para ralar pão, biscoitos, nozes e gelo. Utilize o seu moinho multifunções (se fornecido) para triturar ervas, nozes, grãos de café e purés.

## chave

① tampa de enchimento
② tampa
③ respiradores
④ copo
⑤ anel vedante
⑥ unidade das lâminas
⑦ base da lâmina
⑧ unidade motriz
⑨ indicador de aparelho ligado
⑩ controlo de velocidade + impulso

**Apenas TYPO BLM61 e BLP61**
Botões Programados
⑪ bebidas
⑫ esmagar gelo
⑬ enxaguar

**moinho multifunções (se fornecido)**
⑭ jarro do moinho multifunções

**moinho moedor (se fornecido)**
⑮ jarro do moinho
⑯ dispositivo de lâmina do moinho moedor

**moinho raspador (se fornecido)**
⑰ jarro do moinho
⑱ dispositivo de lâmina do moinho raspador

## para usar o seu misturador

1 Coloque o anel de selagem ⑤ na unidade das lâminas ⑥ - assegurando-se de que o anel de selagem está correctamente colocado.
- **Irá ocorrer vazamento caso a o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

2 Prenda a unidade de lâmina ⑥ na base ⑦.
3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo – assegurando-se de que está totalmente preso ❷. Consulte as imagens que se encontram por baixo da unidade de lâminas, da seguinte forma:
- 🔓 - posição de abrir
- 🔒 - posição de fechar

4 Introduza os ingredientes no copo.
5 Coloque a tampa de enchimento na tampa e empurre para baixo para prender.
6 Instale a tampa, pressionando-a até se encontrar segura.
7 Coloque o copo liquidificador na unidade motriz ❸.
- **O aparelho não funcionará se não estiver bem montado.**

8 Ligue à tomada eléctrica, a luz indicadora mantem-se apagada enquanto o "O" estiver na posição DESLIGADO.
**TYPO BLM60 e BLP60** – Rode o controlo de velocidade para seleccionar uma velocidade (consulte o quadro de utilização recomendada).
- Seleccione uma velocidade entre "Min." a "Max." rodando o botão de controlo de velocidade. No fim do processo de mistura volte a colocar o controlo de velocidade na posição "O" de desligado antes de retirar o copo liquidificador.
- NÃO retire o copo até as lâminas terem parado totalmente de rodar e ter colocado o controlo de velocidade na posição "O" DESLIGADO.
- (P) Botão de Impulso – faz o motor funcionar numa acção de iniciar/parar. O botão de impulso funcionará enquanto o mantiver nessa posição.

Nota: Se o misturador for retirado da unidade motriz enquanto estiver seleccionada uma velocidade, a luz indicadora apaga-se o misturador pára. O misturador não funcionará se não estiver correctamente colocado.
**Apenas TYPO BLM61 e BLP61** - Rode o controlo de velocidade para a posição "on" e o Indicador de Aparelho Ligado ⑨ e os 3 botões pré-programados iluminam-se.
Nota: Na posição "on" o Indicador de Aparelho Ligado pisca se o copo não estiver colocado na unidade motriz. Na posição desligada "O" todas as luzes indicadoras mantêm-se apagadas.

Seleccione uma velocidade (consulte o quadro de utilização recomendada). Escolha uma das seguintes opções:

- Seleccione um dos 3 botões pré-programados. Quando o botão de programa desejado é pressionado, a luz do outro botão apaga-se. O misturador desliga-se automaticamente no fim do presente tempo. Se desejar parar antes do tempo pré-definido, pressione novamente o botão do programa seleccionado.
- Seleccione uma velocidade entre “Min.” a “Max.” rodando o botão de controlo de velocidade. No fim do processo de mistura volte a colocar o controlo de velocidade na posição “O” de desligado antes de retirar o copo.
- NÃO retire o copo até as lâminas terem parado totalmente de rodar e ter colocado o controlo de velocidade na posição "O” DESLIGADO.
- (P) Botão de Impulso – faz o motor funcionar numa acção de iniciar/parar. O botão de impulso funcionará enquanto o mantiver nessa posição.**Se tiver problemas em utilizar o misturador, consulte a secção de avarias.**

**sugestões**

- Para misturar ingredientes secos – corte em pedaços, remova a tampa de enchimento, e de seguida com a máquina em funcionamento introduza os pedaços um a um. Mantenha a sua mão sobre a abertura. Para obter melhores resultados, esvazie com regularidade.
- Não se recomenda o processamento de especiarias pois estas podem danificar as partes plásticas.
- Quando estiver a fazer maionese, coloque todos os ingrediente, com excepção do azeite no misturador. Remova a tampa de enchimento. Depois, com o aparelho em funcionamento adicione o azeite através da tampa de enchimento continuando em funcionamento.
- Misturas grossas, por exemplo com patês e mousses pode haver necessidade de rapar para baixo as paredes do copo Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido.

| Quadro de Utilização Recomendada (Botões Programados) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Botão Programado** | | **Utilização/Alimentos** | **Quantidade Máxima Recomendada** | **Tempo do Programa** |
| | Bebidas | Líquidos Frios<br>Bebidas e Cocktails | Máx. 1,6 litros | 60 seg. |
| | | Batidos e bebidas à<br>à base de leite | Máx. 1,2 litros | |
| | | Batidos<br>Coloque primeiro os frutos frescos e os ingredientes líquidos (iogurtes, leite e sumo de frutos).<br>Adicione depois gelo ou ingredientes congelados (frutos congelados, gelados ou sorvetes e gelo) | 1 litro de Líquido | |
| | Esmagar Gelo | Esmagar gelo - Acção de Pulsar automática<br>Vai aperceber-se de uma mudança de velocidade – isto é norma. I Congele no congelador sumo de fruta em cuvetes para bebidas tipo “Granizados” | 10 cubos de gelo (200g) | 45 seg. |
| | Enxaguar | Vai aperceber-se de uma mudança de velocidade – isto é norma.<br>Utilize para enxaguar o copo antes de desmontar e lavar.<br>Para obter melhores resultados, desmontar sempre o misturador antes de limpar e secar cuidadosamente antes de montar novamente. | Máx. 500 ml de água morna | 30 seg. |

Os tempos de processamento acima são apenas indicativos e variarão de acordo com a respectiva receita, os ingredientes utilizados e as preferências pessoais. Pare de processar quando atingir o resultado desejado.

| Quadro de Utilização Recomendada (Comando manual) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Utilização/Alimentos** | | **Quantidade Recomendada** | **Velocidade** | **Tempo** |
| Sopas | Sopas à base de carne | 1,2 litros | Mín. - Máx. | 30 seg. |
| | Sopas com leite | 1 litro | | |
| | **Recomendamos que deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de misturar. Contudo se desejar processar líquidos quentes, consulte por favor as Instruções de Segurança para Misturas Quentes.** | | | |
| Bebidas | Líquidos Frios Bebidas e Cocktails | Máx. 1,6 litros | Máx. | 15 a 30 seg. |
| | Batidos e bebidas à base de leite | Máx. 1,2 litros | Máx. | 15 a 30 seg. |
| | Batidos Coloque primeiro os frutos frescos e os ingredientes líquidos (iogurtes, leite e sumo de frutos). Adicione depois gelo ou ingredientes congelados (frutos congelados, gelados ou sorvetes e gelo) | 1 litro de Líquido | Máx. | 30 a 60 seg. |
| Gelo | Esmagar gelo – opere em pequenos arranques até que o gelo esteja esmagado a seu gosto. | 10 cubos de gelo (200 g) | Pulse | 15 a 20 seg. |
| Maionese | | Mistura com o máximo de 3 ovos | Máx. | 60 seg. |
| Misturas para bater | | Máx. 1 litro | Médio – Máx. | 15 seg. |
| Puré de Vegetais/Comida de bebé | | 300 g | Mín. - Médio | 30 a 60 seg. |
| Puré de Frutos | | 200 – 500 g | Máx. | 30 seg. |

## para usar o seu moinho multifunções
(se fornecido)

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

1 Deite os ingredientes no jarro ⑭. Não encha mais de meio.
2 Coloque o anel vedante da misturadora ⑤ no dispositivo de lâmina ⑥ - assegurando-se de que o anel vedante está correctamente colocado no encaixe.

- **Certifique-se de que o selo se encontra bem ajustado.**

3 Prenda a unidade de lâmina ⑥ na base ⑦.
4 Vire a unidade de lâmina ⑥ para baixo. Insira-a no jarro, com as lâminas para baixo e aperte para a prender - assegurando-se de que a unidade de lâmina está totalmente presa ❹. Consulte as imagens que se encontram por baixo da unidade de lâminas, da seguinte forma:
   - posição de abrir
   - posição de fechar
5 Coloque o moinho na unidade motriz ❺.
6 Seleccione uma velocidade ou utilize o botão de impulso.

## para usar o seu moinho moedor (se fornecido)

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

1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina ⑯.
2 Coloque a tampa ⑮ e rode para prender ❻.
3 Coloque o moinho na unidade motriz.
4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

## para usar o seu moinho raspador (se fornecido)

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

1 Coloque os ingredientes no dispositivo da lâmina ⑱.
2 Coloque a tampa ⑰ e rode para prender ❼.
3 Coloque o moinho na unidade motriz.
4 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso (P).

**quadro de velocidades recomendadas para o moinho**

| **ingredientes** | **moinho** | **qtd. máx.** | **velocidade** | **tempo de operação** |
|---|---|---|---|---|
| Ervas - ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas | Multifunções | 15g | MÁX. | 5 a 10 seg. |
| Nozes | Multifunções ou Moedor | 50g | MÁX. | 10 a 15 seg. |
| Grãos de Café | Multifunções ou Moedor | 50g | MÁX. | 30 seg. |
| Comida de Bebé e Purés | Multifunções | 50g | MÁX. | 30 seg. |
| Carne magra, cortar em cubos de 2,5 cm | Multifunções | 70g | MÁX. | 5 seg. |
| Especiarias - Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho e flores de cravinho, etc. | Moedor | 50g | MÁX. | 30 a 60 seg. |
| Piri-piri | Moedor | 30g | MÁX. | 10 seg. |
| Raíz de gengibre fresco | Moedor | 30g | MÁX. | 10 seg. |
| Alho | Moedor | 4 dentes | MÁX. | 10 seg. |
| Queijo parmesão - cortado em cubos de 1cm | Raspador | 60g | MÁX. | 10 seg. |
| Frutos Secos | Raspador | 50g | MÁX. | 10 seg. |
| Côco | Raspador | 50g | MÁX. | 20 seg. |
| Noz moscada | Raspador | 2 | MÁX. | 40 seg. |

**dicas**

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias moídas, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Preparados para bebés – deixe arrefecer os alimentos cozinhados antes de os processar no moinho.

## cuidados e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- Não submersa a unidade da lâmina na água.
- Pode lavar o copo na sua máquina de lavar louça.

**unidade motriz**

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Não submersa a unidade do motor na água.

**dispositivos de lâmina misturadora e moinho multifunções**

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

**moinhos moedor e raspador**

- Retire a tampa da unidade de lâmina.

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

**outras peças**

Lave à mão e seque.

## assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

**Se tiver qualquer problema em utilizar o seu misturador, antes de telefonar para a Assistência, consulte o Guia de Avarias.**

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

**ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

# guia de avarias

| Problema | Causa | Solução |
|---|---|---|
| O misturador não funciona. | Não tem corrente/a luz indicadora de aparelho ligado não acende.<br><br>O misturador não está montado correctamente. | Confirme que o misturador está ligado à tomada eléctrica.<br><br>Verifique se o dispositivo de lâminas está totalmente apertado dentro do copo. |
| A Luz Indicadora de Ligação pisca devagar. (Apenas TYPO BLP61/ BLM61) | O misturador foi deixado ligado à tomada e na posição “on” por mais de 15 minutos sem funcionar e passou para o modo "standby". | Ponha o controlo de velocidade na posição “O” de desligado, espere 5 segundos e depois volte a colocar na posição “on” para reiniciar. |
| BLP61/BLM61 O misturador não funciona mas a luz do Indicador de Ligação e a luz Programados estão acesas. | O copo está colocado e o controlo de velocidade está na posição “on” mas não foi seleccionado um programa ou uma velocidade. | Seleccione manualmente uma velocidade ou pressione um dos botões programados. |
| A Luz Indicadora de ligação pisca rapidamente. (Apenas TYPO BLP61/ BLM61) | O copo foi retirado da unidade motriz sem ter colocado o controlo de velocidade na posição “O” DESLIGADO | Rode o controlo de velocidade para a posição “O” e DESLIGADO seleccione novamente uma velocidade. |
| Os botões programados não funcionam. | Os botões programados não funcionam se o controlo de velocidade não for colocado primeiro na posição “on”. | Rode o controlo de velocidade para a posição “on” e seleccione o programa desejado. |
| O misturador verte pelo dispositivo da lâmina. | Falta o selo vedante.<br>O selo vedante está mal colocado.<br>O selo vedante está danificado. | Verifique se o selo vedante está correctamente colocado e não está danificado. Para obter a substituição do anel vedante, ver “serviço e cuidados ao cliente”. |
| O selo vedante do misturador falta na unidade de lâmina quando foi retirado da embalagem. | O anel vedante é embalado já previamente colocado na unidade de lâminas. | Desaperte o copo e confirme que o anel vedante está colocado na unidade de lâminas. Para obter a substituição do anel vedante, ver “serviço e cuidados ao cliente”. |
| Se o acima mencionado não resolver o seu problema, ver “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente”. | | |

# Español

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

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que el vaso de la mezcladora o la jarra del molinillo estén colocados.**
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner las manos o algún utensilio en el vaso.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Haga funcionar la mezcladora únicamente con la tapa colocada en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.

- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Deje que los ingredientes calientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Al quitar la mezcladora o molinillo de la unidad de potencia:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente;
  - tenga cuidado de no desenroscar accidentalmente el vaso o la jarra/tapa del molinillo del conjunto de cuchillas.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Nunca bata cantidades que superen la capacidad máxima indicada en la tabla de usos recomendadas.
- Para garantizar una vida larga a su mezcladora o molinillo, no los haga funcionar durante más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de smoothies: no bata ingredientes congelados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No procese especias duras como nuez moscada o raíz de cúrcuma ya que pueden dañar la cuchilla.
- No utilice la mezcladora como recipiente de almacenamiento. Déjela vacía cuando no la utilice.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie seca, estable y nivelada.

- No coloque este aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pudiera entrar en contacto con una aparato caliente.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- 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.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

## 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 ❶.**
- **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 increméntela gradualmente. **NUNCA** mezcle líquidos calientes usando la función de 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 mezcladora 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 ③.
- 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.

**antes de enchufar el aparato**

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo. Use el multimolinillo (si se incluye) para moler hierbas aromáticas, frutos secos, granos de café y purés.

## descripción del aparato

① tapón de llenado
② tapa
③ salidas de vapor
④ vaso
⑤ anillo de cierre
⑥ unidad de cuchillas
⑦ base de las cuchillas
⑧ unidad de potencia
⑨ indicador de encendido
⑩ control de velocidad + acción intermitente

**TIPO BLM61 y BLP61 solamente**

Botones de los programas
⑪ bebidas
⑫ picar hielo
⑬ enjuagar

**multimolinillo (si se incluye)**

⑭ jarra del multimolinillo

**molinillo triturador (si se incluye)**

⑮ jarra del molinillo
⑯ conjunto de cuchillas del molinillo triturador

**molinillo rallador (si se incluye)**

⑰ jarra del molinillo
⑱ conjunto de cuchillas del molinillo rallador

## para utilizar su mezcladora

1 Acople el anillo de cierre ⑤ a la unidad de cuchillas ⑥, asegurándose de que el anillo esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.

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

2 Ajuste la unidad de cuchillas ⑥ dentro de la base ⑦.

3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ❷. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:

- posición de desbloqueo
- posición de bloqueo

4 Coloque los ingredientes en el vaso.

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

6 Ajuste la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien sujeta.

7 Coloque la mezcladora en la unidad de potencia ❸.

- **El aparato no funcionará si la mezcladora no está correctamente acoplada.**

8 Enchufe el aparato y la luz indicadora permanecerá apagada mientras esté en la posición de apagado “O”.

**TIPO BLM60 y BLP60** - Gire el control de velocidad para seleccionar una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados).

- Seleccione una velocidad entre “Min” y “Max” girando el control de velocidad. Al final del proceso de mezclado, gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” antes de retirar la mezcladora.
- No quite el vaso hasta que las cuchillas hayan dejado de girar y el control de velocidad esté en la posición de apagado “O”.
- El botón de acción intermitente (P) – hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.

  Nota: si la mezcladora se retira de la unidad de potencia mientras haya una velocidad seleccionada, la luz indicadora se apagará y la mezcladora se detendrá. La mezcladora se volverá a poner en marcha inmediatamente si se coloca de nuevo.

**TIPO BLM61 y BLP61 solamente -** Gire hacia la posición de encendido “on” y el indicador de encendido ⑨ y los 3 botones preprogramados se encenderán.
Nota: en la posición de encendido “on”, el indicador de encendido parpadeará si el vaso no está acoplado a la unidad de potencia. En la posición de apagado “O”, todas las luces indicadoras permanecerán apagadas.

9 Seleccione una velocidad (consulte la tabla de usos recomendados). Elija una de las siguientes opciones:

- Seleccione uno de los 3 botones preprogramados. Al apretar el botón del programa requerido, la luz del otro botón se apagará. La mezcladora se desconectará automáticamente al final del tiempo preestablecido. Si desea parar antes del tiempo preestablecido, pulse el botón del programa seleccionado otra vez.
- Seleccione una velocidad entre “Min” y “Max” girando el control de velocidad. Al final del proceso de mezclado, gire el control de velocidad a la posición de apagado “O” antes de retirar la mezcladora.
- No quite el vaso hasta que las cuchillas hayan dejado de girar y el control de velocidad esté en la posición de apagado “O”.
- El botón de acción intermitente (P) – hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. El botón de acción intermitente funcionará mientras se mantenga apretado.

**Si tiene algún problema con el funcionamiento de la mezcladora, consulte la sección de solución de problemas.**

**consejos**

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

| Tabla de usos recomendados (botones de los programas) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Botón del programa** | | **Uso/alimentos** | **Cantidad máx. recomendada** | **Tiempo del programa** |
| | Bebidas | Líquidos fríos<br>Bebidas y cócteles | Máx. 1,6 litros | 60 segundos |
| | | Batidos y bebidas a base de leche | Máx. 1,2 litros | |
| | | Smoothies<br>Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de fruta). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado) | 1 litro de líquido | |
| | Picar hielo | Picar hielo - Acción intermitente automática. Se observará un cambio en la velocidad, pero esto es normal.<br>Congele zumo de fruta en cubiteras para las bebidas tipo granizado. | 10 cubitos de hielo (200 g) | 45 segundos |
| | Enjuagar | Se observará un cambio en la velocidad, pero esto es normal.<br>Usar para enjuagar el vaso antes de desmontarlo para la limpieza.<br>Para obtener mejores resultados, desmonte siempre la mezcladora para limpiarla y séquela bien antes de volver a montarla. | 500 ml de agua caliente como máximo | 30 segundos |

Los tiempos de procesamiento indicados son solo una orientación y variarán dependiendo de la receta exacta que se utilice, de los ingredientes que se procesen y de las preferencias personales. Detenga el procesamiento cuando haya obtenido el resultado deseado.

| Tabla de usos recomendados (control manual) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Uso/alimentos** | | **Cantidad recomendada** | **Velocidad** | **Tiempo** |
| Sopas | Sopas a base de caldo | 1,2 litros | Mín - Máx | 30 segundos |
| | Sopas preparadas con leche | 1 litro | | |
| | **Recomendamos dejar enfriar los ingredientes calientes antes de proceder al mezclado. Sin embargo, si desea procesar ingredientes calientes, lea las Instrucciones de seguridad para mezclar ingredientes calientes.** | | | |
| Bebidas | Líquidos fríos Bebidas y cócteles | Máx. 1,6 litros | Máx | 15 – 30 segundos |
| | Batidos y bebidas a base de leche | Máx. 1,2 litros | Máx | 15 – 30 segundos |
| | Smoothies Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de fruta). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado) | 1 litro de líquido | Máx | 30 – 60 segundos |
| Hielo | Picar hielo - accione el botón de acción intermitente hasta que el hielo picado alcance la consistencia deseada. | 10 cubitos de hielo (200 g) | Control de acción intermitente | 15 – 20 segundos |
| Mayonesa | | Mezcla de 3 huevos máx | Máx | 60 segundos |
| Mezcla para rebozado | | Máx 1 litro | Med - Máx | 15 segundos |
| Purés de verduras/comida para bebés | | 300 g | Mín - Med | 30 – 60 segundos |
| Purés de fruta | | 200 - 500 g | Máx | 30 segundos |

## para usar el multimolinillo (si se incluye)

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

1 Introduzca los ingredientes en la jarra ⑭, sin llenarla más de la mitad.
2 Acople el anillo de cierre ⑤ a la unidad de cuchillas ⑥, asegurándose de que el anillo esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.

- **Compruebe que el anillo de cierre esté correctamente acoplado.**

3 Ajuste la unidad de cuchillas ⑥ dentro de la base ⑦.
4 Gire la unidad de cuchillas ⑥ boca abajo. Colóquela dentro de la jarra, con las cuchillas hacia abajo y gire para que quede sujeta; asegúrese de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ❹. Consulte los gráficos en la parte inferior de la unidad de cuchillas del siguiente modo:
   - 🔓 - posición de desbloqueo
   - 🔒 - posición de bloqueo
5 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia ❺.
6 Elija una velocidad o utilice el control de acción intermitente.

## para usar el molinillo triturador (si se incluye)

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

1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas ⑯.
2 Acople la tapa ⑮ y gírela para que quede bien sujeta ❻.
3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia.
4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

## para usar el molinillo rallador (si se incluye)

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

1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas ⑱.
2 Acople la tapa ⑰ y gírela para que quede bien sujeta ❼.
3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia.
4 Seleccione una velocidad o utilice el control de acción intermitente (P).

**Tabla de velocidades recomendadas del molinillo**

| **ingredientes** | **molinillo** | **Cant. máx** | **velocidad** | **tiempo de funciona-miento** |
|---|---|---|---|---|
| Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas. | Multi | 15 g | MAX | 5 – 10 segundos |
| Frutos secos | Multi o Triturador | 50 g | MAX | 10 – 15 segundos |
| Granos de café | Multi o Triturador | 50 g | MAX | 30 segundos |
| Comida para bebés y purés | Multi | 50 g | MAX | 30 segundos |
| Ternera magra, cortada en dados de 2,5 cm | Multi | 70 g | MAX | 5 segundos |
| Especias – como granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo clavos enteros, etc. | Triturador | 50 g | MAX | 30 – 60 segundos |
| Chiles | Triturador | 30 g | MAX | 10 segundos |
| Raíz de jengibre fresco | Triturador | 30 g | MAX | 10 segundos |
| Ajo | Triturador | 4 dientes | MAX | 10 segundos |
| Queso parmesano - cortado en dados de 1 cm | Rallador | 60 g | MAX | 10 segundos |
| Fruta seca | Rallador | 50 g | MAX | 10 segundos |
| Coco | Rallador | 50 g | MAX | 20 segundos |
| Nuez moscada | Rallador | 2 | MAX | 40 segundos |

**consejos**

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Comida para bebés/purés - deje que los alimentos cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos en el molinillo.

## cuidado y limpieza

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

**unidad de potencia**

- Pase un paño húmedo y séquela.
- No sumerja la unidad de potencia en agua.

**conjuntos de cuchillas mezcladora y multimolinillo**

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

**molinillos triturador y rallador**

- Quite la tapa del conjunto de cuchillas.

1 **mezcladora/multimolinillo:** quite el anillo de cierre y lávelo.
2 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
3 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

**otras piezas**

Lávelas a mano y deje que se sequen.

## servicio técnico y atención al cliente

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

**Si tiene problemas con el funcionamiento de la mezcladora, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

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

**ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

# guía de solución de problemas

| Problema | Causa | Solución |
|---|---|---|
| La mezcladora no funciona. | No hay corriente eléctrica/ la luz de encendido no se enciende.<br>La mezcladora no está montada correctamente. | Compruebe que la mezcladora esté enchufada.<br>Compruebe que la unidad de cuchillas esté bien ajustada al vaso. |
| La luz de encendido parpadea lentamente. (BLP61/BLM61 solamente) | La mezcladora se ha dejado enchufada y en la posición de encendido “on” durante más de 15 minutos y ha entrado en modo espera. | Gire el control de velocidad hacia la posición de apagado “O”, espere 5 segundos y luego gire hacia “on” para volver a ponerla en marcha. |
| BLP61/BLM61 La mezcladora no funciona pero está encendida, y las luces del botón del programa están encendidas. | El vaso está colocado y el control de velocidad está girado a la posición de encendido "on" pero la velocidad o el programa no se han seleccionado. | O bien seleccione una velocidad manualmente o apriete uno de los botones de los programas. |
| La luz de encendido parpadea rápidamente. (BLP61/BLM61 solamente) | El vaso se ha quitado de la unidad de potencia sin girar el control de velocidad a la posición de apagado "O". | Gire el control de velocidad a la posición de apagado "O" y vuelva a seleccionar una velocidad. |
| Los botones de los programas no funcionan. | Los botones de los programas no funcionarán a menos que el control de velocidad se gire a la posición de encendido "on" primero. | Gire el control de velocidad hacia la posición de  y encendido "on" seleccione el programa requerido. |
| La mezcladora gotea por el conjunto de cuchillas. | Falta el anillo de cierre.<br>El anillo de cierre no está acoplado correctamente.<br>El anillo de cierre está dañado. | Compruebe que el anillo de cierre esté acoplado correctamente y que no esté dañado. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”. |
| El anillo de cierre de la mezcladora falta de la unidad de potencia al sacarla del embalaje. | El anillo de cierre se empaqueta preacoplado a la unidad de cuchillas. | Desenrosque el vaso y compruebe que el anillo de cierre esté acoplado a la unidad de cuchillas. Para conseguir un anillo de cierre de repuesto, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”. |
| Si ninguna de las soluciones arriba mencionadas resuelve el problema, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”. | | |

# Dansk

**Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud**

## sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset eller glasset til kværnen er monteret.**
- Tag altid stikket ud af apparatet, før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre knivens skarpe dele under rengøring.
- Blenderen må kun køre, hvis låget sidder på plads.
- Brug kun glasset sammen med knivenheden, der medfølger.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Varme ingredienser bør afkøle til stuetemperatur, før de blendes.

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Når blender eller kværn fjernes fra motorenheden:
  - vent indtil knivenheden er helt stille;
  - pas på ikke ved et uheld at skrue blenderglasset eller kværnens glas/låg af knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede brugsdiagram.
- For at sikre lang levetid for din blender eller kværn må du ikke lade den køre kontinuerligt i længere end 60 sekunder.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- Du må ikke tilberede hårde krydderier som f.eks. muskatnød eller gurkemejerod, da det kan beskadige kniven.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elkogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmende apparater.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Misbrug af din blender kan føre til personskade.

- 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 em 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.
- Maksimumklassificeringen er baseret på det tilbehør, der trækker den største belastning. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

sikkerhed

## 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 ❶.**
- **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** med at blende ved lav hastighed, og øg gradvist hastigheden. Blend **ALDRIG** varm væske ved brug af pulsindstillingen.
- 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 midterproppen ikke er tilstoppede **hver gang**, før du blender ③.
- 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.

- Sørg for, at elforsyningen svarer til, den der står på undersiden af maskinen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Brug din blender til supper, drikke, Pateer, mayonnaise, rasp, dessertrasp, hakning af nødder og isknusning. Brug din multikværn (hvis en sådan medfølger) til at kværne urter, nødder, kaffebønner og pureer.

## forklaring

① midterprop
② låg
③ lameller
④ blenderglas
⑤ tætningsring
⑥ knivenhed
⑦ knivfod
⑧ motorenheden
⑨ strømindikator
⑩ hastighed + pulsregulator

**Kun TYPE BLM61 og BLP61**

Programknapper
⑪ drikke
⑫ isknusning
⑬ skylning

**multikværn (hvis den medfølger)**
⑭ multikværnens glas

**malekværn (hvis den medfølger)**
⑮ kværnens glas
⑯ malekværnens bladenhed

**rivekværn (hvis den medfølger)**
⑰ kværnens glas
⑱ rivekværnens bladenhed

## sådan anvendes blenderen

1 Sæt tætningsringen ⑤ ind i knivenheden ⑥ – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i fordybningen.
- **Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.**

2 Spænd knivenheden ⑥ fast i soklen ⑦.
3 Skru knivenheden på soklen – sørg for, at kniv-enheden er helt fastspændt ❷. Se grafikken på undersiden af knivenheden som følger:
- oplåst indstilling
- låst indstilling

4 Kom ingredienserne i blenderglasset.
5 Skru midterproppen i låget, og skub ned, så det sidder fast.
6 Montér låget ved at presse ned, indtil det er fastgjort.
7 Anbring blenderen på motorenheden ❸.
- **Apparatet vil ikke fungere, såfremt blenderen er forkert monteret.**

8 Sæt stikket i, indikatorlampen Forbliver slukket i "O" FRA-position.
**TYPE BLM60 & BLP60** – drej hastighedsregulatoren for at vælge hastighed (se det anbefalede brugsdiagram).
- Vælg en hastighed mellem "Min." og "Maks." ved at dreje på hastighedsregulatoren. Ved afslutning af blendningen sættes Hastighedsregulatoren tilbage på "O" FRA, før blenderen aftages.
- Aftag ikke blenderglasset, før kniven er holdt op med at dreje, og hastighedsregulatoren står i "O" FRA-position.
- (P) Puls – betjener motoren i start/stop-drift. Impulsen kører så længe, den holdes i position.

Bemærk: Hvis blenderen aftages fra motorenheden, mens der vælges hastighed, slukkes indikatorlampen, og blenderen standser. Blenderen genstarter straks, hvis den sættes på igen.

**Kun TYPE BLM61 og BLP61**

**–** Drej hen til "on"-positionen, hvorved strømindikatoren ⑨ og de 3 forprogrammerede knapper tændes.
Bemærk: I "on"-positionen blinker strømindikatoren, hvis blenderglasset ikke sidder på motorenheden.
I "O" FRA-positionen forbliver alle indikatorlamper slukkede.

9 Vælg en hastighed (se det anbefalede brugsdiagram). Vælg en af følgende valgmuligheder:

- Vælg en af de 3 forprogrammerede knapper. Når der trykkes på den ønskede programknap, slukkes lyset på den anden knap. Blenderen slukkes automatisk ved afslutningen af den forudindstillede tid. Hvis du ønsker at standse før den forudindstillede tid, skal du trykke på den valgte programknap igen.
- Vælg en hastighed mellem "Min" og "Max" ved at dreje på hastighedsregulatoren. Ved afslutning af blendningen sættes Hastighedsregulatoren tilbage på "O" FRA, før blenderen aftages.
- Aftag ikke blenderglasset, før kniven er holdt op med at dreje, og hastighedsregulatoren står i "O" FRA-position.
- (P) Impuls – betjener motoren i start/stop-drift. Impulsen kører så længe, den holdes i position.

**Se afsnittet om fejlfinding, hvis du har problemer med blenderens funktion.**

**tips**

- Sådan blender du tørre ingredienser – skær ingredienserne i stykker, fjern midterproppen, herefter kommes stykkerne ned et efter et alt imens maskinen kører. Hold hånden over åbningen. For at opnå det bedste resultat skal glasset tømmes regelmæssigt.
- Det anbefales ikke, at der tilberedes krydderier i blenderen, da det kan skade plastikdelene.
- Ved tilberedning af mayonnaisen skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Fjern midterproppen. Herefter, mens blenderen er i funktion, tilføres olien langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger som f.eks. pateer og dips skal skrabes ned. Hvis blandingen er vanskelig at behandle, skal der tilføres mere væske.

| Anbeffalet brugsdiagram (programknapper) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Program-knap** | | **Brug/fødevare** | **Maks. anbefalet mængde** | **Program-Tid** |
| | Drikkevarer | Kold væske<br>Drikke og cocktails | Maks. 1,6 liter | 60 sek. |
| | | Milkshakes og mælke-baserede drikkevarer | Maks. 1.2 liter | |
| | | Smoothies<br>Anbring den friske frugt og væsken i først (omfatter yoghurt, mælk og frugtsafter).<br>Tilføj derpå is eller frosne ingredienser (herunder Frossen frugt, is eller flødeis) | 1 liter væske | |
| | Isknusning | Isknusning – automatisk pulsfunktion<br>En ændring i hastigheden bemærkes – dette er normalt.<br>Nedfrys frugtsaft i i sterning-bakker til slush-drikke | 10 isterninger (200 g) | 45 sek. |
| | Skyl | En ændring i hastigheden bemærkes – dette er normalt.<br>Bruges til at skylle blenderglasset, før den adskilles ved rengøring.<br>For det bedste resultat skal blenderen adskilles til rengøring og tørre grundigt før Samling. | Maks. 500 ml varmt vand | 30 sek. |

De angivne tilberedningstider er alene vejledende og vil variere alt efter hvilken opskrift, der følges, ingredienserne, der blendes, og hvad du foretrækker. Stop med at blende, når du har opnået det ønskede resultat.

| Anbefalet brugsdiagram (manuel regulering) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Brug/fødevare** | | **Anbefalet mængde** | **Hastighed** | **Tid** |
| Supper | Fondbaserede supper | 1,2 liter | Min. – Maks. | 30 sek. |
| | Supper med mælk | 1 liter | | |
| | **Vi anbefaler, at man lader varme ingredienser afkøle før blendning. Skulle du imidlertid ønske at arbejde med varme ingredienser, skal du læse Blendeanvisningen for varme ingredienser.** | | | |
| Drikkevarer | Kolde væsker<br>Drikke og cocktails | Maks.<br>1,6 liter | Maks. | 15-30 sek. |
| | Milkshakes og mælkebaserede drikke | Maks.<br>1.2 liter | Maks. | 15-30 sek. |
| | Smoothies<br>Fyld den friske frugt og væsken i først (omfatter yoghurt, mælk og frugtsafter).<br>Tilføj derpå is eller frosne ingredienser (herunder Frossen frugt, is eller flødeis) | 1 liter væske | Maks. | 30-60 sek. |
| Is | Isknusning – kør blenderen i korte stød, indtil isen er knust til den ønskede konsistens | 10 isterninger væske (200 g) | Puls | 15-20 sek. |
| Mayonnaise | | (Maks. blanding med 3 æg) | Maks. | 60 sek. |
| Pandekagedej | | Maks. 1 liter | Mid. - Maks. | 15 sek. |
| Grøntsagspure/babymad | | 300 g | Min. - Mid. | 30-60 sek. |
| Frugtpuré | | 200-500 g | Maks. | 30 sek. |

## sådan bruges multikværnen (hvis den medfølger)

Brug multikværnen til maling af urter, nødder, kaffebønner og pureer.

1 Kom ingredienserne i glasset ⑭. Fyld det aldrig mere end halvt op.
2 Sæt blenderens tætningsring ⑤ i blenderbladenheden ⑥ - og sørg for at tætningsringen sidder korrekt i rillen.

- **Sørg for at tætningsringen er fastgjort korrekt.**

3 Spænd knivenheden ⑥ fast i soklen ⑦.
4 Vend knivenheden ⑥ på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad, og drej, så den låser – sørg for, at kniv-enheden er helt fastspændt ❹. Se grafikken på undersiden af knivenheden som følger:
   - oplåst indstilling
   - låst indstilling
5 Anbring kværnen på motorenheden ❺.
6 Vælg en hastighed eller brug pulsregulatoren.

## sådan bruges malekværnen (hvis den medfølger)

Velegnet til maling af krydderier, kaffebønner og ingefær, hvidløg og chilier.

1 Anbring ingredienserne i bladenheden ⑯.
2 Sæt låget på ⑮, og drej for at låse ❻.
3 Anbring kværnen på motorenheden.
4 Vælg en hastighed eller brug pulsregulatoren (P).

## sådan bruges rivekværnen (hvis den medfølger)

Velegnet til parmesanost, muskatnød, kokos og tørret frugt.

1 Anbring ingredienserne i bladenheden ⑱.
2 Sæt låget på ⑰, og drej for at låse ❼.
3 Anbring kværnen på motorenheden.
4 Vælg en hastighed eller brug pulsregulatoren (P).

| **oversigt over anbefalede hastighed for kværn** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ingredienser** | **kværn** | **maks.** | **hastighed mængde** | **køretid** |
| Urter - hakkes bedst når de er rene og tørre | Multi | 15 g | MAKS. | 5 – 10 sek. |
| Nødder | Multi eller maling | 50 g | MAKS. | 10 – 15 sek. |
| Kaffebønner | Multi eller maling | 50 g | MAKS. | 30 sek. |
| Babymad og pureer | Multi | 50 g | MAKS. | 30 sek. |
| Magert oksekød skåret i terninger på 2,5 cm | Multi | 70 g | MAKS. | 5 sek. |
| Krydderier – som f.eks. sorte peberkorn, kardemommefrø, kommensfrø korianderfrø, fennikkelfrø, hele kryddernelliker osv. | Maling | 50 g | MAKS. | 30 – 60 sek. |
| Chilier | Maling | 30 g | MAKS. | 10 sek. |
| Frisk ingefær | Maling | 30 g | MAKS. | 10 sek. |
| Hvidløg | Maling | 4 fed | MAKS. | 10 sek. |
| Parmesanost – skåret i 1cm terninger | Rivning | 60 g | MAKS. | 10 sek. |
| Tørret frugt | Rivning | 50 g | MAKS. | 10 sek. |
| Kokosnød | Rivning | 50 g | MAKS. | 20 sek. |
| Muskatnød | Rivning | 2 | MAKS. | 40 sek. |

**tips**

- For optimal præstation anbefaler vi at du ikke maler mere end 50 g ad gangen i kværnen, når du håndterer krydderier.
- Hele krydderier bibeholder deres smag i meget længere tid end malede krydderier, så det er bedst at friskmale en lille mængde ad gangen for at bibeholde smagen.
- Frigørelse af maksimal smag og essentielle olier sker når de hele krydderier ristes før maling.
- Babymad/-pureer – lad kogt mad køle ned til rumtemperatur, før det hældes i kværnen.

## pleje og rengøring

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

**motorenhed**

- Tør ydersiden af med en fugtig klud, og tør efter med et viskestykke.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand.

**bladenheder**
**blender og multikværn**

- Fjern bladenheden fra glasset eller kværnen ved at dreje det til oplåst indstilling 🔓.

**male- og rivekværne**

- Tag låget af kniv-enheden.

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

**andre dele**
Vask i hånden og tør med et viskestykke.

## service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

**Hvis du har problemer med betjening af blenderen, skal du læse fejlfindingsvejledningen, før du ringer om hjælp.**

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

**VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

# fejlfindingsvejledning

| Problem | Årsag | Løsning |
|---|---|---|
| Blenderen fungerer ikke. | Ingen strøm/strømlampen lyser ikke.<br><br>Blender ikke samlet korrekt. | Se efter, om blenderens stik er sat i.<br><br>Se efter, om knivenheden sidder stramt på blenderglasset. |
| Strømlampen blinker langsomt.<br>(kun BLP61/BLM61) | Blenderen er efterladt med stikket i kontakten og i "on"-position i mere end 15 minutter og er gået i standby-tilstand. | Drej hastigheds-regulatoren til "O" FRA-positionen, vent 5 sekunder, og drej derpå til "on" for at nulstille. |
| BLP61/BLM61 Blenderen fungerer ikke, men strøm- og programknappen lyser. | Glasset sidder på, og hastighedsreguleringen er drejet hen på "on", men du har ikke valgt hastighed eller program. | Du kan enten vælge en hastighed manuelt eller trykke på en af programknapperne. |
| Strømlampen blinker hurtigt (kun BLP61/BLM61) | Glasset blev taget af motorenheden uden at hastighedsreguleringen blev sat på "O" FRA. | Drej hastighedsreguleringen hen på "O" FRA, og vælg hastighed igen. |
| Programknapperne fungerer ikke. | Programknapperne kan ikke fungere, med mindre hastighedsreguleringen sættes på "on" først. | Drej hastighedsreguleringen hen på "on", og vælg det ønskede program. |
| Blender lækker fra knivenheden. | Tætningen mangler.<br>Tætningen er sat forkert på.<br>Tætningen er beskadiget. | Se efter, om tætningen sidder korrekt og ikke er beskadiget. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny. |
| Blendertætningen mangler fra knivenheden, når den tages ud af emballagen. | Tætningen pakkes allerede sat på knivenheden. | Skru blenderglasset af, og se efter, om tætningen sidder på knivenheden. Læs afsnittet "service og kundepleje" for at se, hvordan du kan få en ny. |
| Hvis intet af ovennævnte løser problemet, skal du læse "Service og kundepleje". | | |

# Svenska

**Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa**

## säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - när den inte används
  - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på kraftenhet utan att bägaren eller kvarnbehållaren är monterad.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bägaren.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Mixern får endast användas när locket är på plats.
- Använd endast bägaren med bladenheten isatt.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en trasig apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se ”service och kundtjänst”.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- **RISK FÖR BRÄNNSKADOR:** Låt alltid heta ingredienser svalna till rumstemperatur innan du mixar dem.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.

- När du tar bort mixern eller kvarnen från strömdelen:
  - vänta tills bladen har stannat helt
  - skruva inte oavsiktligt loss bägare eller kvarn/lock från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderad användning.
- För att maximera mixerns eller kvarnens livslängd bör den inte köras längre än 60 sekunder åt gången.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.
- Använd inte hårda kryddor som muskotnöt och gurkmejarot eftersom de kan skada kniven.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Använd alltid mixern på en säker, torr, jämn yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av het gas eller elspis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.

- 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.
- Maximal kapacitet baseras på det tillbehör som tar den största belastningen. Andra tillbehör kan dra mindre ström.

säkerhet

## 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 medföra att ånga plötsligt pressas ut genom locket eller påfyllningstratten ❶.**
- **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** på en låg hastighet och öka sakta hastigheten. Använd **ALDRIG** pulsfunktionen till att mixa varma vätskor.
- 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 varmt.
- 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 basen. När du tar av den från apparaten 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 ③.
- 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.

**innan du sätter i stickkontakten**

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

Använd mixern till soppor, drycker, patéer, majonnäs, ströbröd, skorpsmulor, hacka nötter och krossa is. Använd multikvarnen (om den medföljer) till att mala örter, nötter, kaffeböner och puréer.

## förklaring till bilder

① lock för påfyllningshål
② bägarlock
③ ventiler
④ bägare
⑤ tätningsring
⑥ bladenhet
⑦ sockel
⑧ kraftenhet
⑨ strömindikator
⑩ hastighets- och pulsreglage

**MODELL BLM61 & BLP61 endast**

Programknappar
⑪ drycker
⑫ iskross
⑬ skölj

**multikvarn (om sådan medföljer)**
⑭ behållare för multikvarn

**kvarn för malning (om sådan medföljer)**
⑮ behållare kvarn
⑯ knivsats för kvarn för malning

**kvarn för rivning (om sådan medföljer)**
⑰ behållare kvarn
⑱ knivsats för kvarn för rivning

## att använda din mixer

1 Placera tätningsringen ⑤ på knivsatsen ⑥ och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.

- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

2 Sätt fast bladenheten ⑥ på sockeln ⑦.
3 Skruva på bladenheten på bägaren – kontrollera att bladenheten är helt tät ❷. Se bilderna på undersidan av bladenheten enligt följande:

- olåst läge
- låst läge

4 Lägg ingredienserna i bägaren.
5 Montera påfyllningstratten på locket och tryck ned för att låsa fast den.
6 Sätt på locket genom att trycka ned tills det sitter säkert.
7 Placera mixern på kraftenhet ❸.

- **Mixern fungerar inte om den sätts samman på fel sätt.**

8 Sätt i stickkontakten. Indikatorlampan förblir tänd så länge enheten är i ”O” AV-läge.
**MODELL BLM60 & BLP60** - Vrid hastighetsreglaget för att välja hastighet (se tabell för rekommenderad användning).

- Välj en hastighet mellan ”Min” och ”Max” genom att vrida hastighetsreglaget. När mixningen är klar stoppa genom att vrida hastighetsreglaget till ”O” AV innan du tar av mixern.
- Ta inte av bägaren förrän knivarna har slutat rotera och hastighetsreglaget står på ”O” i AV-läget.
- (P) Puls – motorn går med start-/stoppverkan. Motorn är igång så länge reglaget hålls i pulsläge. Obs: Om mixern tas av från kraftenheten när en hastighet är vald släcks indikatorlampan och mixern stannar. Mixern startar omedelbart om den monteras på igen.

**MODELL BLM61 & BLP61 endast** -
Vrid till PÅ-läge (ON-position) Strömindikatorn ⑨ och de 3 programknapparna tänds.
Obs: I PÅ-läge blinkar strömindikatorn om bägaren inte är monterad på kraftenheten. I ”O” AV-läge är alla indikatorlampor släckta.

9 Välj hastighet (se tabell med rekommenderad användning). Välj ett av följande alternativ:

- Välj en av de 3 förprogrammerade knapparna. När önskad programknapp är nedtryckt släcks de övriga knapparna. Mixern stängs automatiskt av när programtiden är slut. Tryck på programknappen igen om du vill stoppa programmet innan det är klart.
- Välj en hastighet mellan ”Min” och ”Max” genom att vrida hastighetsreglaget. När mixningen är klar stanna genom att vrida hastighetsreglaget till ”O” AV innan du tar av mixern.
- Ta inte av bägaren förrän knivarna har slutat rotera och hastighetsreglaget står på ”O” i AV-läget.
- (P) Puls – motorn går med start-/stoppverkan. Motorn är igång så länge reglaget hålls i pulsläge.

**Se avsnittet om felsökning om det uppstår problem vid användandet av mixern.**

**tips**

- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.
- Kryddor bör inte tillredas i mixern eftersom de kan skada plastdelarna.
- Placera alla ingredienser utom olja i mixern när du gör majonnäs. Ta bort locket till påfyllningshålet. Häll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ner. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bearbeta.

| Rekommenderad användning (programknappar) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Program-knapp** | | **Användning/ livsmedel** | **Max rekommenderad kvantitet** | **Programtid** |
| | Drycker | Kalla vätskor<br>Drinkar & cocktails | Max 1,6 liter | 60 s |
| | | Milkshake och mjölkbaserade drycker | Max 1,2 liter | |
| | | Smoothies<br>Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk eller fruktjuice).<br>Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass). | 1 liter vätska | |
| | Iskross | Iskrossning – automatisk pulsdrift A. Hastigheten kommer att ändras – det är normalt.<br>Använd fruktjuice fryst i iskuber till att göra slushliknande drinkar. | 10 iskuber (200 g) | 45 s |
| | Skölj | Hastigheten kommer att ändras – det är normalt.<br>Används för att skölja bägaren innan mixern tas isär för rengöring.<br>Resultatet blir bäst om man alltid tar isär mixern för rengöring och torkar noggrant innan den monteras ihop igen. | Max 500 ml varmt vatten | 30 s |

Tiderna är rekommendationer och varierar beroende på recept, ingredienser och personlig smak. Stoppa bearbetningen när önskat resultat har uppnåtts.

| Rekommenderad användning (manuell kontroll) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Användning/ livsmedelsanvändning** | | **Rekommenderad kvantitet** | **Hastighet** | **Tid** |
| Soppor | Buljongbaserade soppor | 1,2 liter | Min – max | 30 s |
| | Soppor med mjölk | 1 liter | | |
| | **Vi rekommenderar att varma ingredienser får svalna innan du mixar. Om du vill mixa varma ingredienser ska du läsa säkerhetsinstruktionerna för mixning av varma ingredienser.** | | | |
| Drycker | Kalla vätskor Drinkar & cocktails | Max 1,6 liter | Max | 15–30 s |
| | Milkshake och mjölkbaserade drycker | Max 1,2 liter | Max | 15–30 s |
| | Smoothies – Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk eller fruktjuice). Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass). | 1 liter vätska | Max | 30–60 s |
| Is | Iskrossning – kör med korta stötar tills isen har krossats till önskad konsistens | 10 iskuber (200 g) | Puls | 15–20 s |
| Majonnäs | | Max 3 ägg | Max | 60 s |
| Smetblandningar | | Max 1 liter | Min – max | 15 s |
| Grönsakspuréer/barnmat | | 300 g | Min - medel | 30–60 s |
| Fruktpuré | | 200 g – 500 g | Max | 30 s |

## så här använder du multikvarnen (om sådan medföljer)

Använd multikvarnen för att mala örter, nötter och kaffebönor samt för att göra puré.

1 Lägg ingredienserna i behållare ⑭. Fyll den inte mer än till hälften.
2 Placera mixerns tätningsring ⑤ på mixerns bladenhet ⑥ och kontrollera att tätningen ligger korrekt i det skårade området.

- **Kontrollera att tätningsringen sitter ordentligt på.**

3 Sätt fast bladenheten ⑥ på sockeln ⑦.
4 Vänd bladenheten ⑥ upp och ner. Sänk den ner i bägaren med knivarna riktade neråt och lås i position – kontrollera att bladenheten är helt tät ❹. Se bilderna på undersidan av bladenheten enligt följande:

🔓 - olåst läge

🔒 - låst läge

5 Placera kvarnen på kraftenheten ❺.
6 Ställ in en hastighet eller använd pulsreglage.

## så här använder du kvarnen för malning (om sådan medföljer)

Lämplig för malning av kryddor och kaffebönor samt för att finfördela ingefära, vitlök och chilli.

1 Häll ingredienserna på knivsatsen ⑯.
2 Sätt på locket ⑮ och vrid för att låsa ❻.
3 Placera kvarnen på kraftenheten.
4 Välj hastighet eller använd pulsreglaget (P).

## så här använder du kvarnen för rivning (om sådan medföljer)

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

1 Häll ingredienserna på knivsatsen ⑱.
2 Sätt på locket ⑰ och vrid för att låsa ❼.
3 Placera kvarnen på kraftenheten.
4 Välj hastighet eller använd pulsreglaget (P).

| **översikt över rekommenderad kvarnhastighet** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ingredienser** | **kvarn** | **max-kvant.** | **hastighet** | **användnings-tid** |
| Örter kan enklas hackas när de är rena och torra | Multi | 15 g | MAX | 5-10 sek. |
| Nötter | Multi eller malning | 50 g | MAX | 10-15 sek. |
| Kaffebönor | Multi eller malning | 50 g | MAX | 30 sek. |
| Barnmat och puré | Multi | 50 g | MAX | 30 sek. |
| Skär magert nötkött i 2,5 cm kuber | Multi | 70 g | MAX | 5 sek. |
| Kryddor – som svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor etc. | Malning | 50 g | MAX | 30-60 sek. |
| Chilli | Malning | 30 g | MAX | 10 sek. |
| Färsk ingefära | Malning | 30 g | MAX | 10 sek. |
| Vitlök | Malning | 4 klyftor | MAX | 10 sek. |
| Parmesanost – skuren i bitar om 1 cm | Rivning | 60 g | MAX | 10 sek. |
| Torkad frukt | Rivning | 50 g | MAX | 10 sek. |
| Kokosnöt | Rivning | 50 g | MAX | 20 sek. |
| Muskot | Rivning | 2 | MAX | 40 sek. |

**tips**

- För bästa resultat vid bearbetning av kryddor rekommenderar vi att du inte kör mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor och därför är det bäst att mala en liten mängd när du behöver den.
- För att avge så mycket smak och essentiella oljor som möjligt bör hela kryddor rostas innan de mals.
- Barnmat/puréer – låt tillagade livsmedel svalna till rumstemperatur innan du bearbetar dem i kvarnen.

## skötsel och rengöring

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

**kraftdelen**

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.

**bladenheter**
**mixer och multikvarn**

- Avlägsna bladenheten från bägaren eller kvarnen genom att vrida den till det olåsta läget 🔓.

**kvarn för malning och rivning**

- Ta av locket från bladenheten.

1 **mixer/multikvarn:** ta bort och diska tätningsringen.
2 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
3 Låt torka upp och ned.

- Rengör nätet med en mjuk borste.

**andra delar**
Diska för hand och torka torrt.

## service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

**Får du problem med att använda mixern läs sektionen med problemlösning innan du ringer kundtjänst.**

Om du behöver hjälp med:
- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

**VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.**
När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

# problemsökning

| **Problem** | **Orsak** | **Lösning** |
|---|---|---|
| Mixern startar inte. | Ingen ström/ strömindikatorn Lyser inte.<br>Mixern är inte ordentligt ihopsatt. | Kontrollera att mixern är ansluten till vägguttag.<br>Kontrollera att bladenheten är ordentligt fastsatt på bägaren. |
| Strömindikatorn blinkar långsamt. (BLP61/BLM61 endast) | Mixern har lämnats ansluten till vägguttag påslagen i ”on”-läge över 15 minuter och har gått in standby-läge. | Vrid hastighetsreglaget till ”O” AV-läge. Vänta 5 sekunder och vrid till ”on” för att återställa. |
| BLP61/BLM61 Mixern fungerar inte, men strömindikatorn och programknapparna lyser. | Bägaren är monterat och hastigheten satt på ”on” men hastighet och program är inte valda. | Välj hastighet manuellt eller tryck på en av programknapparna. |
| Strömindikatorn blinkar snabbt. (BLP61/BLM61 endast) | Bägaren har tagits av från motordelen innan hastighetsreglaget sattes till ”O” AV-läge. | Vrid hastighetsreglaget till ”O” AV-läge och välj hastighet. |
| Programknapparna fungerar inte. | Programknapparna fungerar endast om hastighetsreglaget står på ”on”. | Vrid hastighetsreglaget till ”on” och välj önskat program. |
| Mixern läcker vid bladeneheten. | Tätningsring saknas.<br>Tätningsring felaktigt monterad.<br>Tätningsring skadad. | Kontrollera att tätningsringen är ordentligt monterad och att den inte är skadad. Se ”service och kundtjänst” för att erhålla en ny tätningsring. |
| Mixerns tätningsring saknades från bladenheten när förpackningen öppnades. | Mixern är förpackad med tätningsringen monterad på bladenheten. | Skruva av bägaren och kontrollera att tätningsringen sitter på knivsatsen. Se ”service och kundtjänst” för att erhålla en ny tätningsring. |
| Om inget av ovan löser problemet se ”service & kundtjänst”. | | |

# Norsk

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

## sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler;
  - når den ikke er i bruk;
  - før rengjøring.
- **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset eller kvernglasset sitter på.**
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Lokket må alltid være på mens du kjører mikseren.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersett eller reparert: se «service og kundetjeneste».
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- **SKÅLDEFARE:** Varme ingredienser må avkjøles til romtemperatur før miksing.

- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Når du tar hurtigmikseren eller kvernen av strømenheten:
  - vent til kniven har stanset helt;
  - ikke skru glasset eller kvernglasset/lokket fra knivenheten ved en feiltakelse.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt bruk.
- For å sikre at hurtigmikseren eller kvernen varer lenge, må du ikke kjøre den kontinuerlig i mer enn 60 sekunder av gangen.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren. Bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Ikke kvern harde kryddertyper som muskatnøtter eller gurkemeierot, da de kan skade kniven.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gassbluss eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Feil bruk av hurtigmikseren kan føre til skader.

- 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.
- Maksimalrangeringen er basert på tilbehøret som trekker størst belastning. Andre tilbehør kan kreve mindre kraft.

sikkerhet

## 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 ❶.**
- **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).

- Du må **ALLTID** begynne miksingen med lav hastighet og øke hastigheten gradvis. Du må **ALDRI** mikse varme væsker med 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 ③.
- 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.

**før du setter i støpselet**

- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Bruk hurtigmikseren til supper, drikker, posteier, majones, brødsmuler, kjeksmuler, hakking av nøtter og knusing av is. Bruk multikvernen (hvis den medfølger) til kverning av urter, nøtter, kaffebønner og puréer.

## deler

① påfyllingslokk
② lokk
③ luftehull
④ mikserglass
⑤ tetningsring
⑥ knivenhet
⑦ knivbase
⑧ motordel
⑨ strøm på-indikator
⑩ hastighets- og pulskontroll

**Bare TYPE BLM61 og BLP61**

Programknapper
⑪ drikker
⑫ isknusing
⑬ skylle

**multikvern (hvis den medfølger)**

⑭ multikvernkrukke

**malekvern (hvis den medfølger)**

⑮ glass til kvernen
⑯ malekvernens bladoppsett

**rivekvern (hvis den medfølger)**

⑰ glass til kvernen
⑱ rivekvernbladoppsett

## slik bruker du hurtigmikseren

1 Sett tetningsringen ⑤ i knivenheten ⑥ og pass på at tetningen sitter riktig i sporet.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

2 Sett knivenheten ⑥ inn i basen ⑦.
3 Skru knivmonteringen fast på glasset – pass på at knivmonteringen er strammet helt til ❷. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten som følger:

- ulåst posisjon
- låst posisjon

4 Ha ingrediensene i mikserglasset.
5 Fest fyllhetten på lokket og dytt ned for å sikre.
6 Sett på lokket ved å trykke det godt ned.
7 Plasser blenderen på strømenheten ❸.
- **Hurtigmikseren virker ikke dersom den er feil påsatt.**

8 Sett inn støpselet, indikatorlampen vil ikke lyse så lenge bryteren står i «O» AV-stillingen.

**TYPE BLM60 og BLP60** - Vri hastighetskontrollen for å velge hastighet (se tabellen for anbefalt bruk).

- Velg en hastighet fra «Min» til «Max» ved å vri hastighetskontrollen. Når du er ferdig med å mikse, vrir du hastighetskontrollen til «O» AV før du fjerner hurtigmikseren.
- Ikke ta av glasset før knivene har sluttet å rotere og hastighetskontrollen er i «O» AV-stillingen.
- (P) Puls – kjører motoren med start/stopp-modus. Pulsen kjører så lenge bryteren holdes i denne stillingen.

Merk: Hvis hurtigmikseren fjernes fra motordelen mens en hastighet er valgt, slukkes indikatorlampen og hurtigmikseren stanser. Hurtigmikseren starter igjen umiddelbart hvis den settes på igjen.

**Bare TYPE BLM61 og BLP61:** Vri til «on»-stillingen (på), så lyser Strøm på-indikatoren ⑨ og de 3 forhåndsprogrammerte knappene. Merk: I «on»-stillingen blinker Strøm på-indikatoren hvis glasset ikke er satt på motordelen. I «O» AV-stillingen vil ingen indikatorlamper lyse.

9 Velg en hastighet (se tabellen for anbefalt bruk). Velg ett av følgende alternativer:

- Velg en av de 3 forhåndsprogrammerte knappene. Når du trykker på programknappen du ønsker, slukkes lampen på den andre knappen. Hurtigmikseren slår seg av automatisk når den forhåndsinnstilte tiden er ute. Hvis du vil stanse den før dette, trykker du på programknappen du valgte en gang til.
- Velg en hastighet fra «Min» til «Max» ved å vri hastighetskontrollen. Når du er ferdig med å mikse, vrir du hastighetskontrollen til «O» AV før du fjerner hurtigmikseren.
- Ikke ta av glasset før knivene har sluttet å rotere og hastighetskontrollen er i «O» AV-stillingen.
- (P) Puls – kjører motoren med start/stopp-modus. Pulsen kjører så lenge bryteren holdes i denne stillingen.

**Se avsnittet feilsøking hvis du har problemer med bruk av mikseren.**

**Tips**

- Tørre ingredienser – skjær i biter, fjern påfyllingslokket, slå på maskinen og mens den går slippes bitene ned en etter en. Hold hånden over åpningen. For best resultater skal du tømme glasset regelmessig.
- Det anbefales ikke å prosessere krydder, da de kan skade plastdelene.
- Når du lager majones, skal alle ingrediensene unntatt oljen has i hurtigmikseren. Fjern påfyllingslokket. Mens mikseren går skal du så tilsette oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. posteier og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere, skal du legge til mer væske.

| Tabell for anbefalt bruk (programknapper) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Programknapp** | | **Bruk/mattyper** | **Maks. anbefalt mengde** | **Programtid** |
| | Drikke-varer | Kalde væsker<br>Drikker og cocktailer | Maks. 1,6 liter | 60 sek |
| | | Milkshaker og melkebaserte drikkevarer | Maks. 1,2 liter | |
| | | «Smoothie»-drikker<br>Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft). Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller iskrem) | 1 liter væske | |
| | Isknus-ing | Isknusing – automatisk puls.<br>Hastigheten vil endres merkbart, dette er normalt.<br>Frys fruktjuice i isterningbrett for drikker av slushie-type | 10 isbiter (200 g) | 45 sek |
| | Skylle | Hastigheten vil endres merkbart, dette er normalt.<br>Bruk til å skylle glasset før du tar det fra hverandre for rengjøring.<br>Du får best resultat hvis du alltid tar mikseren fra hverandre, rengjør den og tørker grundig før du setter den sammen igjen. | Maks. 500 ml varmt vann | 30 sek |

Prosesseringstidene som er oppgitt er bare veiledende og vil variere avhengig av den nøyaktige oppskriften som brukes, ingrediensene som prosesseres og personlige preferanser. Stans prosesseringen når du har oppnådd ønsket resultat.

| Tabell for anbefalt bruk (manuell kontroll) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Bruk/mattyper** | | **Anbefalt mengde** | **Hastighet** | **Tid** |
| Supper | Buljongbaserte supper | 1,2 liter | Min–Max | 30 sek |
| | Supper med melk | 1 liter | | |
| | **Vi anbefaler at de varme ingrediensene får tid til å kjøles ned før blanding. Men hvis du ønsker å blande de varme ingrediensene, må du lese Sikkerhetsanvisningene for varm blanding først.** | | | |
| Drikkevarer | Kalde væsker Drikker og cocktailer | Maks. 1,6 liter | Max | 15–30 sek |
| | Milkshaker og melkebaserte drikkevarer | Maks. 1,2 liter | Max | 15–30 sek |
| | «Smoothie»-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft). Tilsett så is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller iskrem) | 1 liter væske | Max | 30–60 sek |
| Is | Isknusing – kjør i korte støt til isen er knust til konsistensen du ønsker | 10 isbiter (200 g) | Puls | 15–20 sek |
| Majones | | Maks. 3 egg | Max | 60 sek |
| Røreblanding | | Maks. 1 liter | Mid–Max | 15 sek |
| Grønnsaksmos/babymat | | 300 g | Min–Mid | 30–60 sek |
| Fruktmos | | 200–500 g | Max | 30 sek |

## slik bruker du multikvernen (hvis den medfølger)

Bruk multikvernen til å kverne urter, nøtter, kaffebønner og pureer.

1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen ⑭. Det skal ikke være mer enn halvfullt.
2 Monter blenderforseglingsringen ⑤ inn i blenderbladenheten ⑥ - kontroller at forseglingen er plassert riktig i området med spor.

- **Pass på at tetningen er skikkelig påsatt.**

3 Sett knivenheten ⑥ inn i basen ⑦.
4 Snu knivenheten ⑥ opp ned. Sett den ned i glasset med knivene ned og vri for å låse på plass – pass på at knivmonteringen er strammet helt til ❹. Se illustrasjonen på undersiden av knivenheten som følger:

🔓 - ulåst posisjon

🔒 - låst posisjon

5 Plasser kvernen på motordelen ❺.
6 Velg hastighet eller bruk pulsfunksjonen.

## slik bruker du malekvernen (hvis den medfølger)

Passer til å kverne krydder, kaffebønner og behandle ingefær, hvitløk og chili.

1 Plasser ingrediensene inn i bladet ⑯.
2 Sett på lokket ⑮ og vri for å låse på plass ❻.
3 Plasser kvernen på motordelen.
4 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (P).

## slik bruker du rivekvernen (hvis den medfølger)

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

1 Plasser ingrediensene inn i bladet ⑱.
2 Sett på lokket ⑰ og vri for å låse på plass ❼.
3 Plasser kvernen på motordelen.
4 Velg en hastighet eller bruk pulskontrollen (P).

| tabell for anbefalt bruk for kvern | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ingredienser** | **kvern** | **mengde** | **hastighet** | **tid** |
| Urter - hakkes best når de er rene og tørre | Multi | 15 g | MAX | 5–10 sek |
| Nøtter | Multi eller maling | 50 g | MAX | 10–15 sek |
| Kaffebønner | Multi eller maling | 50 g | MAX | 30 sek |
| Babymat og pureer | Multi | 50 g | MAX | 30 sek |
| Magert storfekjøtt, skåret i terninger på 2,5 cm | Multi | 70 g | MAX | 5 sek |
| Krydder - som svart pepper, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø, fennikkelfrø, hele fedd osv. | Maling | 50 g | MAX | 30–60 sek |
| Chili | Maling | 30 g | MAX | 10 sek |
| Fersk ingefærrot | Maling | 30 g | MAX | 10 sek |
| Hvitløk | Maling | 4 fedd | MAX | 10 sek |
| Parmesanost - skåret i terninger på 1 cm | Riving | 60 g | MAX | 10 sek |
| Tørket frukt | Riving | 50 g | MAX | 10 sek |
| Kokosnøtt | Riving | 50 g | MAX | 20 sek |
| Muskatnøtt | Riving | 2 | MAX | 40 sek |

**tips**

- For optimal ytelse når du maler krydder anbefaler vi at du ikke maler mer enn 50 g om gangen.
- Hele krydder holder mye lenger på smaken enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde friskt krydder om gangen for å holde på smaken.
- For å få mest mulig smak og essensielle oljer er det best å riste hele krydder før du maler dem.
- Babymat/mos - la varm mat avkjøles til romtemperatur før du behandler den i kvernen.

## rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Ikke legg knivenheten i vann.
- Begeret kan vaskes i oppvaskmaskin.

**motordel**

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Ikke legg motordelen i vann.

**bladmontering**
**blender og multikvern**

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

**male- og rivekverner**

- Ta lokket av knivmonteringen.

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

**andre deler**

Vask for hånd og tørk dem.

## service og kundetjeneste

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

**Hvis du har problemer med bruk av mikseren, må du sjekke feilsøkingsveiledningen før du ringer etter hjelp.**

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

**VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

# feilsøking

| Problem | Årsak | Løsning |
|---|---|---|
| Mikseren kjører ikke. | Ingen strøm / Strøm på-lampen lyser ikke.<br>Mikseren ikke satt riktig sammen. | Sjekk at støpselet er satt i.<br>Sjekk at knivdelen er strammet helt fast i glasset. |
| Strøm på-lampen blinker langsomt.<br>(bare BLP61/BLM61) | Mikseren har stått i kontakten og i «på»-stillingen i mer enn 15 minutter og har stilt seg i standby-modus. | Vri hastighetskontrollen til «O» AV-stillingen, vent i 5 sekunder og vri så til «On» (på) for å tilbakestille. |
| BLP61/BLM61 Mikseren kjører ikke, men Strøm på- og programknapplampene lyser. | Glass på og hastighetskontroll vridd til «On» (på), men hastighet eller program ikke valgt. | Velg en hastighet manuelt eller trykk på en av programknappene. |
| Strøm på-lampen blinker fort.<br>(bare BLP61/BLM61) | Glasset fjernes fra motordelen uten at hastighetskontrollen er vridd til «O» AV-stillingen. | Vri hastighetskontrollen til «O» AV-stillingen og velg en hastighet på nytt. |
| Programknappene fungerer ikke | Programknappene fungerer bare hvis hastighetskontrollen er vridd til «On» (på). | Vri hastighetskontrollen til «On» (på) og velg programmet du ønsker. |
| Mikseren lekker fra knivmonteringen. | Manglende tetningsring.<br>Tetningsringen sitter ikke riktig på.<br>Skadet tetningring. | Sjekk at tetningsringen sitter riktig på og ikke er skadet. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste». |
| Tetningsringen satt ikke på knivenheten når jeg tok den ut av pakken. | Tetningsringen pakkes montert på knivenheten. | Skru av glasset og sjekk at tetningsringen sitter på knivenheten. Hvis du trenger en ny tetningsring, se «service og kundetjeneste». |
| Hvis ovenforstående ikke løser problemet, se «service og kundetjeneste». | | |

# Suomi

**Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset**

## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
  - ennen osien asentamista tai irrottamista
  - kun laite ei ole käytössä:
  - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikallaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.

- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Jos irrotat tehosekoittimen tai myllyn moottoriosasta
  - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
  - älä irrota vahingossa astian tai myllyn kantta teristä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä suurinta käyttösuositustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Voit pidentää tehosekoittimen tai myllyn ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Älä hienonna kovia mausteita, kuten muskottia tai kurkumajuurta. Muutoin terä voi vaurioitua.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Käytä tehosekoitinta aina vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle tai sen lähelle, jotta se ei joudu kosketuksiin kuuman lieden kanssa.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- 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.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

turvallisuus

## 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 ❶.**
- **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 ③.
- Kun kansi kiinnitetään kannuun, varmista aina, että kannen ja kannun liitos on puhdas, jotta se on tiivis eikä siitä roisku mitään.

**ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan**

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

Tehosekoittimen avulla voit valmistaa keittoja, juomia, pateita, majoneesia tai korppujauhoja. Lisäksi voit hienontaa pähkinöitä ja murskata jäätä. Jos toimitukseen sisältyy monitoimimylly, voit sen avulla hienontaa yrttejä, jauhaa pähkinöitä tai kahvinpapuja ja valmistaa soseita.

## selite

① täyttöaukon korkki
② kansi
③ huohotusaukot
④ sekoitusastia
⑤ tiivisterengas
⑥ terä
⑦ teräjalusta
⑧ moottoriosa
⑨ Virran merkkivalo
⑩ nopeuden ja sykäyksien säädin

**Vain TYYPPI BLM61 ja BLP61**
Ohjelmapainikkeet
⑪ juomat
⑫ jäänmurska
⑬ huuhtelu

**monitoimimylly (jos sisältyy toimitukseen)**
⑭ monitoimimyllyn astia

**jauhatusmylly (jos sisältyy toimitukseen)**
⑮ myllyn astia
⑯ jauhatusmyllyn teräasetelma

**raastamismylly (jos sisältyy toimitukseen)**
⑰ myllyn astia
⑱ raastamismyllyn teräasetelma

## tehosekoittimen käyttö

1 Sovita tiivisterengas ⑤ teräyksikköön ⑥. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

2 Kiinnitä teräyksikkö ⑥ jalustaan ⑦.
3 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty ❷. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.
   avattu asento
   lukittu asento
4 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
5 Kiinnitä täyttöaukko kanteen ja kiinnitä se tiukasti painamalla alaspäin.
6 Aseta kansi paikoilleen painamalla se kiinni.
7 Aseta tehosekoitin moottoriosan päälle ❸.
- **Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.**

8 Työnnä pistoke pistorasiaan. Merkkivalo ei pala 'O' POIS-asennossa.

**TYYPPI BLM60 ja BLP60:**
Valitse nopeus nopeudensäätimen avulla (lisätietoja on käyttösuositustaulukkossa).
- Valitse nopeus alueelta Min – Max kääntämällä nopeudensäädintä. Sekoittamisen päätteeksi palauta nopeudenvalitsin kohtaan 'O' POIS ennen tehosekoittimen irrottamista.
- Älä irrota astiaa ennen kuin terät ovat pysähtyneet ja nopeudensäädin on 'O' POIS -asennossa.
- (P) Sykäys: moottori käynnistyy ja pysähtyy toistuvasti. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.

Huomaa: Jos tehosekoitin irrotetaan moottoriosasta nopeuden ollessa valittuna, merkkivalo sammuu ja tehosekoitin pysähtyy. Tehosekoitin käynnistyy uudelleen, kun se asetetaan paikalleen.

**Vain TYYPPI BLM61 ja BLP61**
Kun käännät on-asentoon, virran ⑨ ja kolmen esiohjelmoidun painikkeen merkkivalot syttyvät. Huomaa: Jos astiaa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön, virtamerkkivalo vilkkuu on-asennossa. Merkkivalot eivät pala 'O' POIS-asennossa.

9 Valitse nopeus (lisätietoja on käyttösuositustaulukkossa). Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista:

- Valitse yksi kolmesta esiohjelmoidusta painikkeesta. Kun painat tarvittavaa ohjelmapainiketta, muiden painikkeiden valot sammuvat. Tehosekoitin pysähtyy automaattisesti valitun ajan päättyessä. Voit pysäyttää ennen valitun ajan päättymistä painamalla valittua ohjelmapainiketta uudelleen.
- Valitse nopeus alueelta Min – Max kääntämällä nopeudensäädintä. Sekoittamisen päätteeksi palauta nopeudenvalitsin kohtaan 'O' POIS ennen tehosekoittimen irrottamista.
- Älä irrota astiaa ennen kuin terät ovat pysähtyneet ja nopeudensäädin on 'O' POIS -asennossa.
- (P) Sykäys: moottori käynnistyy ja pysähtyy toistuvasti. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.

**Jos tehosekoitinta käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohjeista.**

**vihjeitä**

- Voit lisätä kuivia aineosia pilkkomalla ne, poistamalla täyttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan koneen käydessä. Pidä käsi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaiden tulosten saavuttamiseksi:
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Jos valmistat paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastiketta, ne on ehkä otettava talteen kaapimalla. Jos sekoittaminen on vaikeaa, lisää nestettä.

| Käyttösuositustaulukko (ohjelmapainikkeet) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ohjelma-painike** | | **Käyttö/aineosat** | **Suurin suositeltava määrä** | **Ohjelman aika** |
| | Juomat | Kylmät nesteet<br>Juomat ja cocktailit | Enintään 1,6 litraa | 60 sekuntia |
| | | Pirtelöt ja maitopohjaiset juomat | Enintään 1,2 litraa | |
| | | Smoothiet<br>Aloita asettamalla tuoreet hedelmät ja neste kannuun (esimerkiksi jogurtti, maito tai hedelmämehu).<br>Lisää jää tai jäädytetyt aineosat, kuten hedelmät ja jäätelö. | 1 litra nestettä | |
| | Jään murskaus | Jään murskaus: automaattinen sykäystoiminto<br>Nopeus muuttuu. Tämä on normaalia.<br>Jos valmistat slushie-juomaa, jäädytä hedelmämehu jääpalamuotissa. | 10 jääpalaa (200 g) | 45 sekuntia |
| | Huuhtelu | Nopeus muuttuu. Tämä on normaalia.<br>Huuhtele astia ennen sen irrottamista puhdistamista varten.<br>Irrota tehosekoitin ennen puhdistamista. Kuivaa se perusteellisesti ennen sen kiinnittämistä takaisin paikalleen. | Enintään 5 dl lämmintä vettä | 30 sekuntia |

Sekoitusajat ovat vain suosituksia. Aika vaihtelee ruokaohjeen, käsiteltävien aineosien ja oman maun mukaan. Lopeta sekoittaminen, kun haluttu lopputulos on saavutettu.

| Käyttösuositustaulukko (käsiohjaus) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Käyttö/ aineosat** | | **Suositeltava määrä** | **Nopeus** | **Aika** |
| Keitot | Liemipohjaiset keitot | 1,2 litraa | Min - Max | 30 sekuntia |
| | Maitoa sisältävät keitot | 1 litra | | |
| | **On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista. Jos haluat esimerkiksi soseuttaa kuumia aineosia, lue ohjeet Kuumana tehosekoittaminen - kohdasta.** | | | |
| Juomat | Kylmät nesteet Juomat ja cocktailit | Enintään 1,6 litraa | Max | 15-30 sekuntia |
| | Pirtelöt ja maitopohjaiset juomat | Enintään 1,2 litraa | Max | 15-30 sekuntia |
| | Smoothiet: aloita asettamalla tuoreet hedelmät ja neste kannuun (esimerkiksi jogurtti, maito tai hedelmämehu). Lisää jää tai jäädytetyt aineosat, kuten hedelmät ja jäätelö. | 1 litra nestettä | Max | 30-60 sekuntia |
| Jää | Jään murskaaminen: käytä sykäyksittäin, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista. | 10 jääpalaa (200 g) | Sykäys | 15-20 sekuntia |
| Majoneesi | | Enintään 3 kananmunaa | Max | 60 sekuntia |
| Taikina | | Enintään 1 litra | Mid - Max | 15 sekuntia |
| Hedelmäsoseet ja vauvanruoka | | 300 g | Min - Mid | 30-60 sekuntia |
| Hedelmäpyreet | | 200 - 500 g | Max | 30 sekuntia |

## monitoimimyllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Monitoimimyllyn avulla voit hienontaa yrttejä, jauhaa pähkinöitä tai kahvinpapuja ja soseuttaa.

1 Laita ainekset hienonnusastiaan ⑭. Älä täytä sitä yli puolen välin.
2 Sovita tehosekoittimen tiivisterengas ⑤ tehosekoittimen teräyksikköön ⑥. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

- **Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan.**

3 Kiinnitä teräyksikkö ⑥ jalustaan ⑦.
4 Käännä teräayksikkö ⑥ ylösalaisin. Laske teräyksikkö kannuun terät alaspäin. Varmista, että teräyksikkö on kiristetty kunnolla ❹. Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.
   - avattu asento
   - lukittu asento
5 Aseta mylly moottoriosan ❺ päälle.
6 Valitse nopeus tai käytä pitokytkintä.

## jauhatusmyllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Mausteiden, kahvipapujen, inkiväärin, valkosipulin ja chilin jauhamiseen.

1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑯.
2 Aseta kansi ⑮ paikalleen. Lukitse kääntämällä ❻.
3 Aseta mylly moottoriosan päälle.
4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

## raastamismyllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

Esimerkiksi parmesaanijuuston, muskotin, suklaan ja kuivattujen hedelmien raastamiseen.

1 Aseta aineosat teräasetelmaan ⑱.
2 Aseta kansi ⑰ paikalleen. Lukitse kääntämällä ❼.
3 Aseta mylly moottoriosan päälle.
4 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa (P).

**myllyn käyttösuositustaulukko**

| aineosat | mylly | suurin määrä | nopeus | käyttöaika |
|---|---|---|---|---|
| Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia. | Monitoimi | 15 g | MAX | 5–10 sek. |
| Pähkinät | Monitoimi tai jauhatus | 50 g | MAX | 10–15 sek. |
| Kahvinpavut | Monitoimi tai jauhatus | 50 g | MAX | 30 sek. |
| Vauvanruoka ja soseet | Monitoimi | 50 g | MAX | 30 sek. |
| Vähärasvainen naudanliha 2,5 cm:n kuutioina | Monitoimi | 70 g | MAX | 5 sek. |
| Mausteet, kuten mustapippuri, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet ja kokonaiset kynnet | Jauhatus | 50 g | MAX | 30–60 sek. |
| Chilit | Jauhatus | 30 g | MAX | 10 sek. |
| Inkiväärijuuri | Jauhatus | 30 g | MAX | 10 sek. |
| Valkosipuli | Jauhatus | 4 kynttä | MAX | 10 sek. |
| Parmesaanijuusto 1 cm:n kuutioina | Raastamis | 60 g | MAX | 10 sek. |
| Kuivatut hedelmät | Raastamis | 50 g | MAX | 10 sek. |
| Kookos | Raastamis | 50 g | MAX | 20 sek. |
| Muskotti | Raastamis | 2 | MAX | 40 sek. |

**vihjeitä**

- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Vauvanruoka tai soseet: anna keitetyn ruoan jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen laittamista myllyyn.

## hoitaminen ja puhdistaminen

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

**runko-osa**

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.

**teräasetelmat tehosekoitin ja monitoimimylly**

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

**jauhatus- ja raastamismyllyt**

- Irrota kansi teräyksiköstä.

1 **tehosekoitin/monitoimimylly:** irrota ja pese tiivisterengas.
2 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
3 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

**muut osat**

Pese käsin ja kuivaa sitten.

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

**Jos tehosekoitinta käytettäessä ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohjeista ennen asiakaspalveluun soittamista.**

Jos tarvitset apua

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

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

**TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.
Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.
Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

# ongelmanratkaisu

| Ongelma | Syy | Ratkaisu |
|---|---|---|
| Tehosekoitin ei toimi. | Virtamerkkivalo ei pala.<br><br>Tehosekoitinta ei ole koottu oikein. | Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.<br><br>Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty astiaan tiukasti. |
| Virtamerkkivalo vilkkuu hitaasti.<br>(Vain BLP61 tai BLM61) | Tehosekoittimeen on ollut virta kytkettynä ja se on ollut käynnissä yli 15 minuuttia, joten se on siirtynyt virransäästötilaan. | Käännä nopeudensäädin 'O' POIS-asentoon, odota 5 sekuntia ja nollaa kääntämällä on-asentoon. |
| BLP61/BLM61<br>Tehosekoitin ei toimi, mutta virta- ja ohjelmapainikkeiden merkkivalot palavat. | Astia on paikallaan ja nopeudensäädin on käännetty käynnissä-asentoon, mutta nopeutta tai ohjelmaa ei ole valittu. | Valitse ohjelma käsin tai paina jotain ohjelmapainiketta. |
| Virtamerkkivalo vilkkuu nopeasti.<br>(Vain BLP61 tai BLM61) | Astia on irrottu moottoriosasta siirtämättä nopeudenvalitsinta kohtaan 'O' POIS. | Käännä nopeudenvalitin 'O' POIS-kohtaan ja valitse nopeus uudelleen. |
| Ohjelmapainikkeet eivät toimi. | Ohjelmapainikkeet eivät toimi, jos nopeudenvalitsinta ei viedä ensin käynnissä-kohtaan. | Käännä nopeudenvalitsin käynnissä-kohtaan ja valitse haluamasi ohjelma. |
| Tehosekoitin vuotaa teräasetelman juuresta. | Tiiviste puuttuu.<br>Tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.<br>Tiiviste on vaurioitunut. | Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että se ei ole vaurioitunut. Varatiivisteen hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa. |
| Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan. | Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi. | Irrota astia. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varatiivisteen hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa. |
| Jos näistä ehdotuksista ei ole apua ongelman ratkaisemisessa, katso lisätietoja Huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta. | | |

# Türkçe

**Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız**

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya değirmen şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Blenderi sadece kapak yerine takılıyken çalıştırın.
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aletin güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz.
- Hiçbir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetler’.
- Hiçbir zaman onaylanmamış eklentiler kullanmayın.
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Sıcak malzemeler karıştırılmadan önce oda sıcaklığında soğumaya bırakılmalıdırlar.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.

- Blender veya öğütücüyü güç ünitesinden çıkartırken
  - bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin;
  - hazne veya öğütücü şişesini/kapağını bıçak tertibatından yanlışlıkla ayırmayın.
- Blenderi boşken çalıştırmayın
- Asla tavsiye edilen kullanım tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını karıştırmayın.
- Blender veya öğütücünüzün daha uzun ömürlü olması için asla aralıksız olarak 60 saniyeden uzun çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Hindistan cevizi veya Zerdeçal kökü gibi sert baharatları işlemeyin, bunlar bıçağa zarar verebilirler.
- Blenderi içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra blenderin içini boşaltınız.
- Blenderı her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne  veya yakınına veya sıcak bir alete değebileceği yere koymayın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.

- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından 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.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

güvenlik

## 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 ❶ 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 ③.
- Kapağı hazneye takarken, sızdırmazlık sağlaması ve malzemelerin dökülmesini önlemesi açısından kapak ve hazne kenarlarının temiz ve kuru olduğundan emin olun.

**fişe takmadan önce**

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın. Çok amaçlı öğütücünüzü (eğer sağlanmışsa) baharatları, fındıkları, kahve çekirdekleri ve püreleri öğütmek için kullanın.

## parçalar

① doldurma kapağı
② sürahi kapağı
③ havalandırma delikleri
④ kavanoz
⑤ conta halkası
⑥ bıçak birimi
⑦ bıçak tabanı
⑧ güç ünitesi
⑨ Güç Açık göstergesi
⑩ hız + puls kontrolü

**Sadece TİP BLM61 & BLP61 Program düğmeleri**

⑪ içecekler
⑫ buz kırma
⑬ durulama

**çok amaçlı değirmen (eğer sağlanmışsa)**

⑭ çok amaçlı değirmen şişesi

**öğütme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**

⑮ öğütücü şişesi
⑯ öğütücü bıçak tertibatı

**rendeleme değirmeni (eğer sağlanmışsa)**

⑰ öğütücü şişesi
⑱ rendeleme değirmeni bıçak tertibatı

## blenderinizin kullanımı

1 Sızdırmazlık halkasını ⑤ bıçak ünitesine ⑥ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Bıçak ünitesini ⑥ tabanın içine ⑦ klipsleyin.
3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ❷. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:
- 🔓 - kilit açık pozisyon
- 🔒 - kilitli pozisyon

4 Malzemelerinizi kabın içine koyun
5 Doldurma kapağını kapağın üzerine takın ve aşağı bastırarak sabitleyin.
6 Yerine tam oturuncaya kadar bastırarak kapağı takın.
7 Blenderi'l güç ünitesine takın ❸.
- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**

8 Fişi takın, gösterge ışığı "O" KAPALI konumdayken sönük kalacaktır.
**TİP BLM60 & BLP60** – Hız seçmek için hız kontrolünü çevirin (tavsiye edilen hız tablosuna bakın).
- Hız kontrolünü çevirerek 'Min' ila 'Maks' arasında bir hız seçin. Karıştırmanın sonunda, blender'ı çıkartmadan evvel hız kontrolünü "O" KAPALI'ya geri döndürün.
- Bıçakların dönmesi tamamen durmadan ve hız kontrolü "O" KAPALI pozisyona gelmeden hazneyi çıkartmayın.
- (P ) Puls – başlat/durdur işleminde motoru yönetir. Puls, bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

Not: Bir hız seçiliyken blenderi güç ünitesinden ayrımak istediğinizde gösterge ışığı söner ve blender durur. Blender tekrar takılınca hemen çalışmaya başlar.

**Sadece TİP BLM61 & BLP61 -**
"Açık" pozisyonuna getirin, Güç Açık göstergesi ⑨ ve 3 önceden programlanmış düğme yanar. Not: "Açık" pozisyonundayken hazne güç ünitesine takılı değilse Güç Açık göstergesi yanıp söner. "O" KAPALI pozisyonunda tüm gösterge ışıkları sönük kalır.

9 Bir hız seçin (tavsiye edilen hız tablosuna bakın). Şunlardan birini seçin:

- Önceden programlanmış 3 düğmeden birini seçin. İstenilen program düğmesine basıldığında diğer düğmenin ışığı söner. Blender ayarlanmış sürenin sonunda otomatik olarak kapanır. Eğer ayarlanmış süreden önce durmak isterseniz, seçili program düğmesine tekrar basın.
- Hız kontrolünü çevirerek 'Min' ila 'Maks' arasında bir hız seçin. Karıştırmanın sonunda, blender'ı çıkartmadan evvel hız kontrolünü "O" KAPALI'ya geri döndürün.
- Bıçakların dönmesi tamamen durmadan ve hız kontrolü "O" KAPALI pozisyona gelmeden hazneyi çıkartmayın.
- (P )Darbe – başlat/durdur işleminde motoru yönetir. Puls, bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır.

**Blenderin kullanımı ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız sorun giderme bölümüne bakın.**

**öğütücü**

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

| Önerilen Kullanım Tablosu (Program düğmeleri) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Program Düğmesi** | | **Kullanım/Gıda Miktar** | **Maddesi Program** | **Önerilen Maks. Süresi** |
| | İçecekler | Soğuk Sıvılar İçecekler ve kokteyller | Maks 1.6 litre | 60 san. |
| | | Milkshake ve sütle hazırlanan içecekler | Maks 1,2 litre | |
| | | Smoothie'ler Taze meyveyi ve sıvı malzemeleri yerleştirin (örn. yoğurt, süt ve meyve suyu) Sonra buz veya donmuş malzemeleri (örn. donmuş meyve suyu, buz veya dondurma) | 1 litre Sıvı | |
| | Buz Kırma | Buz kırma – Otomatik puls çalıştırma. Hızda bir değişiklik fark edilecektir – bu normaldir. Slushie tip içecekler için meyve sularını buz kalıplarında dondurun. | 10 buz küpü (200g) | 45 san. |
| | Yıkama | Hızda bir değişiklik fark edilecektir – bu normaldir. Temizlemek için ayırmadan önce hazneyi yıkamak için kullanılır. En iyi sonuç için temizlemek amacıyla blenderi parçalarına ayırın ve sonra tekrar birleştirmeden önce iyice kurulayın. | Maks 500 mls ılık su | 30 san. |

Belirtilen işleme süreleri sadece fikir vermek içindir, tam tarife, işlenen malzemelere ve kişisel tercihlere bağlı olarak değişecektir. İstenilen sonuç elde edildiğinde işlemeyi durdurun.

| Önerilen Kullanım Tablosu (Manuel Kontrol) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Kullanım/Gıda** | | **Tavsiye Edilen Miktar** | **Hız** | **Süre** |
| Çorbalar | Et suyuna çorbalar | 1.2 litre | Min - Maks. | 30 san. |
| | Süt ile yapılan çorbalar | 1 litre | | |
| | **Sıcak malzemelerin karıştırılmadan önce soğumasının beklenmesini öneririz. Bununla birlikte sıcak malzemeleri işlemek isterseniz Sıcak Karıştırma Güvenlik Talimatlarına bakın.** | | | |
| İçecekler | Soğuk Sıvılar, İçecekler ve kokteyller | Maks. 1.6 litre | Maks. | 15 - 30 secs |
| | Milkshake ve sütle hazırlanan içecekler | Maks 1,2 litre | Maks. | 15 - 30 san |
| | Smoothieler Taze meyveyi ve sıvı malzemeleri yerleştirin (örn. yoğurt, süt ve meyve suyu) Sonra buz veya donmuş malzemeleri (örn. donmuş meyve suyu, buz veya dondurma) | 1 litre Sıvı | Maks. | 30 - 60 san |
| Buz | Buz kırma – istenilen ölçülerde kırılana kadar kısa aralıklarla çalıştırın | 10 buz küpü (200g) | Puls | 15 - 20 san |
| Mayonez | | Maks 3 yumurta karışımı | Maks. | 60 san. |
| Pasta hamuru karışımları | | Maks 1 litre | Orta - Maks. | 15 san. |
| Sebze Püresi/bebek maması | | 300g | Min - Orta | 30 - 60 san |
| Meyve Püresi | | 200 - 500g | Maks. | 30 san. |

## öğütücünüzü kullanmak için (eğer sağlanmışsa)

Çok amaçlı değirmeninizi, baharatları, fındıkları, kahve çekirdekleri ve püreleri öğütmek için kullanın.

1 Öğüteceğiniz içerikleri kavanoza koyunuz ⑭. Kavanozu yalnızca yarısına kadar doldurunuz.
2 Blender sızdırmazlık halkasını ⑤ blender bıçak ünitesine ⑥ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.

- **Contanın düzgün yerleştiğinden emin olun.**

3 Bıçak ünitesini ⑥ tabanın içine ⑦ klipsleyin.
4 Býçak ünitesini ⑥ ters yüz çevirin. Şişe üzerine indirin, bıçaklar aşağıd ave döndürerek kilitleyin bıçak tertibatının tamamen sıkıldığından emin olun ❹. Bıçak ünitesinin altında bulunan grafiğe bakın:

🔓 - kilit açık pozisyon

🔒 - kilitli pozisyon

5 Değirmeni güç ünitesine ❺ takın.
6 İstediğiniz hızı seçiniz ve puls kumandasını kullanınız.

## öğütme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

Baharatları, kahve çekirdeklerini öğütülmesi ve zencefil, sarımsak ve biberlerin işlenmesi için uygundur.

1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑯.
2 Kapağı ⑮ takın ve kilitlemek için çevirin ❻.
3 Değirmeni güç ünitesine takın.
4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

## rendeleme değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

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

1 Malzemelerinizi bıçak tertibatının içerisine yerleştirin ⑱.
2 Kapağı ⑰ takın ve kilitlemek için çevirin ❼.
3 Değirmeni güç ünitesine takın.
4 Bir hız seçin veya puls (P) kontrolünü kullanın.

| değirmen için önerilen hız tablosu | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **malzemeler** | **değirmen** | **maksimum mik.** | **hız** | **çalışma süresi** |
| Bitkiler -en iyi olarak temiz ve kuruyken doğranır. | Çok amaçlı | 15g | MAKS. | 5 – 10 saniye |
| Ceviz | Çok amaçlı veya öğütme | 50g | MAKS. | 10 – 15 saniye |
| Kahve Çekirdekleri | Çok amaçlı veya öğütme | 50g | MAKS. | 30 san. |
| Bebek Yemekleri & Püreleri | Çok amaçlı | 50g | MAKS. | 30 san. |
| Yağsız biftek (2.5 cm küp şeklinde doğranmış) | Çok amaçlı | 70g | MAKS. | 5 san. |
| Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu, bütün karanfiller vs. | Öğütme | 50g | MAKS. | 30 – 60 saniye |
| Biberler | Öğütme | 30g | MAKS. | 10 san. |
| Taze Kök Zencefil | Öğütme | 30g | MAKS. | 10 san. |
| Sarımsak | Öğütme | 4 diş | MAKS. | 10 san. |
| Parmesan Peyniri – 1 cm'lik küpler halinde kesin | Rendeleme | 60g | MAKS. | 10 san. |
| Kurumuş Meyve | Rendeleme | 50g | MAKS. | 10 san. |
| Hindistan cevizi | Rendeleme | 50g | MAKS. | 20 san. |
| Muskat | Rendeleme | 2 | MAKS. | 40 san. |

**İp uçları**

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Bebek mamaları/püreler – öğütücüde işlemeden önce pişmiş yiyeceklerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

## bakım ve temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Kabı karıştırma ünitesinden ayırmadan önce boşaltın.
- Bıçak ünitesini suya sokmayın.
- Kase bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**güç birimi**

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Güç ünitesini suya sokmayın.

**bıçak tertibatları**
**blender ve çok amaçlı değirmen**

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

**öğütme ve rendeleme değirmenleri**

- Kapağı bıçak tertibatından çıkartın.

1 **blender/çok amaçlı değirmen:** sızdırmazlık halkasını çıkarın ve yıkayın.

2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**

3 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

**diğer parçalar**
Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

## servis ve müşteri hizmetleri

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

**Blenderin çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaştığınızda, lütfen teknik desteği aramadan önce sorun giderme kılavuzuna başvurun.**

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

**ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.**
Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

# sorun giderme kılavuzu

| Problem | Nedeni | Çözüm |
|---|---|---|
| Blender çalışmıyor. | Güç yok/Güç Açık ışığı yanmıyor. | Blenderin fişinin takılı olduğunu kontrol edin. |
| | Blender doğru şekilde birleştirilmemiş. | Bıçak ünitesinin hazneye sıkı şekilde takıldığından emin olun. |
| Güç Açık ışığı yavaş olarak yanıp sönüyor (sadece BLP61/BLM61) | Blender 15 dakikadan daha uzun süre fişte takılı ve 'açık' pozisyonda bırakıldı ve bekleme moduna geçti. | Hız kontrolünü "O" KAPALI pozisyona getirin, 5 sanye bkleyin ve sonra sıfırlamak için "açık" konuma getirin. |
| BLP61/BLM61 Blender çalışmıyor ancak Güç Açık ve program düğmeleri yanıyor. | Hazne takılı ve hız kontrolü "açık" ancak hız veya program seçilmemiş. | Ya manuel olarak bir hız seçin ya da program düğmelerinden birine basın. |
| Güç ışığı hızlı olarak yanıp sönüyor (sadece BLP61/BLM61) | Hazne, hız kontrolü "O" KAPALI a getirilmeden güç ünitesinden çıkartılmış. | Hız kontrolünü "O" KAPALI a çevirin ve tekrar bir hız seçin. |
| Program düğmeleri çalışmıyor | Hız kontrolü "açık" konuma getirilmedikçe program düğmeleri çalışmayacaktır. | Hız kontrolünü "açık" konuma getirin ve istediğiniz programı seçin. |
| Blender bıçak tertibatı tabanından sızdırıyor. | Conta eksik.<br>Conta yanlış takılmış.<br>Conta hasarlı. | Contanın doğru takılıp takılmadığını ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın. |
| Ambalajından çıkarıldığında blender bıçak conta ünitesi eksik. | Conta bıçak ünitesine önceden takılmıştır. | Ayaklı kabı sökün ve contanın bıçak ünitesine takılıp takılmadığını kontrol edin. Yedek conta almak için "servis ve müşteri hizmetleri"ne bakın. |
| Yukarıdakilerden hiçbiri problemi çözmüyorsa "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümüne bakın. | | |

# Česky

**Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením**

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů
  - když přístroj nepoužíváte
  - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby nebo nádoby na mletí.**
- Přístroj vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Mixér používejte pouze s nasazeným víkem.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby se hnací jednotka, napájecí kabel nebo konektor namočily.
- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servis a zákaznická podpora“
- Nikdy nepoužívejte neschválené nástavce.
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Horké ingredience nechte před mixováním vychladnout na pokojovou teplotu.

- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Při odstraňování mixéru nebo mlýnku z pohonné jednotky:
  - počkejte, dokud se nože zcela nezastaví
  - dbejte, abyste nádobu mixéru nebo nádobu/víko mlýnku nechtěně neodšroubovali od nožového nástavce.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství ingrediencí, než je uvedeno v tabulce doporučeného používání.
- Abyste nezkracovali životnost mixéru nebo mlýnku, nespouštějte jej na déle než 60 sekund.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu. Musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nemixujte tvrdé koření, jako je muškátový oříšek nebo kurkumový kořen, protože by mohlo dojít k poškození nožů.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Mixér používejte na bezpečném, rovném a suchém povrchu.
- Přístroj nikdy nepokládejte na plynový hořák nebo elektrickou plotýnku nebo do jejich blízkosti ani na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.
- 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.
- Maximální výkon je založen na nástavci, který má největší příkon. Ostatní nástavce mohou mít nižší příkon.

bezpečnost

## 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 ❶ 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 nízkou rychlost a postupně rychlost zvyšujte. **NIKDY** nemixujte horké tekutiny v pulsním režimu.
- 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 ③.
- 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.

**Před zapojením**

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Mixér můžete používat na přípravu polévek, nápojů, paštik, majonézy, strouhanky, drcení sušenek, sekání ořechů a drcení ledu. Víceúčelový mlýnek (pokud je součástí dodávky) můžete používat na mletí bylinek, ořechů, kávy a přípravu pyré.

## popis

① víčko plnicího hrdla
② víko
③ otvory
④ mixovací nádoba
⑤ těsnění
⑥ nožová jednotka
⑦ základna nožové jednotky
⑧ hnací jednotka
⑨ kontrolka napájení
⑩ regulátor rychlosti a pulsního režimu

**Pouze TYP BLM61 a BLP61**
Tlačítka programů
⑪ nápoje
⑫ ledová tříšť
⑬ opláchnutí

**Víceúčelový nástavec (pokud je součástí dodávky)**
⑭ nádoba víceúčelového nástavce

**Mlecí nástavec (pokud je součástí dodávky)**
⑮ nádoba mlýnku
⑯ nože mlecího nástavce

**Strouhací nástavec (pokud je součástí dodávky)**
⑰ nádoba mlýnku
⑱ nože strouhacího nástavce

## použití mixéru

1 Osaďte těsnící kroužek ⑤ na nožovou jednotku mixéru ⑥ a ujistěte se, že těsnění správně zapadá do rysek.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Zaklapněte nožovou jednotku ⑥ do základny ⑦.
3 Našroubujte nožovou sestavu na nádobu tak, aby byla zcela utažená ❷. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
- odemčená pozice
- uzamčená pozice

4 Vložte do nádoby přísady k mixování.
5 Do víka nádoby nasaďte víčko plnicího hrdla a zatlačením upevněte.
6 Zatlačte víko dolů do zajištěné polohy.
7 Nasaďte mixér na napájecí jednotku ❸.
- **Přístroj nebude fungovat, pokud je mixér špatně nasazený.**

8 Zapojte do elektrické zásuvky. Dokud je nastavena vypnutá poloha „O“ VYPNUTO, zůstane kontrolka zhasnutá.
**TYP BLM60 a BLP60** – Otočením regulátoru rychlosti zvolte rychlost (viz tabulka doporučeného používání).
- Otočením regulátoru rychlosti zvolte rychlost mezi „Min“ a „Max“. Na konci mixování vraťte regulátor rychlosti před sundáním mixéru do vypnuté polohy „O“ VYPNUTO.
- Nesundávejte nádobu mixéru, dokud se nože nepřestanou otáčet a regulátor rychlosti není ve vypnuté poloze „O“ VYPNUTO.
- (P) Pulsní režim – střídavě zapíná a vypíná motor. Pulsní režim bude spuštěný, dokud jej budete držet v zapnuté poloze.

Poznámka: Pokud mixér sundáte z hnací jednotky, když je zvolena rychlost, kontrolka zhasne a mixér se zastaví. Po nasazení se mixér ihned znovu spustí.

**Pouze TYP BLM61 a BLP61 -** Otočte do zapnuté polohy a kontrolka napájení ⑨ a 3 tlačítka programů se rozsvítí.
Poznámka: Pokud není na hnací jednotku nasazena nádoba, bude kontrolka napájení v zapnuté poloze blikat. Ve vypnuté poloze „O“ VYPNUTO budou všechny kontrolky zhasnuté.

9 Zvolte rychlost (vit tabulka doporučeného používání). Zvolte jednu ze dvou možností:

- Zvolte jedno ze 3 tlačítek programů. Když zmáčknete tlačítko požadovaného programu, ostatní tlačítka zhasnou. Po uplynutí přednastavené doby se mixér automaticky vypne. Chcete-li jej vypnout před uplynutím přednastavené doby, znovu zmáčkněte tlačítko zvoleného programu.
- Otočením regulátoru rychlosti zvolte rychlost mezi „Min“ a „Max“. Na konci mixování vraťte regulátor rychlosti před sundáním mixéru do vypnuté polohy „O“ VYPNUTO.
- Nesundávejte nádobu mixéru, dokud se nože nepřestanou otáčet a regulátor rychlosti není ve vypnuté poloze „O“ VYPNUTO.
- (P) Regulátor pulsního režimu – spustí motor v režimu střídavého běhu a zastavení. Pulsní režim potrvá tak dlouho, dokud držíte tlačítka stisknuté.

**V případě potíží s používáním mixéru si přečtěte sekci pro řešení problémů.**

**poznámky**

- Mixování suchých ingrediencí: nakrájejte je na kousky, sundejte víčko plnicího hrdla a při spuštěném přístroji vhazujte kousky jeden po druhém dovnitř. Nestrkejte dovnitř ruce. Lepších výsledků dosáhnete, když budete nádobu pravidelně vyprazdňovat.
- Nedoporučuje se mixovat tvrdá koření, protože by mohlo dojít k poškození plastových částí.
- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Sundejte víčko plnicího hrdla. Potom při zapnutém přístroji přidávejte olej pomalu přes otvor ve víku.
- Husté směsi, například paštiky nebo pomazánky, mohou vyžadovat stírání ze stěn nádoby. Pokud se směs obtížně mixuje, přidejte více tekutiny.

| Tabulka doporučeného používání (tlačítka programů) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Tlačítko programu** | | **Použití/potraviny** | **Max. Doporučené množství** | **Doba programu** |
| | Nápoje | Studené tekutiny<br>Nápoje a koktejly | Max. 1,6 litru | 60 s |
| | | Mléčné koktejly a jiné mléčné nápoje | Max. 1,2 litru | |
| | | Ledové koktejly<br>Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (např. jogurt, mléko či ovocnou šťávu).<br>Pak přidejte led nebo zmražené ingredience (např. mražené ovoce, led či zmrzlinu) | 1 litr tekutiny | |
| | Ledová tříšť | Drcení ledu – automatický pulsní režim. Dojde ke změně rychlosti, což je normální.<br>Na ovocné tříště použijte ovocnou šťávu zmraženou v tvořítku na led. | 10 kostek ledu (200 g) | 45 s |
| | Opláchnutí | Dojde ke změně rychlosti, což je normální.<br>Použijte k opláchnutí nádoby, než ji sundáte a umyjete.<br>Nejlepších výsledků dosáhnete, když mixér rozmontujte a umyjete a důkladně osušíte. | Max. 500 ml teplé vody | 30 s |

Doba mixování je pouze orientační a může se lišit v závislosti na použitém receptu, ingrediencích a osobních preferencích. Při dosažení požadovaného výsledku přestaňte mixovat.

| Tabulka doporučeného používání (ruční ovládání) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Použití/potraviny** | | **Doporučené množství** | **Rychlost** | **Doba** |
| Polévky | Polévky z vývarů | 1,2 litru | Min. až max. | 30 s |
| | Polévky s použitím mléka | 1 litr | | |
| | **Doporučujeme, abyste horké ingredience před mixováním nechali vychladnout. Pokud však chcete mixovat horké ingredience, přečtěte si prosím bezpečnostní pokyny pro mixování horkého obsahu.** | | | |
| Nápoje | Studené tekutiny Nápoje a koktejly | Max. 1,6 litru | Max. | 15–30 s |
| | Mléčné koktejly a jiné mléčné nápoje | Max. 1,2 litru | Max. | 15–30 s |
| | Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (např. jogurt, mléko či ovocnou šťávu). Pak přidejte led nebo zmražené ingredience (např. mražené ovoce, led či zmrzlinu) | 1 litr tekutiny | Max. | 30–60 s |
| Led | Drcení ledu – používejte v krátkých impulsech, dokud nedosáhnete požadované konzistence tříště | 10 kostek ledu (200 g) | Pulsní | 15–20 s |
| Majonéza | | Směs z max. 3 vajec | Max. | 60 s |
| Lité těsto | | Max. 1 litr | Stř. až max. | 15 s |
| Zeleninové pyré / dětská výživa | | 300 g | Min. až stř. | 30–60 s |
| Ovocné pyré | | 200–500 g | Max. | 30 s |

## Používání víceúčelového nástavce (pokud je součástí dodávky)

Víceúčelový nástavec můžete používat k mletí bylinek, ořechů, kávových zrn a ovoce/zeleniny na pyré.

1 Vložte ingredience do nádobky ⑭. Nádobku zaplňte maximálně do poloviny.
2 Nasaďte těsnicí kroužek mixéru ⑤ na nože mixéru ⑥ – dbejte na to, aby bylo těsnění správně nasazené v drážce.
- **Zajistěte, aby bylo těsnění řádně nasazeno.**

3 Zaklapněte nožovou jednotku ⑥ do základny ⑦.
4 Otočte nožovou jednotku ⑥ vzhůru nohama. Vložte ji do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů, a otočením zajistěte tak, aby nožová sestava byla zcela utažená ❹. Řiďte se vyobrazením na spodní straně nožové jednotky:
   - odemčená pozice
   - uzamčená pozice
5 Nasaďte mlýnek na hnací jednotku ❺.
6 Zvolte rychlost nebo použijte regulátor pulsního režimu.

## Používání mlecího nástavce (pokud je součástí dodávky)

Hodí se na mletí bylinek, kávových zrn a zpracování zázvoru, česneku a chilli papriček.

1 Vložte ingredience do nožové sestavy ⑯.
2 Nasaďte víko ⑮ a otočením zajistěte ❻.
3 Nasaďte mlýnek na hnací jednotku.
4 Zvolte rychlost nebo použijte regulátor pulsního režimu (P).

## Použití strouhacího nástavce (pokud je součástí dodávky)

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

1 Vložte ingredience do nožové sestavy ⑱.
2 Nasaďte víko ⑰ a otočením zajistěte ❼.
3 Nasaďte mlýnek na hnací jednotku.
4 Zvolte rychlost nebo použijte regulátor pulsního režimu (P).

**Tabulka doporučených rychlostí nástavců**

| Ingredience | Nástavec | Max. množství | Rychlost | Doba provozu |
|---|---|---|---|---|
| Bylinky – nejlépe sekat čisté a suché | Víceúčelový | 15 g | MAX | 5–10 s |
| Ořechy | Víceúčelový nebo mlecí | 50 g | MAX | 10–15 s |
| Kávová zrna | Víceúčelový nebo mlecí | 50 g | MAX | 30 s |
| Dětské výživy a pyré | Víceúčelový | 50 g | MAX | 30 s |
| Libové hovězí nakrájené na 2,5 cm kostičky | Víceúčelový | 70 g | MAX | 5 s |
| Koření – např. kuličky pepře, semínka kardamomu, celý kmín, semínka koriandru, semínka fenyklu, hřebíček apod. | Mlecí | 50 g | MAX | 30–60 s |
| Chilli papričky | Mlecí | 30 g | MAX | 10 s |
| Čerstvý zázvor | Mlecí | 30 g | MAX | 10 s |
| Česnek | Mlecí | 4 stroužky | MAX | 10 s |
| Parmazán – nakrájený na 1 cm kostičky | Strouhací | 60 g | MAX | 10 s |
| Sušené ovoce | Strouhací | 50 g | MAX | 10 s |
| Kokos | Strouhací | 50 g | MAX | 20 s |
| Muškátový oříšek | Strouhací | 2 | MAX | 40 s |

**tipy**

- Pro optimální rozemletí koření doporučujeme nezpracovávat více než 50 g koření v jedné dávce.
- Koření vcelku si uchovávají aroma mnohem déle než v rozemletém stavu, proto je nejvhodnější rozemlít malé množství podle potřeby a uchovat tak chuť koření.
- Pro uvolnění maximálního aroma a esenciálních olejů je nejvhodnější koření vcelku před mletím osmažit.
- Dětská výživa/pyré – uvařené potraviny nechte před zpracováním v mlýnku vychladnout na pokojovou teplotu.

## Péče a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej z elektrické zásuvky a demontujte.
- Před odšroubováním od jednotky s noži vyprázdněte nádobu.
- Nožový nástavec neponořujte do vody.
- Nádobu lze mýt v myčce na nádobí.

**hnací jednotka**

- Jednotku otřete vlhkým hadříkem a potom usušte.
- Hnací jednotku nikdy neponořujte do vody.

**Nože**

**Mixér a víceúčelový nástavec**

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

**Mlecí a strouhací nástavec**

- Sundejte víko z nožové sestavy.

1 **Mixér / víceúčelový nástavec:** vyjměte o umyjte těsnicí kroužek.
2 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
3 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

**Ostatní díly**

Omyjte je rukou a osušte.

## servis a zákaznická podpora

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

**Pokud se při používání mixéru vyskytnou problémy, pak si před kontaktováním servisního střediska nejprve přečtěte tabulku pro řešení problémů.**

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

**INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

# řešení problémů

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Mixér nefunguje. | Chybí napájení / kontrolka napájení nesvítí.<br>Mixér není správně sestavený. | Zkontrolujte, zda je mixér zapojený do zásuvky.<br>Zkontrolujte, zda je nožová jednotka zcela utažená k nádobě. |
| Kontrolka napájení pomalu bliká. (pouze BLP61/BLM61) | Mixér zůstal zapojený do zásuvky a v zapnuté poloze déle než 15 minut a přešel do pohotovostního režimu. | Otočte regulátor rychlosti do vypnuté polohy „O“ VYPNUTO, počkejte 5 sekund a pak otočením do zapnuté polohy resetujte. |
| BLP61/BLM61 Mixér nefunguje, ale kontrolka napájení a tlačítka programu svítí. | Je nasazena nádoba a regulátor rychlosti je nastaven do polohy „on“ (Zapnuto), ale není zvolena rychlost nebo program. | Ručně zvolte rychlost nebo stiskněte některé z tlačítek programů. |
| Kontrolka napájení rychle bliká (pouze BLP61/BLM61) | Sundali jste nádobu z mixéru, aniž byste regulátor rychlosti otočili do vypnuté polohy „O“ . VYPNUTO | Otočte regulátor rychlosti do vypnuté polohy „O“ VYPNUTO a znovu zvolte rychlost. |
| Tlačítka programů nefungují | Tlačítka programů nebudou fungovat, dokud neotočíte regulátor rychlosti do polohy „on“ (Zapnuto). | Otočte regulátor rychlosti do polohy „on“ (Zapnuto) a zvolte požadovaný program. |
| Mixér u nožové jednotky netěsní. | Chybí těsnění.<br>Těsnění není správně nasazeno.<br>Těsnění je poškozeno. | Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno a není poškozeno. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“. |
| V balení nožové jednotky chybí těsnění mixéru. | Těsnění je předem nasazeno na nožové jednotce. | Odšroubujte nádobu a zkontrolujte, zda je na nožové jednotce nasazeno těsnění. Pokud potřebujete náhradní těsnění, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“. |
| Pokud výše uvedené postupy problém nevyřeší, přečtěte si část „servis a zákaznická podpora“. | | |

# Magyar

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

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- **Soha ne tegye a késegységet a tápegységbe úgy, hogy nem teszi a helyére a mixer tartóedényét vagy a daráló tartóját.**
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- Mindig óvatosan bánjon a késegységgel,, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- A mixert csak akkor működtesse, ha a fedél a helyén van.
- A keverőpoharat kizárólag a hozzá tartozó késegységgel használja.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javítassa meg: lásd a 'szerviz és vevőszolgálat' részt.

- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Forró hozzávalók keverése előtt várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Amikor a turmixolót vagy a darálót lecsavarja a meghajtóegységről:
  - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
  - ügyeljen arra, nehogy véletlenül lecsavarja a keverőpoharat vagy a darálóedényt/fedelet a késegységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl a Felhasználási útmutató táblázatában szereplő maximális kapacitást.
- A turmixgép vagy a daráló hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse folyamatosan 60 másodpercnél tovább.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- Ne aprítson kemény fűszereket, például szerecsendiót vagy kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.

- A turmixgépet mindig biztonságos körülmények között, száraz, sík felületen működtesse.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.
- 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 maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő toldat határozza meg. A többi toldat kisebb teljesítményű lehet.

első a biztonság

## 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 ❶.**
- **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 ③.
- 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.

**csatlakoztatás előtt**

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

A turmixgépét használhatja levesek, italok, pástétomok, majonéz, morzsa, kekszpor készítéséhez, diódarálásra és jég aprítására is. A darálóját (ha tartozék) használhatja növényfélék, dió, kávé darálására és pürésítésre.

## a készülék részei

① a töltőnyílás kupakja
② fedél
③ nyílások
④ keverőpohár
⑤ tömítőgyűrű
⑥ késegység
⑦ késegység alapja
⑧ meghajtóegység
⑨ áramellátás jelzőfénye
⑩ sebesség- + pulse mód szabályozó

**csak a BLM61 és BLP61 esetén**
Programgombok
⑪ italok
⑫ jégaprítás
⑬ öblítés

**többfunkciós daráló (ha tartozék)**
⑭ többfunkciós daráló edénye

**őrlőegység (ha tartozék)**
⑮ darálóedény
⑯ őrlőegység késegysége

**reszelőegység (ha tartozék)**
⑰ darálóedény
⑱ reszelőegység késegysége

## a turmixgép használata

1 Tegye a ⑤ tömítőgyűrűt a ⑥ késegységre – ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt részre kerüljön.
- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 Helyezze a késegységet ⑥ az alapba ⑦.
3 Csavarozza a késegységet a keverőpohárra – ügyeljen arra, hogy a késegység szorosan meg legyen húzva ❷. Lásd a késegység alján látható ábrát:
🔓 - nyitott állás
🔒 - zárt állás
4 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.
5 Helyezze a kiömlőnyílás kupakját a fedélbe, és lenyomva rögzítse.
6 Lefelé nyomva rögzítse a fedelet a készülékre.
7 Ezután helyezze a turmixgépet a meghajtóegységre ❸.
- **A motor nem indul el, ha a készülék turmixoló része nem illeszkedik megfelelően a meghajtóegységhez.**

8 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. A jelzőfény nem ég, amíg a kapcsoló az „O” (ki) állásban van.
**BLM60 és BLP60** – A sebességszabályozó elfordításával válasszon ki egy sebességet (lásd a Felhasználási útmutató táblázatát).
- A sebességszabályozót elfordítva a Min és Max között válasszon ki egy sebességet. A keverés végén, a mixer leszerelése előtt állítsa vissza a sebességszabályozót az „O” (ki) állásba.
- Ne távolítsa el a keverőpoharat, amíg a kések forgása teljesen le nem állt és a sebességszabályozó nincs az „O” (ki) állásban.
- (P) Rövid üzem – a motor szaggatottan indul/leáll. A rövid üzem funkció addig működik, amíg a gombot ebben az állásban tartja.

Megjegyzés: Ha a turmixgépet leveszi a meghajtóegységről, miközben egy sebességfokozat ki van választva, a jelzőfény kialszik, és a turmixgép leáll. Ha visszahelyezi a turmixgépet, azonnal újraindul.

**Csak a BLM61 és BLP61 esetén -** Fordítsa az „On” állásba, és az áramellátás jelzőfénye ⑨ és a 3 előre programozott gomb kigyullad.
Megjegyzés: Az „On” állásban az áramellátás jelzőfénye villog, ha a keverőpohár nincs felszerelve a meghajtóegységre. Az „O” (ki) állásban egyik jelzőfény sem ég.

9 Válasszon ki egy sebességet (lásd a Felhasználási útmutató táblázatát). Válassza az alábbi lehetőségek egyikét:

- Válassza a 3 előre programozott gomb egyikét. A kívánt programgomb lenyomása után a másik gomb nem világít tovább. A turmixgép automatikusan kikapcsol az előre beállított idő lejártakor. Ha le akarja állítani az előre beállított idő lejárta előtt, nyomja le újra a kiválasztott programgombot.
- A sebességszabályozót elfordítva a Min és Max között válasszon ki egy sebességet. A keverés végén, a mixer leszerelése előtt állítsa vissza a sebességszabályozót az „O” (ki) állásba.
- Ne távolítsa el a keverőpoharat, amíg a kések forgása teljesen le nem állt és a sebességszabályozó nincs az „O” (ki) állásban.
- (P) Pulse – a motort működteti start/stop eljárással. A pulse mód addig működik, amíg lenyomva tartja.

**Ha bármilyen problémát tapasztal a turmixgép használata során, olvassa el a hibaelhárítási útmutatót.**

**turmixgép**

- Száraz összetevők turmixolásakor – darabolja fel a hozzávalókat, vegye le a betöltőnyílás fedelét, majd tegye a darabokat egyenként a működő készülékbe. A kezét tartsa a nyílás felett. A hatékony turmixoláshoz ürítse rendszeresen a poharat.
- Ne aprítson fűszereket, mert kárt tehetnek a műanyag részekben.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegye az összes hozzávalót a turmixgépbe. Vegye le a betöltőnyílás fedelét. Ezután a fedél nyílásán keresztül lassan öntse az olajat a működő készülék keverőpoharába.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek készítésekor előfordulhat, hogy le kell kaparni az edény oldalára tapadt masszát. Ha az anyag nehezen keverhető, adjon hozzá folyadékot.

| Felhasználási útmutató (programgombok) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Programgomb** | | **Használat/alapanyagok** | **Ajánlott max. mennyiség** | **Program ideje** |
| | Italok | Hideg folyadékok Italok és koktélok | Max. 1,6 liter | 60 s |
| | | Tejturmixok és tej alapú italok | Max. 1,2 liter | |
| | | Gyümölcsturmixok Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a keverőpohárba. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt, jeget vagy fagylaltot). | 1 liter folyadék | |
| | Jég-aprítás | Jégaprítás— Automatikus erősségváltozás. Érzékelhető sebességváltozás – ez normális jelenség. Jégkása jellegű italhoz a gyümölcslét fagyassza le jégkockatálon. | 10 jégkocka (200 g) | 45 s |
| | Öblítés | Érzékelhető sebességváltozás – ez normális jelenség. A keverőpohár öblítéséhez a tisztást megelőző szétszerelés előtt. Javasoljuk, hogy a tisztításhoz mindig szerelje szét a turmixgépet, és alaposan szárítsa meg, mielőtt összeszereli. | Max. 500 ml meleg víz | 30 s |

A feltüntetett keverési idők csak iránymutatásul szolgálnak, a tényleges idő a pontos recepttől, a feldolgozandó nyersanyagoktól és az egyéni ízléstől függ. Állítsa le a keverést, ha elérte a kívánt eredményt.

| Felhasználási útmutató (manuális vezérlés) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Használat/alapanyagok** | | **Ajánlott mennyiség** | **Sebesség** | **Idő** |
| Levesek | Húsléből készült levesek | 1,2 liter | Min. – Max. | 30 s |
| | Tejes levesek | 1 liter | | |
| | **Javasoljuk, hogy a forró hozzávalókat a keverés előtt hagyja lehűlni. Forró folyadékok feldolgozása előtt olvassa el „A forró hozzávalók turmixolásának biztonsági utasításai" részt.** | | | |
| Italok | Hideg folyadékok Italok és koktélok | Max. 1,6 liter | Max. | 15–30 s |
| | Tejturmixok és tej alapú italok | Max. 1,2 liter | Max. | 15–30 s |
| | Gyümölcsturmixok Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a keverőpohárba. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt, jeget vagy fagylaltot). | 1 liter folyadék | Max. | 30–60 s |
| Jég | Jégaprítás – működtesse többször kis ideig, amíg a jég el nem éri a kívánt állagot. | 10 jégkocka (200 g) | Rövid üzem | 15–20 s |
| Majonéz | | Max. 3 tojás összekeverve | Max. | 60 s |
| Tésztakeverék | | Max. 1 liter | Mid – Max | 15 s |
| Zöldségpürék/bébiételek | | 300 g | Min – Mid | 30–60 s |
| Gyümölcspürék | | 200–500 g | Max. | 30 s |

## a többfunkciós daráló használata (ha tartozék)

A többfunkciós daráló növényfélék, dió, kávébab darálására és pürésítésre használható.

1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe ⑭. Az edényt legfeljebb félig töltse meg.
2 Illessze a turmixgép tömítőgyűrűjét ⑤ a turmixgép késegységébe ⑥ – ügyelve arra, hogy a tömítés pontosan a horonyba kerüljön.

- **Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.**

3 Helyezze a késegységet ⑥ az alapba ⑦.
4 Fordítsa a késegységet ⑥ fejjel lefelé. Engedje le a tartóra a késekkel lefelé, és fordítsa el a rögzítéshez – ügyeljen arra, hogy a késegység szorosan meg legyen húzva ❹. Lásd a késegység alján látható ábrát:
   - nyitott állás
   - zárt állás
5 Helyezze a darálót a meghajtóegységre ❺.
6 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességfokozatra, vagy nyomja le a rövid üzem kapcsolót.

## az őrlőegység használata (ha tartozék)

Fűszerek, kávébab őrlésére, valamint gyömbér, fokhagyma és csili feldolgozására használható.

1 Tegye a hozzávalókat a késegységbe ⑲.
2 Illessze rá a fedelet ⑮, és elfordítva rögzítse ❻.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre.
4 Válassza ki a sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

## a reszelőegység használata (ha tartozék)

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

1 Tegye a hozzávalókat a késegységbe ⑱.
2 Illessze rá a fedelet ⑰, és elfordítva rögzítse ❼.
3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre.
4 Válassza ki a sebességet, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

**a daráló ajánlott sebességeinek táblázata**

| hozzávalók | daráló | max. mennyiség | sebesség | üzemidő |
|---|---|---|---|---|
| Növényfélék – tiszta és száraz állapotban apríthatók a legjobban. | Többfunkciós | 15 g | MAX. | 5–10 s |
| Dió | Többfunkciós vagy őrlő | 50 g | MAX. | 10–15 s |
| Kávébab | Többfunkciós vagy őrlő | 50 g | MAX. | 30 s |
| Bébiétel és pürék | Többfunkciós | 50 g | MAX. | 30 s |
| Sovány marhahús, 2,5 cm-es kockákra vágva | Többfunkciós | 70 g | MAX. | 5 s |
| Fűszerek – pl. feketebors, kardamom, köménymag, koriandermag, édeskömény-mag és egész szegfűszeg. | Őrlő | 50 g | MAX. | 30–60 s |
| Csili | Őrlő | 30 g | MAX. | 10 s |
| Friss gyömbérgyökér | Őrlő | 30 g | MAX. | 10 s |
| Fokhagyma | Őrlő | 4 gerezd | MAX. | 10 s |
| Parmezán sajt – 1 cm-es kockákra vágva | Reszelő | 60 g | MAX. | 10 s |
| Szárított gyümölcs | Reszelő | 50 g | MAX. | 10 s |
| Kókusz | Reszelő | 50 g | MAX. | 20 s |
| Szerecsendió | Reszelő | 2 | MAX. | 40 s |

**ötletek**

- Az optimális teljesítmény érdekében a fűszerek feldolgozásakor ajánljuk, hogy a darálóban egyszerre 50 g-nál nagyobb mennyiség ne legyen.
- Az egészben hagyott fűszer az ízét sokkal tovább megőrzi, mint az őrölt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.
- A maximális ízhatás és az illóolajok érvényesülés érdekében az egész fűszereket jobb megpirítani őrlés előtt.
- Bébiétel/pürék – a főtt ételek turmixgépben való feldolgozása előtt várja meg, amíg lehűlnek szobahőmérsékletre.

## a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Mindig ürítse ki a turmixoló edényt mielőtt lecsavarja a forgókésről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
- Ne merítse vízbe a forgókés-egységet.
- Az edény mosogatógépben is elmosható.

**géptest**

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.

**késegységek**
**turmixgép és többfunkciós daráló**

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

**őrlő- és reszelőegységek**

- Vegye le a fedelet a késegységről.

1 **turmixgép/többfunkciós daráló:** vegye ki és mossa el a tömítőgyűrűt.
2 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**
3 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

**a többi alkatrész**
Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

## szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

**Ha bármilyen problémát tapasztal a turmixgép használata során, olvassa el a hibaelhárítási útmutatót, mielőtt segítséget kérne.**

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

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

**A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

# hibaelhárítási útmutató

| Probléma | Ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A turmixgép nem működik. | Nincs áram/az áramellátás jelzőfénye nem világít. | Ellenőrizze, hogy a turmixgép csatlakozója be van-e dugva a konnektorba. |
| | A mixer nincs megfelelően összeszerelve. | Ellenőrizze, hogy a késegység szorosan rögzítve van-e a keverőpohárhoz. |
| Az áramellátás jelzőfénye lassan villog. (Csak BLP61/BLM61) | A turmixgép több mint 15 percig úgy lett hagyva, hogy be volt dugva a konnektorba, az „On” állásban állt, és készenléti üzemmódba kapcsolt. | A sebességszabályozót fordítsa az „O” (ki) állásba, várjon 5 másodpercig, majd az újraindításhoz fordítsa az „On” állásba. |
| BLP61/BLM61 A turmixgép nem működik, bár az áramellátás jelzőfénye és a programgombok világítanak. | A keverőpohár fel van szerelve és a sebességszabályozó az 'on' (be) állásba lett fordítva, de sebesség vagy program nem lett kiválasztva. | Válasszon manuálisan sebességet, vagy nyomja meg az egyik programgombot. |
| Az áramellátás jelzőfénye gyorsan villog. (Csak BLP61/BLM61) | A keverőpohár úgy lett eltávolítva a meghajtóegységről, hogy a sebességszabályozó nem lett az „O” (ki) állásba fordítva. | Állítsa a sebességszabályozót az „O” (ki) állásba, és válasszon újra egy sebességet. |
| A programgombok nem működnek | A programgombok csak akkor működnek, ha a sebességszabályozót először az 'on' állásba fordítja. | Fordítsa a sebességszabályozót az 'on' állásba, és válassza ki a kívánt programot. |
| A mixer a késegység zárószerkezeténél szivárog | Hiányzik a tömítés.<br>A tömítés helytelenül lett behelyezve<br>A tömítés sérült. | Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e behelyezve és nem sérült-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”. |
| A mixer tömítése hiányzik a késegységből, amikor kiveszi a csomagolásból. | A tömítés előre fel van szerelve a késegységre. | Csavarja le a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tömítés a késegységen van-e. Cseretömítés beszerzéséhez lásd: „szerviz és vevőszolgálat”. |
| Ha a fentiek nem segítenek, akkor lásd a „szerviz és vevőszolgálat” fejezetet. | | |

Prosímy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

# bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub pojemnik młynka.**
- Przed wkładaniem rąk i przyborów do dzbanka należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- Blendera należy używać wyłącznie z założoną na dzbanek pokrywą.
- Dzbanka używać wyłącznie z zespołem ostrzy załączonym w zestawie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).

- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **RYZYKO POPARZENIA:** przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zdejmując blender lub młynek z podstawy zasilającej:
  - zaczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają
  - zachować ostrożność, by przez przypadek nie odkręcić dzbanka lub pojemnika młynka od zespołu ostrzy.
- Urządzenie nie może pracować z pustym dzbankiem.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, podanej w tabeli zalecanych sposobów użycia.
- Długi okres użytkowania blendera i młynka można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Przepisy na napoje typu *smoothie* – nie mieszać składników, które zbryliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w dzbanku należy je pokruszyć.
- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak gałka muszkatołowa lub kurkuma, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.
- Nie używać blendera jako pojemnika do przechowywania. Nieużywany blender powinien być pusty.

- Do pracy urządzenie umieścić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- Blendera nie wolno stawiać na gorących palnikach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu, ani w miejscach, w których mógłby się stykać z nagrzanymi urządzeniami.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- 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.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

## 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 ❶.**
- **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 zwiększać ją stopniowo. **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 ③.
- Zakładając pokrywę na dzbanek należy zawsze sprawdzić, czy brzegi pokrywy i dzbanka są czyste i suche – zapewnia to szczelne zamknięcie, zapobiegając wylewaniu się składników.

**przed podłączeniem do sieci**

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., 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. Młynka wielofunkcyjnego (jeśli został załączony w zestawie) można używać do mielenia ziół, orzechów, kawy oraz do przygotowywania przecierów.

## oznaczenia

① zakrywka wlewu
② pokrywa
③ otwory odpowietrzające
④ dzbanek
⑤ pierścień uszczelniający
⑥ zespół ostrzy
⑦ podstawa ostrzy
⑧ podstawa zasilająca
⑨ wskaźnik podłączenia do zasilania
⑩ regulator prędkości i trybu pracy przerywanej

**Wyłącznie MODELE BLM61 i BLP61**
Przyciski funkcyjne
⑪ napoje
⑫ kruszenie lodu
⑬ płukanie

**młynek wielofunkcyjny (jeżeli załączony w zestawie)**
⑭ pojemnik młynka wielofunkcyjnego

**młynek do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)**
⑮ pojemnik młynka
⑯ zespół ostrzy młynka do kruszenia

**młynek do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)**
⑰ pojemnik młynka
⑱ zespół ostrzy młynka do tarcia

## obsługa blendera

1 W zespole ostrzy ⑥ umieścić pierścień uszczelniający ⑤, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**

2 Zespół ostrzy ⑥ zamocować w podstawie ⑦.
3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka – w pełni go dokręcając ❷. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
- pozycja „odblokowane”
- pozycja „zablokowane”

4 W dzbanku umieścić składniki.
5 W otworze pokrywy umieścić zakrywkę wlewu i przycisnąć, by dobrze wpasować ją na miejsce.
6 Zamocować pokrywę, naciskając, aż zostanie stabilnie osadzona.
7 Blender umieścić na podstawie zasilającej ❸.
- **Urządzenie nie będzie działać, jeżeli blender nie zostanie poprawnie zamocowany.**

8 Podłączyć urządzenie do zasilania – wskaźnik nie będzie się świecić, gdy regulator będzie ustawiony w pozycji „O” (wyłączony).
**MODELE BLM60 i BLP60** – przekręcić regulator prędkości na wybraną prędkość (zob. tabela zalecanych sposobów użycia).

- Wybrać prędkość: od „Min” do „Max”, przekręcając regulator prędkości. Po zakończeniu miksowania, ale przed zdjęciem blendera z podstawy zasilającej, przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony).
- Nie zdejmować dzbanka do momentu, aż ostrza przestaną się obracać, a regulator prędkości znajdzie się w pozycji „O” (wyłączony).
- (P) tryb pracy przerywanej – silnik pracuje włączając się i wyłączając. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (P).

  Uwaga: w razie zdjęcia blendera z podstawy zasilającej w czasie pracy na jednej z prędkości wskaźnik zgaśnie, a blender wyłączy się. Po ponownym umieszczeniu blendera na podstawie natychmiast znów rozpocznie on pracę.

  **Wyłącznie MODELE BLM61 i BLP61 –**
  Przekręcić regulator do pozycji „włączony”, a wskaźnik podłączenia do zasilania ⑨ i trzy przyciski funkcyjne zaświecą się. Uwaga: jeżeli regulator będzie znajdować się w pozycji „włączony”, wskaźnik podłączenia do sieci będzie migać, jeżeli na podstawie zasilającej nie będzie zamocowany dzbanek.
  Jeżeli regulator będzie znajdować się w pozycji „O” (wyłączony) wszystkie wskaźniki pozostaną zgaszone.

9 Wybrać prędkość (zob. tabela zalecanych sposobów użycia). W tym celu należy wybrać jedną z następujących opcji:

- Wcisnąć jeden z trzech fabrycznie zaprogramowanych przycisków funkcyjnych. Po wciśnięciu wybranego przycisku funkcyjnego podświetlenie drugiego przycisku zgaśnie. Blender wyłączy się automatycznie po upłynięciu zaprogramowanego czasu. Aby wyłączyć urządzenie przed upływem zaprogramowanego czasu, ponownie wcisnąć wybrany uprzednio przycisk funkcyjny.
- Wybrać prędkość: od „Min” do „Max”, przekręcając regulator prędkości. Po zakończeniu miksowania, ale przed zdjęciem blendera z podstawy zasilającej, przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony).
- Nie zdejmować dzbanka do momentu, aż ostrza przestaną się obracać, a regulator prędkości znajdzie się w pozycji „O” (wyłączony).
- (P) tryb pracy przerywanej – silnik pracuje włączając się i wyłączając. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk (P).

**W razie wszelkich problemów z obsługą blendera prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**

**wskazówki**

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

| Tabela zalecanych sposobów użycia (przyciski funkcyjne) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Przycisk funkcyjny** | | **Zastosowanie/rodzaj składników** | **Maksymalna zalecana ilość** | **Zaprogramowany czas trwania funkcji** |
| | Napoje | Zimne składniki płynne Napoje i koktajle | Maksymalnie 1,6 l | 60 sekund |
| | | Koktajle mleczne i napoje na bazie mleka | Maksymalnie 1,2 l | |
| | | Koktajle typu *smoothie* W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody). | 1 l składników płynnych | |
| | Kruszenie lodu | Kruszenie lodu – automatyczna praca w trybie przerywanym. Prędkość zmieni się – jest to normalne. Napoje można także przygotowywać z soku zamrożonego w formie do kostek lodu. | 10 kostek lodu (200 g) | 45 sekund |
| | Płukanie | Prędkość zmieni się – jest to normalne. Płukanie dzbanka przed jego rozkręceniem do czyszczenia. Najlepsze wyniki można uzyskać zawsze rozmontowując blender przed czyszczeniem i dokładnie susząc przed ponownym złożeniem elementów. | Maksymalnie 500 ml ciepłej wody | 30 sekund |

Podane czasy rozdrabniania służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu, rodzaju rozdrabnianych składników i osobistych preferencji. Uzyskawszy żądany wynik, przerwać miksowanie.

| Tabela zalecanych sposobów użycia (obsługa ręczna) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Zastosowanie/rodzaj składników** | | **Zalecana ilość** | **Prędkość** | **Czas trwania** |
| Zupy | Zupy na wywarze | 1,2 l | Minimalna-maksymalna | 30 sekund |
| | Zupy na bazie mleka | 1 l | | |
| | **Przed miksowaniem gorące składniki należy ostudzić. Jeżeli jednak zajdzie potrzeba zmiksowania składników gorących, należy zastosować się do instrukcji zawartych w części pt. „Wskazówki dotyczące miksowania gorących składników”.** | | | |
| Napoje | Zimne składniki płynne napoje i koktajle | Maksymalnie 1,6 l | Maksymalna | 15-30 sekund |
| | Koktajle mleczne i napoje na bazie mleka | Maksymalnie 1,2 l | Maksymalna | 15-30 sekund |
| | Koktajle typu smoothie W blenderze najpierw umieścić owoce i składniki płynne (włączając jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub składniki mrożone (włączając mrożone owoce i lody). | 1 l składników płynnych | Maksymalna | 30-60 sekund |
| Lód | Kruszenie lodu – użyć funkcji pracy przerywanej, aż lód uzyska żądaną konsystencję | 10 kostek lodu (200 g) | Tryb pracy przerywanej | 15-20 sekund |
| Majonez | | Mieszanka z maksymalnie 3 jajami | Maksymalna | 60 sekund |
| Ciasto naleśnikowe | | Maksymalnie 1 l | Średnia-maksymalna | 15 sekund |
| Przeciery warzywne/potrawy dla niemowląt | | 300 g | Minimalna-średnia | 30-60 sekund |
| Przeciery owocowe | | 200-500 g | Maksymalna | 30 sekund |

## obsługa młynka wielofunkcyjnego (jeżeli załączony w zestawie)

Młynek wielofunkcyjny nadaje się do mielenia ziół, orzechów i kawy oraz do przygotowywania przecierów i purée.

1 Składniki umieścić w pojemniku młynka ⑭. Pojemnik napełnić najwyżej do połowy.
2 Umieścić pierścień uszczelniający blendera ⑤ w zespole ostrzy blendera ⑥, zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- **Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo zamocowana.**
3 Zespół ostrzy ⑥ zamocować w podstawie ⑦.
4 Odwrócić zespół ostrzy ⑥ do góry nogami. Włożyć zespół do pojemnika młynka (ostrzami do dołu) i przekręcić, aby go zablokować – w pełni go dokręcając ❹. Rysunki na spodzie ostrzy wskazują pozycję:
   - pozycja „odblokowane”
   - pozycja „zablokowane”
5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej ❺.
6 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej.

## obsługa młynka do kruszenia (jeżeli załączony w zestawie)

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

1 Składniki umieścić w zespole ostrzy ⑯.
2 Zamocować pojemnik ⑮ i przekręcić ją, aby ją zablokować ❻.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej.
4 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P).

## obsługa młynka do tarcia (jeżeli załączony w zestawie)

Do tarcia parmezanu, gałki muszkatołowej, orzechów kokosowych i suszonych owoców.

1 Składniki umieścić w zespole ostrzy ⑱.
2 Zamocować pojemnik ⑰ i przekręcić ją, aby ją zablokować ❼.
3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej.
4 Wybrać prędkość lub użyć regulatora trybu pracy przerywanej (P).

**tabela zalecanych prędkości młynków**

| **składniki** | **młynek** | **maksymalna ilość** | **prędkość** | **czas pracy** |
|---|---|---|---|---|
| Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche. | wielofunkcyjny | 15 g | Maks | 5-10 s |
| Orzechy | wielofunkcyjny lub do kruszenia | 50 g | Maks | 10-15 s |
| Kawa | wielofunkcyjny lub do kruszenia | 50 g | Maks | 30 s |
| Przeciery dla niemowląt i potrawy purée | wielofunkcyjny | 50 g | Maks | 30 s |
| Chuda wołowina, pokrojona w 2,5-centymetrową kostkę | wielofunkcyjny | 70 g | Maks | 5 s |
| Przyprawy – ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, całe goździki. | do kruszenia | 50 g | Maks | 30-60 s |
| Papryczki chili | do kruszenia | 30 g | Maks | 10 s |
| Świeży imbir | do kruszenia | 30 g | Maks | 10 s |
| Czosnek | do kruszenia | 4 ząbki | Maks | 10 s |
| Parmezan – pokrojony w jednocentymetrową kostkę | do tarcia | 60 g | Maks | 10 s |
| Suszone owoce | do tarcia | 50 g | Maks | 10 s |
| Orzechy kokosowe | do tarcia | 50 g | Maks | 20 s |
| Gałka muszkatołowa | do tarcia | 2 | Maks | 40 s |

**wskazówki**

- Najlepszy wynik uzyskuje się mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest zmielić ich niewielką ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Żywność dla niemowląt, przeciery – przed rozdrobnieniem w młynku składników gotowanych należy odczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.

## konserwacja i czyszczenie

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

**podstawa zasilająca**

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać podstawy zasilającej w wodzie.

**zespoły ostrzy blender i młynek wielofunkcyjny**

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

**młynek da tarcia i młynek do kruszenia**

- Zdjąć pojemnik z zespołu ostrzy.

1 **blender/młynek wielofunkcyjny:** zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyścić je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
3 Pozostawić do wyschnięcia, kładąc do góry nogami.

**pozostałe elementy**

Umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.

## serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

**W razie problemów z obsługą blendera, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

**UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

# rozwiązywanie problemów

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Blender nie działa | Brak zasilania/wskaźnik podłączenia do zasilania nie świeci się<br>Blender nie został prawidłowo zmontowany. | Sprawdzić, czy blender jest podłączony do prądu.<br>Sprawdzić, czy zespół ostrzy jest mocno dokręcony do dzbanka. |
| Wskaźnik podłączenia do zasilania miga wolno (Wyłącznie modele BLP61/BLM61) | Blender pozostał podłączony do zasilania z regulatorem w pozycji „włączony” przez ponad 15 minut i przeszedł do trybu czuwania. | Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony), odczekać 5 sekund, a następnie przesunąć regulator do pozycji „włączony”, aby zresetować urządzenie. |
| BLP61/BLM61. Blender nie działa, choć wskaźnik podłączenia do zasilania i przyciski funkcyjne są podświetlone | Dzbanek został zamocowany, a regulator prędkości przesunięty do pozycji „włączony”, ale nie została wybrana prędkość lub funkcja. | Ręcznie ustawić prędkość lub wybrać jeden z przycisków funkcyjnych. |
| Wskaźnik podłączenia do zasilania miga bardzo szybko (Wyłącznie modele BLP61/BLM61) | Dzbanek został zdjęty z podstawy zasilającej, ale regulator prędkości nie został przekręcony do pozycji „O” (wyłączony). | Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O” (wyłączony)i ponownie wybrać prędkość. |
| Przyciski funkcyjne nie działają | Przyciski funkcyjne nie będą działać, jeżeli regulator prędkości nie zostanie najpierw przesunięty do pozycji „włączony”. | Przesunąć regulator prędkości do pozycji „włączony”, a następnie wybrać żądaną funkcję. |
| Zawartość blendera wycieka poprzez zespół ostrzy | Uszczelka nie została założona.<br>Uszczelka została założona nieprawidłowo.<br>Uszczelka jest uszkodzona. | Sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”. |

# rozwiązywanie problemów

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Po wyjęciu z opakowania na zespole ostrzy nie ma uszczelki blendera | Uszczelka pakowana jest jako fabrycznie zamontowana na zespół ostrzy | Odkręcić dzbanek i sprawdzić, czy uszczelka jest przymocowana do zespołu ostrzy. Informacje na temat tego, gdzie można zakupić zapasową uszczelkę znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”. |
| Jeżeli żadna z powyższych czynności nie rozwiązuje problemu, należy zastosować się do wskazówek podanych w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”. | | |

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

## ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
  - πριν από τον καθαρισμό.
- **Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη βασική μονάδα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο του μύλου.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ μόνον όταν το καπάκι είναι στη θέση του.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Θα πρέπει να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή το μύλο από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - περίμενετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
  - μην ξεβιδώνετε την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο/καπάκι του μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα υλικών από τη μέγιστη που αναφέρεται στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ ή τον μύλο σας, μην τα αφήνετε να λειτουργούν χωρίς διακοπή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για smoothie – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως μοσχοκάρυδο ή ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.

- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

## 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 ❶.**
- **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 στην κανάτα).
- Να ξεκινάτε **ΠΑΝΤΑ** την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα και να αυξάνετε την ταχύτητα σταδιακά. Να μην αναμειγνύετε **ΠΟΤΕ** καυτά υγρά χρησιμοποιώντας τη λειτουργία 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 η κανάτα και το περιεχόμενό της 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 **κάθε** εργασία ανάμειξης ③.
- Όταν τοποθετείτε το καπάκι στην κανάτα, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το καπάκι και το χείλος της κανάτας είναι καθαρά και στεγνά, ώστε να επιτυγχάνεται η άριστη στεγανότητα και να προλαμβάνονται οι διαρροές.

**προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά 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. Χρησιμοποιήστε τον μύλο (εάν παρέχεται) για να αλέσετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ και πουρέ.

## επεξήγηση συμβόλων

① πώμα μεζούρα
② καπάκι
③ γρίλιες
④ κανάτα
⑤ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
⑥ μονάδα λεπίδας
⑦ βάση λεπίδων
⑧ μονάδα κινητήρα
⑨ ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
⑩ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού

**Μόνο ΤΥΠΟΙ BLM61 και BLP61**
Κουμπιά προγράμματος
⑪ ποτά
⑫ θρυμματισμός πάγου
⑬ ξέβγαλμα

**μύλος πολλαπλών χρήσεων (εάν παρέχεται)**
⑭ δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων

**μύλος αλέσματος (εάν παρέχεται)**
⑮ δοχείο μύλου
⑯ μονάδα λεπίδων μύλου αλέσματος

**μύλος τριψίματος (εάν παρέχεται)**
⑰ δοχείο μύλου
⑱ μονάδα λεπίδων μύλου τριψίματος

## για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑤ στη μονάδα των λεπίδων ⑥ και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.

- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων ⑥ μέσα στη βάση ⑦.

3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στην κανάτα, φροντίζοντας να σφίξετε καλά τη διάταξη λεπίδων ❷. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

θέση «ξεκλείδωτη»

θέση «κλειδωμένη»

4 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.

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

6 Τοποθετήστε το καπάκι πιέζοντας προς τα κάτω μέχρις ότου ασφαλίσει.

7 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα κινητήρα ❸.

- **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

8 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει σβηστή όσο η συσκευή βρίσκεται στη θέση «O» (απενεργοποίηση).
**ΤΥΠΟΙ BLM60 και BLP60** – Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας για να επιλέξετε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

- Επιλέξτε μία ταχύτητα μεταξύ των «Min» (ελάχιστη) και «Max» (μέγιστη), γυρνώντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας. Μόλις ολοκληρωθεί η ανάμειξη, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στο «O» (απενεργοποίηση), προτού απομακρύνετε το μπλέντερ.
- Μην αφαιρείτε την κανάτα προτού σταματήσουν να περιστρέφονται οι λεπίδες και εάν το κουμπί ελέγχου ταχύτητας δεν είναι στη θέση «O» (απενεργοποίηση).
- (P) Παλμική κίνηση – θέτει τον κινητήρα σε λειτουργία διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον. Η λειτουργία της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.

  Σημείωση: Εάν αφαιρέσετε το μπλέντερ από τη μονάδα του κινητήρα ενώ έχετε επιλέξει κάποια ταχύτητα, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα σβήσει και η λειτουργία του μπλέντερ θα διακοπεί. Η λειτουργία του μπλέντερ θα ξεκινήσει πάλι αυτόματα μόλις τοποθετηθεί ξανά στη θέση του.

**Μόνο ΤΥΠΟΙ BLM61 και BLP61**

Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «on» (ενεργοποίηση) και θα ανάψουν η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ⑨ και τα 3 κουμπιά προγραμματισμένης λειτουργίας. Σημείωση: Στη θέση «on» (ενεργοποίηση), η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει εάν η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί στη μονάδα κινητήρα. Στη θέση «O» (απενεργοποίηση), όλες οι ενδεικτικές λυχνίες θα παραμείνουν σβηστές.

9 Επιλέξτε ταχύτητα (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης). Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα:

- Επιλέξτε ένα από τα 3 κουμπιά προγραμματισμένης λειτουργίας. Μόλις πατήσετε το κουμπί του προγράμματος που θέλετε, η λυχνία του άλλου κουμπιού θα σβήσει.

  Το μπλέντερ θα τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας, μόλις παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος. Εάν θελήσετε να διακόψετε τη λειτουργία του μπλέντερ προτού παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, πατήστε ξανά το κουμπί του προγράμματος που είχατε επιλέξει.
- Επιλέξτε μία ταχύτητα μεταξύ των «Min» (ελάχιστη) και «Max» (μέγιστη), γυρνώντας το κουμπί ελέγχου ταχύτητας. Μόλις ολοκληρωθεί η ανάμειξη, γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στο «O» (απενεργοποίηση), προτού απομακρύνετε το μπλέντερ.
- Μην αφαιρείτε την κανάτα προτού σταματήσουν να περιστρέφονται οι λεπίδες και εάν το κουμπί ελέγχου ταχύτητας δεν είναι στη θέση «O» (απενεργοποίηση).
- Πατώντας το κουμπί της παλμικής κίνησης (P), ο κινητήρας λειτουργεί διακεκομμένα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω βρίσκεται στη θέση αυτή.

**Εάν αντιμετωπίσετε οποιαδήποτε προβλήματα σχετικά με τη λειτουργία του μπλέντερ σας, ανατρέξτε στην ενότητα αντιμετώπισης προβλημάτων.**

**πρακτικές συμβουλές**

- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Δεν συνιστάται η επεξεργασία μπαχαρικών, καθώς μπορεί να φθείρουν τα πλαστικά μέρη.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.

- Όταν πρόκειται για παχύρρευστα μείγματα, π.χ. πατέ και ντιπ, ενδέχεται να χρειαστεί να σπρώξετε τα υλικά προς τα κάτω.

Εάν η επεξεργασία του μείγματος γίνεται με δυσκολία, προσθέστε περισσότερο υγρό.

| Πίνακας συνιστώμενης χρήσης (κουμπιά προγραμμάτων) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Κουμπί προγράμματος** | | **Χρήση/Τροφές** | **Μέγ. συνιστώμενη ποσότητα** | **Χρόνος προγράμματος** |
| | Ποτά | Κρύα υγρά<br>Ποτά και κοκτέιλ | Μέγ. 1,6 λίτρα | 60 δευτ. |
| | | Μιλκσέικ και ποτά με βάση το γάλα | Μέγ. 1,2 λίτρα | |
| | | Smoothie<br>Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων).<br>Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό) | 1 λίτρο υγρού | |
| | Θρυμματισμός πάγου | Θρυμματισμός πάγου – Αυτόματη λειτουργία παλμού.<br>Θα παρατηρήσετε μια αλλαγή στην ταχύτητα – αυτό είναι φυσιολογικό.<br>Καταψύξτε φρουτοχυμό σε παγοθήκες για ποτά τύπου «γρανίτα». | 10 παγάκια (200 γρ.) | 45 δευτ. |
| | Ξέπλυμα | Θα παρατηρήσετε μια αλλαγή στην ταχύτητα – αυτό είναι φυσιολογικό.<br>Με αυτό το πρόγραμμα, ξεπλένετε την κανάτα προτού την αφαιρέσετε για τον καθαρισμό.<br>Για καλύτερο αποτέλεσμα, να αποσυναρμολογείτε πάντα το μπλέντερ για να το καθαρίσετε και μετά να το στεγνώνετε καλά προτού το επανασυναρμολογήσετε. | Μέγ. 500 ml χλιαρό νερό | 30 δευτ. |

Οι χρόνοι ανάμειξης που αναφέρονται είναι αποκλειστικά ενδεικτικοί και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά που επεξεργάζεστε και τις προτιμήσεις σας. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα έως ότου επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

| Πίνακας συνιστώμενης χρήσης (Μη αυτόματο χειριστήριο) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Χρήση/Τροφές** | | **Συνιστώμενη ποσότητα** | **Ταχύτητα** | **Χρόνος** |
| Σούπες | Σούπες από ζωμό | 1,2 λίτρα | Ελάχ. – Μέγ. | 30 δευτ. |
| | Σούπες που περιέχουν γάλα | 1 λίτρο | | |
| | **Συνιστάται να αφήνετε τα καυτά υλικά να κρυώνουν πριν από την ανάμειξη. Ωστόσο, εάν θέλετε να επεξεργαστείτε καυτά υλικά, διαβάστε τις Οδηγίες ασφαλείας για την ανάμειξη καυτών συστατικών/υλικών.** | | | |
| Ποτά | Κρύα υγρά<br>Ποτά και κοκτέιλ | Μέγ. 1,6 λίτρα | Μέγ. | 15 - 30 δευτ. |
| | Μιλκσέικ και ποτά με βάση το γάλα | Μέγ. 1,2 λίτρα | Μέγ. | 15 - 30 δευτ. |
| | Smoothie Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων).<br>Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό). | 1 λίτρο υγρού | Μέγ. | 30 - 60 δευτ. |
| Πάγος | Θρυμματισμός πάγου – θέστε το μπλέντερ σε λειτουργία για πολλά διαδοχικά σύντομα χρονικά διαστήματα, έως ότου ο πάγος θρυμματιστεί στον επιθυμητό βαθμό. | 10 παγάκια (200 γρ.) | Παλμική κίνηση | 15 - 20 δευτ. |
| Μαγιονέζα | | Μείγμα με έως 3 αβγά | Μέγ. | 60 δευτ. |
| Μείγμα ζύμης | | Μέγ. 1 λίτρο | Μεσαία – Μέγ. | 15 δευτ. |
| Πουρές λαχανικών/βρεφικές τροφές | | 300 γρ. | Ελάχ. - Μεσαία | 30 - 60 δευτ. |
| Φρουτοπολτός | | 200 – 500 γρ. | Μέγ. | 30 δευτ. |

## χρήση του μύλου πολλαπλών χρήσεων

(εάν παρέχεται)

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

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο ⑭. Μην το γεμίζετε παραπάνω από το μισό.

2 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης του μπλέντερ ⑤ στη μονάδα λεπίδων του μπλέντερ ⑥ – διασφαλίζοντας ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στην αυλακωτή περιοχή.

- **Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά.**

3 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων ⑥ μέσα στη βάση ⑦.

4 Γυρίστε τη μονάδα λεπίδων ⑥ ανάποδα. Τοποθετήστε τη στο κάτω μέρος του δοχείου, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω, και στρέψτε τη για να ασφαλίσει στη θέση της, φροντίζοντας να σφίξετε καλά τη διάταξη λεπίδων ❹. Ανατρέξτε στα γραφικά στο κάτω μέρος της μονάδας λεπίδων:

θέση «ξεκλείδωτη»

θέση «κλειδωμένη»

5 Τοποθετήστε τον μύλο πάνω στη μονάδα κινητήρα ❺.
6 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το ρυθμιστή παλμών.

## χρήση του μύλου αλέσματος (εάν παρέχεται)

Κατάλληλος για να αλέσετε μπαχαρικά, κόκκους καφέ, τζίντζερ, σκόρδο και πιπεριές τσίλι.

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη μονάδα λεπίδων ⑯.
2 Τοποθετήστε το καπάκι ⑮ και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ❻.
3 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στη μονάδα κινητήρα.
4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη διακεκομμένη λειτουργία (P).

## χρήση του μύλου τριψίματος (εάν παρέχεται)

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

1 Τοποθετήστε τα υλικά στη μονάδα λεπίδων ⑱.
2 Τοποθετήστε το καπάκι ⑰ και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ❼.
3 Τοποθετήστε τον μύλο επάνω στη μονάδα κινητήρα.
4 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε τη διακεκομμένη λειτουργία (P).

| πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για τον μύλο | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **υλικά** | **μύλος** | **μέγ. ποσότ.** | **ταχύτητα** | **χρόνος λειτουργίας** |
| Βότανα –κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά | Πολλαπλών χρήσεων | 15 γρ. | ΜΕΓ. | 5–10 δευτ. |
| Ξηροί καρποί | Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος | 50 γρ. | ΜΕΓ. | 10–15 δευτ. |
| Κόκκοι καφέ | Πολλαπλών χρήσεων ή αλέσματος | 50 γρ. | ΜΕΓ. | 30 δευτ. |
| Βρεφικές τροφές και πουρές | Πολλαπλών χρήσεων | 50 γρ. | ΜΕΓ. | 30 δευτ. |
| Άπαχο βοδινό, κομμένο σε κύβους των 2,5 εκ. | Πολλαπλών χρήσεων | 70 γρ. | ΜΕΓ. | 5 δευτ. |
| Μπαχαρικά – όπως ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδαμώμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κορίανδρου, σπόροι μάραθου, ολόκληρο γαρύφαλλο κ.λπ. | Αλέσματος | 50 γρ. | ΜΕΓ. | 30–60 δευτ. |
| Πιπεριές τσίλι | Αλέσματος | 30 γρ. | ΜΕΓ. | 10 δευτ. |
| Φρέσκο τζίντζερ | Αλέσματος | 30 γρ. | ΜΕΓ. | 10 δευτ. |
| Σκόρδο | Αλέσματος | 4 σκελίδες | ΜΕΓ. | 10 δευτ. |
| Παρμεζάνα – κομμένη σε κύβους του 1 cm | Τριψίματος | 60 γρ. | ΜΕΓ. | 10 δευτ. |
| Αποξηραμένα φρούτα | Τριψίματος | 50 γρ. | ΜΕΓ. | 10 δευτ. |
| Καρύδα | Τριψίματος | 50 γρ. | ΜΕΓ. | 20 δευτ. |
| Μοσχοκάρυδο | Τριψίματος | 2 | ΜΕΓ. | 40 δευτ. |

**πρακτικές συμβουλές**

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στο μύλο περισσότερα από 50 γρ. κάθε φορά.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καβουρντίστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Βρεφικές τροφές/πουρές - αφήστε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού το επεξεργαστείτε στο μύλο.

## φροντίδα και καθαρισμός

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

**μονάδα κινητήρα**

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.

**μονάδες λεπίδων μπλέντερ και μύλος πολλαπλών χρήσεων**

- Αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων από την κανάτα ή το μύλο, στρέφοντάς τη στη θέση «ξεκλείδωτη» για να ελευθερωθεί.

**μύλοι αλέσματος και τριψίματος**

- Αφαιρέστε το καπάκι από τη διάταξη λεπίδων.

1 **μπλέντερ/μύλος πολλαπλών χρήσεων:** αφαιρέσετε και πλύνετε το δακτύλιο στεγανοποίησης.
2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
3 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

**υπόλοιπα μέρη**

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

**Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα σχετικά με τη λειτουργία του μπλέντερ, προτού ζητήσετε βοήθεια, ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων.**

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

# οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα | Αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| Το μπλέντερ δεν λειτουργεί. | Δεν υπάρχει ρεύμα/Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει.<br>Το μπλέντερ δεν συναρμολογήθηκε. | Ελέγξτε εάν το μπλέντερ είναι στην πρίζα.<br>Ελέγξτε εάν η μονάδα λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά μέσα στην κανάτα. |
| Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει αργά (μόνο BLP61/BLM61) | Το μπλέντερ έχει μείνει στην πρίζα και στη θέση «on» (ενεργοποίηση) περισσότερο από 15 λεπτά και έχει εισέλθει σε λειτουργία αναμονής. | Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» (απενεργοποίηση), περιμένετε 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, γυρίστε το στη θέση «on» (ενεργοποίηση) για επανενεργοποίηση. |
| BLP61/BLM61 Το μπλέντερ δεν λειτουργεί, αλλά οι ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας και προγραμμάτων είναι αναμμένες. | Η κανάτα έχει τοποθετηθεί και το κουμπί ελέγχου ταχύτητας είναι γυρισμένο στη θέση «on», αλλά δεν έχει επιλεχθεί ταχύτητα ή πρόγραμμα. | Επιλέξτε μια ταχύτητα με μη αυτόματο τρόπο ή πατήστε ένα κουμπί προγράμματος. |
| Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει γρήγορα (μόνο BLP61/BLM61). | Η κανάτα αφαιρέθηκε από τη μονάδα κινητήρα χωρίς να γυρίσετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O». (απενεργοποίηση) | Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «O» (απενεργοποίηση) και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. |
| Τα κουμπιά προγραμμάτων δεν λειτουργούν. | Τα κουμπιά προγραμμάτων δεν λειτουργούν έως ότου γυρίσετε πρώτα το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «on» (ενεργοποίηση). | Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «on» (ενεργοποίηση) και επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε. |
| Το μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή από τη διάταξη λεπίδων. | Λείπει ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος.<br>Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.<br>Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει υποστεί φθορές. | Ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει υποστεί φθορές. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». |

# οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα | Αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος του μπλέντερ λείπει από τη μονάδα λεπίδων όταν αφαιρείται από τη συσκευασία. | Ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος συσκευάζεται ήδη τοποθετημένος στη μονάδα λεπίδων. | Ξεβιδώστε την κανάτα και ελέγξτε εάν ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί στη μονάδα λεπίδων. Για να λάβετε ανταλλακτικό δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». |
| Εάν κανένα από τα παραπάνω δεν λύνει το πρόβλημα, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». | | |

# Slovenčina

**Otvorte ilustrácie z titulnej strany.**

## bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- **Nožovú jednotku nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaných nádob mixéra alebo mlynčeka.**
- Zariadenie vždy vytiahnite zo zásuvky predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra nádoby mixéra.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s reznými hranami nožov.
- Mixér púšťajte len s vekom založeným na nádobe.
- Používajte len nádobu mixéra s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si informácie o servise a o starostlivosti o zákazníkov.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky alebo príslušenstvo.
- **RIZIKO OPARENIA:** Horúce zložky treba pred mixovaním nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Keď skladáte mixér alebo mlynček z pohonnej jednotky:
  - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
  - Dávajte pozor na to, aby ste neodskrutkovali nádobu mixéra alebo nádobu mlynčeka/veko z nožovej zostavy.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita uvedená v tabuľke odporúčaného používania.
- Mixér alebo mlynček nepúšťajte na dlhšie než 60 sekúnd bez prerušenia, aby ste neznižovali ich životnosť.
- Tipy na miešané ovocné nápoje – nikdy nemixujte zmrazené ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zmrazenú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do nádoby mixéra.
- Nespracovávajte tvrdé koreniny, ako je muškátový orech a koreň kurkumy, lebo by mohli poškodiť nože.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Mixér používajte vždy len na pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové alebo elektrické variče, ako ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.

- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.
- 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. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny menovitý výkon je založený na príslušenstve, ktoré znesie najväčšiu záťaž. Iné príslušenstvo môže byť z tohto hľadiska slabšie.

## 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 ❶ 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 nádobe mixéra).
- **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 nádoba mixéra 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 nádoba mixéra je bezpečne založená do základne a pri jej vyberaní zo zariadenia usmerňujte základňu a vyberte ju spolu s nádobou mixéra.
- 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 ③.
- Pri zakladaní veka na nádobu mixéra sa vždy uistite, že veko a lem nádoby mixéra sú čisté a suché, aby k sebe dobre priliehali a nedochádzalo k pretekaniu tekutiny okolo veka.

**pred zapojením do siete**

- Overte si, či má elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre 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. Multifunkčný mlynček (ak je dodaný) možno používať na mletie byliniek, jadrových plodov, kávových zŕn a pyré.

## legenda

① plniaca zátka
② veko
③ výrezy
④ nádoba mixéra
⑤ tesniaci krúžok
⑥ nožová jednotka
⑦ základňa nožov
⑧ pohonná jednotka
⑨ kontrolka napájania
⑩ ovládač rýchlosti a pulzného chodu

**Len typy BLM61 a BLP61**
Tlačidlá programov
⑪ nápoje
⑫ drvenie ľadu
⑬ oplachovanie

**multifunkčný mlynček (ak je dodaný)**
⑭ nádoba multifunkčného mlynčeka

**trecí mlynček (ak je dodaný)**
⑮ nádoba mlynčeka
⑯ nožová zostava strúhacieho mlynčeka

**strúhací mlynček (ak je dodaný)**
⑰ nádoba mlynčeka
⑱ nožová zostava strúhacieho mlynčeka

## používanie mixéra

1 Upevnite tesniaci krúžok ⑤ do nožovej jednotky ⑥ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**

2 Zacvaknite nožovú jednotku ⑥ do základne ⑦.
3 Naskrutkujte nožovú zostavu na nádobu mixéra – pričom nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá ❷. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej jednotky:

odistená poloha

zaistená poloha

4 Vložte ingrediencie do nádoby.
5 Do veka vložte plniacu zátku a zatlačte ju nadol, aby ste ju zaistili.
6 Založte veko stlačením nadol, kým sa nezaistí.
7 Mixér založte na pohonnú jednotku ❸.
- **Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.**

8 Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Kým zariadenie bude v pozícii vypnutia „O“, svetelná kontrolka nebude svietiť.
**Typ BLM60 a BLP60:**
Pootočením ovládača rýchlosti zvoľte rýchlosť (riaďte sa tabuľkou odporúčaného používania).
- Pootočením ovládača rýchlosti zvoľte nejakú rýchlosť medzi „minimálnym“ a „maximálnym“ stupňom. Na konci mixovania vráťte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia „O“. Potom mixér vyberte.
- Nádobu mixéra nevyberajte, kým nože neprestanú rotovať a ovládač rýchlosti nebude v pozícii vypnutia „O“.
- (P) Pulzný chod – táto funkcia ovláda motorček systémom štart/stop, čo znamená, že motorček ide len vtedy, keď je ovládač stlačený.

Poznámka: Keď mixér vyberiete z pohonnej jednotky, keď bude zvolená nejaká rýchlosť, svetelná kontrolka zhasne a mixér sa zastaví. Mixér sa hneď po opätovnom založení na pohonnú jednotku opätovne spustí.

**Len typy BLM61 a BLP61:**
Uveďte do pozície zapnutia „on“ a kotrolka napájania ⑨ a 3 tlačidlá programov sa rozsvietia.
Poznámka: Ak v pozícii zapnutia „on“ nebude na pohonnej jednotke založená nádoba mixéra, kontrolka napájania bude blikať. V pozícii vypnutia „O“ zostanú všetky svetelné kontrolky zhasnuté.

9 Zvoľte rýchlosť (riaďte sa tabuľkou odporúčaného používania). Vyberte jednu z týchto možností:

- Stlačte niektoré z 3 naprogramovaných tlačidiel. Po stlačení tlačidla požadovaného programu zhasnú kontrolky na ostatných naprogramovaných tlačidlách. Mixér sa na konci nastaveného času zastaví automaticky. Ak ho budete chcieť zastaviť skôr, opäť stlačte tlačidlo zvoleného programu.
- Pootočením ovládača rýchlosti zvoľte nejakú rýchlosť medzi „minimálnym“ a „maximálnym“ stupňom. Na konci mixovania vráťte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia „O“. Potom mixér vyberte.
- Nádobu mixéra nevyberajte, kým nože neprestanú rotovať a ovládač rýchlosti nebude v pozícii vypnutia „O“.
- (P) Pulzný chod - táto funkcia ovláda motorček systémom štart/stop, čo znamená, že motorček ide len vtedy, keď je ovládač stlačený.

**Ak pri používaní mixéra narazíte na nejaké problémy, prečítajte si časť o riešení problémov.**

**rady**

- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky zložte plniacu zátku. Potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Mixovanie korenín sa neodporúča, lebo by mohli poškodiť plastové diely.
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Pri príprave hustých zmesí, ako sú napríklad nátierky a dipy, ich možno bude treba zoškrabovať z vnútornej steny nádoby mixéra. Ak bude zmes príliš hustá a jej spracovávanie bude preto ťažké, pridajte do nej viac tekutiny.

| Tabuľka odporúčaného používania (tlačidlá programov) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Tlačidlo programu** | | **Používanie/potraviny a nápoje** | **Maximálne odporúčané množstvo** | **Dĺžka trvania programu** |
| | Nápoje | Studené tekutiny<br>Nápoje a kokteily | maximálne 1,6 litra | 60 sekúnd |
| | | Mliečne kokteily a nápoje na báze mlieka | maximálne 1,2 litra | |
| | | Ovocné šťavy<br>Do nádoby najprv vložte čerstvé ovocie a tekuté položky (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných štiav). Potom do nej pridajte ľad alebo mrazené položky (vrátane mrazeného ovocia a zmrzliny). | 1 liter tekutiny | |
| | Drvenie ľadu | Používajte automatický pulzný chod.<br>Dochádza pritom k zmene rýchlosti, čo je normálne.<br>Pre kašovité typy nápojov mrazte ovocné šťavy v mriežkach na ľad. | 10 kociek ľadu (200 g) | 45 sekúnd |
| | Opla-chovanie | Dochádza pritom k zmene rýchlosti, čo je normálne.<br>Na oplachovanie nádoby mixéra pred jeho rozoberaním na čistenie.<br>V záujme dosahovania najlepších výsledkov mixér vždy pred čistením rozoberte a dôkladne osušte. Až potom ho zmontujte späť. | maximálne 500 ml teplej vody | 30 sekúnd |

Poskytnuté údaje týkajúce sa dĺžky spracovávania sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho receptu, spracovávaných zložiek a osobnej preferencie. Po dosiahnutí žiadúceho výsledku spracovávanie ukončite.

| Tabuľka odporúčaného používania (manuálne ovládanie) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Používanie/používanie a nápoje** | | **Odporúčané množstvo** | **Rýchlosť** | **Dĺžka trvania** |
| Polievky | Polievky založené na bujónoch | 1,2 litra | minimálna – maximálna | 30 sekúnd |
| | Mliečne polievky | 1 liter | | |
| | **Odporúčame, aby ste horúce zložky nechali pred ich mixovaním ochladiť. No ak sa aj napriek tomu rozhodnete horúce zložky spracovávať, prečítajte si bezpečnostné inštrukcie týkajúce sa mixovania horúcich zložiek.** | | | |
| Nápoje | Studené tekuté Nápoje a kokteily | maximálne 1,6 litra | maximálna | 15 – 30 sekúnd |
| | Mliečne kokteily a nápoje na báze mlieka | maximálne 1,2 litra | maximálna | 15 – 30 sekúnd |
| | Ovocné šťavy Do nádoby najprv vložte čerstvé ovocie a tekuté položky (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných štiav). Potom do nej pridajte ľad alebo mrazené položky (vrátane mrazeného ovocia a zmrzliny). | 1 liter tekutiny | maximálna | 30 – 60 sekúnd |
| Drvenie ľadu | Používajte krátke intervaly maximálnej rýchlosti, kým nedosiahnete žiadúcu konzistenciu. | 10 kociek ľadu (200 g) | pulzný chod | 15 – 20 sekúnd |
| Majonéza | | zmes maximálne 3 vajec | maximálna | 60 sekúnd |
| Zmes liateho cesta | | maximálne 1 liter | stredná – maximálna | 15 sekúnd |
| Zeleninové pyré/strava pre batoľatá | | 300 g | minimálna – stredná | 30 – 60 sekúnd |
| Ovocné pyré | | 200 – 500 g | maximálna | 30 sekúnd |

## používanie multifunkčného mlynčeka (ak je dodaný)

Mlynček používajte na mletie byliniek, orechov, kávových zŕn a pyré.

1 Vložte vaše ingrediencie do nádoby ⑭. Nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.
2 Upevnite tesniaci krúžok mixéra ⑤ do nožovej jednotky mixéra ⑥ – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- **Postarajte sa o to, aby bolo tesnenie správne založené.**

3 Zacvaknite nožovú jednotku ⑥ do základne ⑦.
4 Nožovú jednotku ⑥ otočte nadol. Nožmi nadol ju vložte do nádoby a pootočte ňou, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície – nožová zostava musí byť riadne dotiahnutá ❹. Riaďte sa touto grafikou nachádzajúcou sa na spodku nožovej jednotky:

odistená poloha

zaistená poloha

5 Založte mlynček na pohonnú jednotku ❺.
6 Zvoľte rýchlosť alebo použite pulzný chod.

## používanie trecieho mlynčeka (ak je dodaný)

Vhodný na mletie korenia a kávových zŕn a spracovávanie zázvoru, cesnaku a čili papričiek.

1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ⑯.
2 Založte veko ⑮ a pootočte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ❻.
3 Založte mlynček na pohonnú jednotku.
4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

## používanie strúhacieho mlynčeka (ak je dodaný)

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

1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy ⑱.
2 Založte veko ⑰ a pootočte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ❼.
3 Založte mlynček na pohonnú jednotku.
4 Vyberte rýchlosť alebo použite pulzný chod (P).

**tabuľka odporúčaných rýchlostí mlynčeka**

| Ingrediencie | Mlynček | Max. množstvo | Rýchlosť | Prevádzková doba |
|---|---|---|---|---|
| Bylinky – najlepšie sa nasekajú, ak sú čisté a suché | Multifunkčný | 15 g | max | 5 – 10 s |
| Orechy | Multifunkčný alebo mlecí | 50 g | max | 10 – 15 s |
| Kávové zrnká | Multifunkčný alebo mlecí | 50 g | max | 30 s |
| Detská výživa a pyré | Multifunkčný | 50 g | max | 30 s |
| chudé hovädzie mäso, nakrájané na kocky približnej veľkosti 2,5 cm | Multifunkčný | 70 g | max | 5 s |
| Korenie – napríklad celé čierne korenie, semená kardamónu, semená rasce, semená korianderu, semená feniklu, celé klinčeky atď. | Mlecí | 50 g | max | 30 – 60 s |
| Čili papričky | Mlecí | 30 g | max | 10 s |
| Čerstvý koreňový zázvor | Mlecí | 30 g | max | 10 s |
| Cesnak | Mlecí | 4 strúčiky | max | 10 s |
| Parmezán – nakrájaný na 1 cm kocky | Strúhací | 60 g | max | 10 s |
| Sušené ovocie | Strúhací | 50 g | max | 10 s |
| Kokos | Strúhací | 50 g | max | 20 s |
| Muškátový oriešok | Strúhací | 2 | max | 40 s |

**tipy**

- Pre optimálny výkon pri spracovaní korenia odporúčame, aby ste naraz v mlynčeku nespracovávali viac ako 50 g.
- Celé korenie si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté korenie, takže na uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.
- Na uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé korenie opražiť.
- Detská výživa/pyré – uvarené potraviny nechajte pred spracovaním v mlynčeku schladiť na izbovú teplotu.

## ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením mixér vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a demontujte.
- Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky ju vyprázdnite.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Nádobu mixéra možno umývať v umývačke riadu.

**pohonná jednotka**

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.

**nožové zostavy**
**mixér a multifunkčný mlynček**

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

**trecí a strúhací mlynček**

- Vyberte veko z nožovej zostavy.

1 **mixér/multifunkčný mlynček:** vytiahnite tesniaci krúžok a umyte ho.
2 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
3 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

**ostatné diely**
Rukami ich poumývajte a vysušte.

## servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

**Ak pri používaní mixéra narazíte na nejaké problémy, pred kontaktovaním výrobcu alebo servisu si najprv prečítajte časť o riešení problémov.**

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.**

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu. Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený prešKrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

# riešenie problémov

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Mixér nefunguje. | Chýba napájanie./ Kontrolka napájania nesvieti. | Skontrolujte, či je mixér zapojený do elektrickej siete. |
| | Mixér nie je zmontovaný správne. | Skontrolujte, či je nožová jednotka riadne dotiahnutá na nádobu mixéra. |
| Kontrolka napájania pomaly bliká. (Len BLP61/BLM61) | Mixér bol zapojený do elektrickej siete a bol v pozícii zapnutia „on“ dlhšie než 15 minút, a preto prešiel do pohotovostného režimu. | Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia „O“, počkajte 5 sekúnd a potom ho pretočte do pozície zapnutia („on“), aby sa zresetoval. |
| BLP61/BLM61 Mixér nefunguje, hoci kontrolka napájania aj tlačidlá programov svietia. | Nádoba mixéra je založená a ovládač rýchlosti je v pozícii zapnutia („on“), ale nie je vybratá rýchlosť alebo program. | Vyberte manuálne rýchlosť alebo stlačte tlačidlo niektorého programu. |
| Kontrolka napájania rýchlo bliká. (Len BLP61/BLM61) | Nádoba mixéra bola vybratá z pohonnej jednotky bez toho, aby bol ovládač rýchlosti pretočený do pozície vypnutia „O“. | Ovládač rýchlosti pretočte do pozície vypnutia „O“ a opätovne vyberte rýchlosť. |
| Tlačidlá programov nefungujú. | Tlačidlá programov nebudú fungovať, ak ovládač rýchlosti nebude najprv pretočený do pozície zapnutia („on“). | Pretočte ovládač rýchlosti do pozície zapnutia („on“) a vyberte požadovaný program. |
| Cez nožovú zostavu mixéra preteká/vypadáva obsah. | Nie je založené tesnenie. Tesnenie nie je založené správne. Tesnenie je poškodené. | Skontrolujte, či je tesnenie založené správne a či nie je poškodené. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“. |
| Tesnenie nebolo po vybalení mixéra pri nožovej jednotke. | Tesnenie sa dodáva založené na nožovej jednotke. | Odskrutkujte nádobu mixéra a skontrolujte, či je tesnenie založené na nožovej jednotke. Informácie o získaní náhradného tesnenia hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“. |
| Ak žiadne z vyššie uvedených riešení problém nevyrieši, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“. | | |

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

# заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без стакану блендера або чаші подрібнювача.**
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «сервісне обслуговування».

- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- **РИЗИК ОПІКІВ:** Гарячі інгредієнти мають вистигнути до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти блендер або подрібнювач із блоку електродвигуна:
  - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоби випадково не відкрутити чашу або чашу подрібнювача/кришку від ножового блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендацій.
- Щоби подовжити термін дії блендера або подрібнювача, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 хвилин.
- 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 чаші.
- Не обробляти тверді спеції, такі як мускатний горіх або коріння куркуми, оскільки вони можуть пошкодити диск.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.

- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється 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.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

## 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 ❶.**
- **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 ③.
- Під час встановлення кришки на чашу переконайтеся, що обідки кришки та чаші чисті та сухі. Тоді вони міцно прилягатимуть і запобігатимуть протіканню.

**перед підключенням до мережі електропостачання**

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки з печива, подрібнення горіхів та льоду. Використовуйте універсальний подрібнювач (якщо він входить до комплекту вашого блендера) для помелу трав, горіхів, кавових зерен, а також для приготування пюре.

## покажчик

① ковпачок заливального отвору
② кришка
③ клапани
④ чаша
⑤ ущільнювальне кільце
⑥ ніж
⑦ основа ножового блоку
⑧ блок електродвигуна
⑨ індикатор включення живлення
⑩ регулятор швидкості + імпульсний режим

**Лише моделі BLM61 та BLP61**
Кнопки програми
⑪ напої
⑫ подрібнення льоду
⑬ полоскання

**універсальний подрібнювач (якщо входить до комплекту)**
⑭ чаша універсального подрібнювача

**насадка-подрібнювач для помелу (якщо входить до комплекту)**
⑮ чаша подрібнювача
⑯ ножовий блок насадки-подрібнювача для помелу

**насадка-подрібнювач для натирання (якщо входить до комплекту)**
⑰ чаша подрібнювача
⑱ ножовий блок насадки-подрібнювача для натирання

## як користуватися блендером

1 Установіть ущільнювальне кільце ⑤ до ножового блоку ⑥ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Закрипіть ножовий блок ⑥ у нижній частині корпусу ⑦.
3 Встановіть ножовий блок до чаші, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий ❷. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:
   розблоковано
   заблоковано
4 Покладіть інгредієнти до чаші.
5 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку та натисніть для фіксації.
6 Установіть кришку, натискаючи на неї, поки вона не займе свого місця.
7 Установіть блендер на блок електродвигуна ❸.
- **Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.**

8 Підключіть пристрій до мережі, індикатор не світитиметься, коли перемикач знаходиться в положенні "О" ВИМК.
**Моделі BLM60 та BLP60** – Поверніть регулятор швидкості, щоб обрати швидкість (див. таблицю рекомендацій).
- Виберіть швидкість між ‘Min’ та ‘Max’ за допомогою регулятора. Завершивши змішування, поверніть регулятор швидкості в положення "О" ВИМК. перед тим, як знімати блендер.
- Не знімайте чашу поки ножі не перестануть обертатись, а контроль швидкості не буде знаходтитись в положення "О" ВИМК.
- (P) Імпульсний режим – електродвигун працює в режимі «старт/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, поки ви натискатиме кнопку.

  Примітка: Якщо зняти блендер з блоку електродвигуна коли обрано якусь швидкість, індикатор згасне, а блендер перестане працювати. Блендер перезапуститься одразу після повернення його на блок електродвигуна.

**Лише моделі BLM61 та BLP61 -**
Переведіть в положення “Увімк.”. Засвітиться індикатор жилення ⑨ та 3 кнопки вибору програми.
Примітка: В положенні "Увімк." індикатор живлення буде блимати, якщо чашу не встановлено на блоку електродвигуна. В положенні “O” ВИМК. жоден індикатор не світитиметься.

9 Оберіть потрібну швидкість (дивись таблицю рекомендацій). Оберіть одну з наступних опцій:

- Натисніть одну з кнопок вибору програми. Коли ви натиснете на кнопку, що відповідає потрібній вам програмі, індикатори інших кнопок згаснуть. По завершені заданого часу блендер вимкнеться автоматично. Якщо ви бажаєте перервати роботу до завершення заданого часу, натисніть на кнопку обраної вами програми знову.
- Виберіть швидкість між ‘Min’ та ‘Max’ за допомогою регулятора. Завершивши змішування, поверніть регулятор швидкості а положення “O” ВИМК. перед тим, як знімати блендер.
- Не знімайте чашу поки ножі не перестануть обертатись, а контроль швидкості не буде знаходтитись в положення “O” ВИМК.
- (P) Імпульсний режим – електродвигун працює в режимі «старт/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку.

**Зверніться до розділу пошуку та усунення несправностей, якщо у вас виникли проблеми з роботою блендера.**

**Корисні поради**

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

| Таблиця рекомендацій (Кнопки програм) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Програма Кнопка** | | **Застосування/ види продуктів** | **Макс. Рекомендована кількість** | **Програма Час** |
| | Напої | Холодних рідин Напої та коктейлі | Макс. 1,6 л | 60 сек |
| | | Молочні коктейлі та молочні напої | Макс. 1,2 л | |
| | | Смузі Сопчатку додайте свіжі фрукти і рідкі інгредієнти (йогурт, молоко і фруктові соки). Потім додайте кригу або заморожені інгредієнти (заморожені фрукти, кригу або морозиво) | 1 літр рідини | |
| | Подрібнення льоду | Подрібнення льоду — автоматичний імпульсний режим. Буде помічено зміну швидкості — це нормально. Заморожений фруктовий сік в льодових лотках для коктейлів | 10 кубиків льоду (200 г) | 45 сек |
| | Прополоскати | Буде помічено зміну швидкості - це нормально. Використовуйте для полоскання чаші, перш ніж знімати для очищення. Для досягнення найкращих результатів завжди розбирайте блендер для очищення і сушіння перед збиранням. | Макс 500 мл теплої води | 30 сек. |

Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів, а також власних уподобань. Припиніть обробку при досягненні бажаних результатів.

| Таблиця з рекомендаціями (Ручне управління) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Використання/ продуктів/Продукти** | | **Рекомендована кількість** | **Швидкість** | **Час** |
| Супи | Супові напівфабрикати | 1,2 літра | Мін - Макс | 30 сек. |
| | Молочні супи | 1 літр | | |
| | **Рекомендується остудити гарячі рідини перед початком змішування. Якщо ви бажаєте обробити гарячі інгредієнти уважно прочитайте розділ «Інструкції стосовно безпечного змішування гарячих інгредієнтів».** | | | |
| Напої | Холодних рідин Напої і коктейлі | Макс. 1,6 л | Макс. | 15 - 30 сек. |
| | Молочні коктейлі та молочні напої | Макс. 1,2 л | Макс. | 15 - 30 сек. |
| | Смузі Спочатку додайте свіжі фрукти і рідкі інгредієнти (йогурт, молоко і фруктові соки). Потім додайте кригу або заморожені інгредієнти (заморожені фрукти, кригу або морозиво) | 1 літр рідини | Макс. | 30 - 60 сек. |
| Крига | Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію. | 10 кубиків льоду (200 г) | Імпульсний режим | 15 - 20 сек. |
| Майонез | | Макс. 3 яйця | Макс. | 60 сек |
| Суміші для панірування | | Макс. 1 літр | Сер. - Макс. | 15 сек. |
| Овочеві пюре/дитяче харчування | | 300 г | Мін. - Серед. | 30 - 60 сек. |
| Фруктові пюре | | 200 - 500 г | Макс. | 30 с. |

## Як користуватися універсальним подрібнювачем (якщо входить до комплекту)

Використовуйте універсальний подрібнювач для помелу трав, горіхів, кавових зерен та приготування пюре.

1 Покладіть інгредієнти до чаші ⑭. Чаша повинна бути наполовину заповненою.
2 Установіть ущільнювальне кільце блендера ⑤ до ножового блоку блендера ⑥ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.

- **Переконайтеся, що ущільнення було встановлено правильно.**

3 Закрипіть ножовий блок ⑥ у нижній частині корпусу ⑦.
4 Переверніть ножовий блок ⑥ догори дном. Опустіть його в чашу лезами вни так, щоб ножовий блок був повністю затягнутий ❹. Дивіться малюнки на звороті ножового блоку:
   - розблоковано
   - заблоковано
5 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна ❺.
6 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом.

## Як користуватися насадкою-подрібнювачем для помелу (якщо входить до комплекту)

Призначена для помелу спецій, кавових зерен, подрібнення імбиру, часнику та перців чілі.

1 Покладіть інгредієнти ножового блоку ⑯.
2 Закрийте кришку ⑮ та поверніть до блокування ❻.
3 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна.
4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом (P).

## Як користуватися насадкою-подрібнювачем для натирання (якщо входить до комплекту)

Призначена для натирання сиру «пармезан, мускатного горіху, кокосу та сухофруктів

1 Покладіть інгредієнти ножового блоку ⑱.
2 Закрийте кришку ⑰ та поверніть до блокування ❼.
3 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна.
4 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом (P).

| Таблиця рекомендацій для насадки-подрібнювача | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **інгредієнти** | **подрібнювач** | **макс. кіль-ть** | **швид-кість** | **час виконання** |
| Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом | універсальний | 15 г | Макс. | 5-10 с |
| Горіхи | універсальний або подрібнювач для помелу | 50 г | Макс. | 10-15 с |
| Кавові зерна | універсальний або подрібнювач для помелу | 50 г | Макс. | 30 с |
| Харчування для немовлят та пюре | універсальний | 50 г | Макс. | 30 с |
| Пісну яловичину нарізати кубиками по 2,5 см | універсальний | 70 г | Макс. | 5 с |
| Спеції – наприклад, горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю, цільна гвоздика і т.д. | подрібнювач для помелу | 50 г | Макс. | 30-60 с |
| Перці чілі | подрібнювач для помелу | 30 г | Макс. | 10 с |
| Свіжий корінь імбиру | подрібнювач для помелу | 30 г | Макс. | 10 с |
| Часник | подрібнювач для помелу | 4 зубчики | Макс. | 10 с |
| Сир «Пармезан» - порізати кубиками 1 см за розміром | подрібнювач для натирання | 60 г | Макс. | 10 с |
| Сухофрукти | подрібнювач для натирання | 50 г | Макс. | 10 с |
| Кокос | подрібнювач для натирання | 50 г | Макс. | 20 с |
| Мускатний горіх | подрібнювач для натирання | 2 | Макс. | 40 с |

**Корисні поради**

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, отже рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоби зберегти їх унікальний смак.
- Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Дитяча їжа та пюре - перед переробкою залиште фрукти вистигнути до кімнатної температури.

## догляд та чищення

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

**блок електродвигуна**

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.

**ножові блоки**
**блендера та універсального подрібнювача**

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

**насадок-подрібнювачів для помелу та натирання**

- Зніміть кришку.

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

**інші деталі**
Промийте вручну, потім просушіть.

## Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

**Якщо у вас виникли проблеми з роботою блендеру, перш ніж звертатися по допомогу, зверніться до розділу усунення неполадок посібника.**

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси.

Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

# Посібник із усунення несправностей

| Проблема | Причина | Усунення |
|---|---|---|
| Блендер не працює. | Немає живлення / Індикатор жівлення не горить. | Перевірте, чи блендер підключено. |
| | Блендер було зібрано неправильно | Щільно накрутіть ножовий блок у чаші. |
| Індикатор живлення блимає повільно (Лише BLP61/BLM61) | Блендер був підключений до мережі з увімкненим перемикачем живлення протягом більш ніж 15 хвилин і перейшов в режим очікування. | Поверніть регулятор швидкості в положення "O" ВИМК., почекайте 5 секунд, а потім поверніть у положення "Увімк." для скидання. |
| BLP61/BLM61 Блендер не працює, але кнопка включення живлення та програми горять. | Чашу встановлено і ручка контролю швидкості переведена в положення "Увімк.", але швидкість або програма не вибрані. | Або виберіть швидкість вручну чи натисніть одну з кнопок програм. |
| Індикатор живлення блимає швидко (Лише BLP61/BLM61) | Чашу було знято з блоку електродвигуна, але регулятор швидкості не було переведено в положення "O". | Переведіть регулятор швидкості в положення "O" і знову виберіть швидкість. |
| Кнопки програм не працюють | Кнопки програм не буде працювати, якщо контроль швидкості не переведений перед тим в положення «Увімк.». | Переведіть регулятор швидкості в положення "Увімк." і виберіть потрібну програму. |
| Рідина витікає з блоку бленедра. | Не має ущільнювача Ущільнювач встановлено неправильно Ущільнювач пошкоджено. | Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Технічне обслуговування». |
| Ущільнювальне кільце блендеру відсутнє на ножі при розпаковуванні. | Ущільнювальне кільце встановлено на заводі. | Відкрутіть чашу та перевірте ущільнювальне кільце. Щоб правильно замінити ущільнювач, дивись розділ «Технічне обслуговування». |
| Якщо жоден з описаних варіантів не вирішив проблему, див. розділ "Технічне обслуговування". | | |

# دليل استكشاف المشكلات وحلها

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|---|---|---|
| المازج لا يعمل. | لا توجد طاقة/ضوء مؤشر تشغيل الطاقة (On) لا يضيء.<br>لم يتم تركيب المازج بالطريقة الصحيحة. | تأكدي من توصيل المازج بمصدر التيار الكهربي.<br>تأكدي من ربط وحدة الشفرات بإحكام في الدورق. |
| مؤشر تشغيل الطاقة (On) يومض بشكل بطيء. (الموديل BLP61/BLM61 فقط) | تم توصيل المازج بمصدر التيار الكهربي مع توجيه مفتاح التحكم في السرعة على موضع التشغيل "On" لمدة أطول من ١٥ دقيقة وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد. | لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O، لف المفتاح إلى موضع التشغيل "On" مرة ثانية لإعادة التعيين. |
| الموديل BLP61/BLM61 المازج لا يعمل على الرغم من إضاءة زر تشغيل الطاقة (On) وأزرار البرامج. | تم تركيب الدورق وتم لف مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "on" ولكن لم يتم تحديد السرعة المطلوبة أو برنامج التشغيل المطلوب. | إما أن تختاري سرعة التشغيل يدوياً أو اضغطي على أحد أزرار البرامج. |
| مؤشر تشغيل الطاقة "On" يومض بشكل سريع (الموديل BLP61/BLM61 فقط) | تم إزالة الدورق عن وحدة الطاقة (الموتور) دون إعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O". | لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "O" وأعيدي اختيار سرعة للتشغيل. |
| أزرار البرامج لا تعمل | لن تعمل أزرار البرامج إلى عند توجيه مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "on" أولاً. | لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى الموضع "on" واختاري البرنامج المطلوب. |
| هناك تسريب في المازج من ناحية قاعدة وحدة الشفرات. | حلقة الإحكام غير مركبة.<br>حلقة الإحكام مركبة بطريقة غير صحيحة.<br>حلقة الإحكام تالفة. | تأكدي من تركيب حلقة الإحكام بشكل صحيح وعدم تلفها. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء". |
| عند إخراج وحدة الشفرات من التغليف لم يتم العثور على حلقة الإحكام الخاصة بالمازج. | يتم تزويد حلقة الإحكام داخل صندوق التغليف مركبة في وحدة الشفرات. | فكي الدورق وتأكيد من تركيب حلقة الإحكام في مجموعة الشفرات. للحصول على حلقة إحكام بديلة، راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء". |
| إن لم تتم حل المشكلة التي تواجهينها من خلال الخطوات السابقة، ففي هذه الحالة راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء". | | |

**وحدات الشفرات المازج والمطحنة متعددة الاستخدامات**

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

**مطحنتا الفرم والبشر**

- أزيلي الغطاء العلوي عن وحدة الشفرات.

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

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

٣ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

**الاجزاء الاخرى**

تغسل باليد، ثم تجفف.

## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل طبيةهظا أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

**في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل المازج، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها.**

- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

**معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.**

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

## استخدام المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

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

١ ضعي مكوناتك بداخل الإناء ⑭. إملئيها بما لا يزيد على النصف.
٢ ركبي حلقة الإحكام الخاصة بالخلاط ⑤ على وحدة شفرات الخلاط ⑥ – مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.
- **تأكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.**
٣ ثبتي وحدة الشفرات ⑥ في القاعدة ⑦.
٤ اقلبي وحدة الشفرات ⑥. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل ولفيها لتعشيقها في موضع التثبيت - مع التأكد من إحكام ربط مجموعة الشفرات بشكل تام ❹. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

موضع الفتح
موضع القفل

٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ❺.
٦ حددي السرعة أو استخدمي النبض للتحكم.

## استخدام مطحنة الفرم (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.

١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات ⑯.
٢ ركبي الغطاء العلوي ⑮ ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ❻.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور).
٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

## استخدام مطحنة البشر (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

مناسبة لبشر جبن البارميزان وجوزة الطيب وجوز الهند والفواكه المجففة. مناسبة لفرم التوابل وحبوب القهوة وتجهيز الزنجبيل والثوم والفلفل.

١ ضعي المكونات داخل مجموعة الشفرات ⑱.
٢ ركبي الغطاء العلوي ⑰ ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ❼.
٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور).
٤ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

| جدول توصيات سرعات التشغيل الخاص بالمطحنة | | | | |
|---|---|---|---|---|
| المكونات | المطحنة | الحد الأقصى للكمية | السرعة | زمن التشغيل |
| الأعشاب – من الأفضل تقطيع الأعشاب عندما تكون نظيفة وجافة | المطحنة متعددة الاستخدامات | ١٥ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ٥ – ١٠ ثوان |
| المكسرات | المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرم | ٥٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ – ١٥ ثانية |
| حبوب القهوة | المطحنة متعددة الاستخدامات أو مطحنة الفرم | ٥٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ٣٠ ثانية |
| طعام الأطفال والأطعمة المهروسة | المطحنة متعددة الاستخدامات | ٥٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ٣٠ ثانية |
| لحم بقري طري، تقطيع في صورة مكعبات بطول ٢.٥ سم | المطحنة متعددة الاستخدامات | ٧٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ٥ ثانية |
| التوابل – مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمرة وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل | مطحنة الفرم | ٥٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ٣٠ – ٦٠ ثانية |
| الفلفل الأحمر الحار | مطحنة الفرم | ٣٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ ثوان |
| الزنجبيل الطازج | مطحنة الفرم | ٣٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ ثوان |
| الثوم | مطحنة الفرم | ٤ فصوص ثوم | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ ثوان |
| جبن البارميزان | مطحنة البشر | ٦٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ ثوان |
| الفواكه المجففة | مطحنة البشر | ٥٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ ثوان |
| جوز الهند | مطحنة البشر | ٥٠ غرام | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ ثوان |
| جوزة الطيب | مطحنة البشر | ٢ | أقصى سرعة "MAX" | ١٠ ثوان |

### تلميحات

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- غذاء الرضع/المهروسات – اتركي الأطعمة المطهية لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها في المطحنة.

## العناية والتنظيف

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

### وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.

| جدول الاستخدام الموصى به (التحكم اليدوي) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **الاستخدام/أنواع الطعام** | | **الكمية الموصى بها** | **السرعة** | **الوقت** |
| الحساء | حساء اللحوم | ١,٢ لتر | السرعة المنخفضة إلى السرعة القصوى | ٣٠ ثانية |
| | الحساء المحضر مع الحليب | ١ لتر | | |
| **ننصح بترك السوائل الساخنة لتبرد قبل مزجها. وعلى الرغم من ذلك إذا أردتي خلط السوائل وهي ساخنة، فيرجى مراجعة تعليمات السلامة الخاصة بمزج المكونات الساخنة.** | | | | |
| المشروبات | السوائل والمشروبات والكوكتيلات الباردة | ١,٦ لتر كحد أقصى | أقصى سرعة "Max" | ١٥ إلى ٣٠ ثانية |
| | اللبن المخفوق والمشروبات التي تحتوي على اللبن | ١,٢ لتر كحد أقصى | أقصى سرعة "Max" | ١٥ إلى ٣٠ ثانية |
| | مشروبات برغوة ضعي أولاً الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة (يتضمن ذلك الزبادي واللبن وعصير الفاكهة). ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (يتضمن ذلك الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم) | ١ لتر من السوائل | أقصى سرعة "Max" | ٣٠ إلى ٦٠ ثانية |
| جرش الثلج | جرش الثلج – شغلي الجهاز في وضع التشغيل النبضي لحين الحصول على القوام المطلوب. | ١٠ مكعبات ثلج (٢٠٠ غرام) | تشغيل نبضي | ١٥ إلى ٢٠ ثانية |
| المايونيز | | خليط ٣ بيضات بحد أقصى | أقصى سرعة "Max" | ٦٠ ثانية |
| خليط المخفوقات | | ١ لتر كحد أقصى | السرعة المتوسطة "Mid" إلى السرعة القصوى "Max" | ١٥ ثانية |
| مهروسات الخضروات/ طعام الطفل | | ٣٠٠ غرام | السرعة المنخفضة "Min" إلى السرعة المتوسطة "Mid" | ٣٠ إلى ٦٠ ثانية |
| مهروسات الفواكه | | ٢٠٠ إلى ٥٠٠ غرام | أقصى سرعة "Max" | ٣٠ ثانية |

| جدول الاستخدامات الموصى بها (أزرار البرامج) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| زر البرنامج | | الاستخدام/أنواع الطعام | السعة القصوى الموصى بها | زمن البرنامج |
| | المشروبات | سوائل باردة<br>المشروبات والكوكتيلات | بحد أقصى ١,٦ لتر | ٦٠ ثانية |
| | | الحليب المخفوق<br>والمشروبات التي يدخل<br>الحليب في تكوينها | بحد أقصى ١,٢ لتر | |
| | | المشروبات المرطبة<br>ضعي الفواكه الطازجة<br>والمكونات السائلة أولاً<br>(بما في ذلك، الزبادي<br>والحليب وعصائر الفواكه)<br>ثم أضيفي الثلج أو<br>المكونات المجمدة<br>(بما في ذلك، الفواكه<br>المجمدة والثلج أو<br>الآيس كريم). | ١ لتر سوائل | |
| | جرش الثلج | جرش الثلج – تشغيل نبضي<br>تلقائي.<br>سيلاحظ تغير في سرعة<br>التشغيل – هذا أمر طبيعي.<br>جمدي عصير الفاكهة في<br>صواني مكعبات الثلج<br>لتحضير مشروبات<br>من النوع "سلوشي" | ١٠ مكعب ثلج<br>٢٠٠ غرام | ٤٠ ثانية |
| | الشطف | سيلاحظ تغير في سرعة<br>التشغيل – هذا أمر طبيعي.<br>استخدمي البرنامج<br>لشطف الدورق قبل إزالته<br>من أجل التنظيف.<br>للحصول على أفضل<br>النتائج، فكي المازج لتنظيفه<br>وجففيه جيداً قبل<br>إعادة تركيبه. | ٥٠٠ مللي ماء دافئ<br>بحد أقصى | ٣٠ ثانية |

أزمنة المزج المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة في التحضير والتفضيلات الشخصية. توقفي عن معالجة الخليط بمجرد الوصول إلى القوام المطلوب.

ملاحظة: في حالة إزالة المازج عن وحدة الطاقة (الموتور) أثناء تحديد سرعة تشغيل، ففي هذه الحالة سوف ينطفئ ضوء المؤشر الضوئي ويتوقف المازج. سيعمل المازج تلقائياً في حالة إعادة تركيبه على وحدة الطاقة (الموتور).

**الموديلان BLM61 و BLP61 فقط** – لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع التشغيل "On"، وفي هذه الحالة سيتم إضاءة مؤشر تشغيل الطاقة ⑨ وأزرار البرامج سابقة الإعداد الثلاثة ٣.
ملاحظة: في موضع التشغيل "On"، يومض مؤشر تشغيل الطاقة في حالة عدم تركيب الدورق على وحدة الطاقة (الموتور). في موضع الإيقاف O، تبقى جميع المؤشرات الضوئية منطفئة.

٩ حددي السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها). حددي أي من الخيارات التالية:

- حددي أحد أزرار البرامج سابقة الإعداد الثلاثة (٣). عند الضغط على زر البرنامج المطلوب، في هذه الحالة ينطفئ ضوء المؤشرين الضوئيين لزري البرنامجين الآخرين. يتوقف المازج تلقائياً عند انتهاء الزمن المعد سابقاً. إذا أردتي إيقاف المازج قبل انتهاء الزمن المعد سابقاً للتشغيل، اضغطي على زر البرنامج المستخدم مرة أخرى.
- حددي سرعة بين إعدادي السرعة المنخفضة "Min" والسرعة القصوى "Max" من خلال لف مفتاح التحكم في السرعة. في نهاية عملية المزج، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O قبل إزالة المازج.
- لا تزيلي الدورق قبل التأكد من توقف مجموعة الشفرات عن الدوران تماماً وإعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O.
- زر التشغيل النبضي (P) – يشغل الموتور بطريقة ترددية تشغيل/إيقاف. يعمل وضع التشغيل النبضي طالما تم الضغط على زر هذا الوضع.

**راجعي قسم اكتشاف المشكلات وحلها في حالة ما إذا واجهتك أية مشكلات مع تشغيل المازج.**

**ملاحظات مفيدة**

- لمزج مكونات جافة – قطّعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقي يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- لا يوصى بطحن التوابل فقد تؤدي إلى إحداث أضرار بالأجزاء البلاستيكية.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في المازج عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى كشط الجوانب. في حالة مواجهة صعوبة في معالجة الخليط، أضيفي المزيد من السائل واستخدمي عصا التقليب المزودة.

**قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي**

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

استخدمي المازج لتحضير الحساء والمشروبات والمعجنات والمايونيز وكسرات الخبز وكسرات البسكويت وتحضير المكسرات وجرش الثلج. استخدمي المطحنة متعددة الاستخدامات (في حالة تزويدها) لطحن الأعشاب والمكسرات وحبوب القهوة والمهروسات.

## الدليل

① غطاء فتحة التعبئة
② غطاء
③ فتحات التهوية
④ الدورق
⑤ طوق الإحكام
⑥ وحدة الشفرات
⑦ قاعدة وحدة الشفرات
⑧ الموتور
⑨ مؤشر تشغيل الطاقة (On)
⑩ مفتاح التحكم في السرعة + التشغيل النبضي

**الموديلان BLM61 و BLP61 فقط**

أزرار البرامج
⑪ المشروبات
⑫ جرش الثلج
⑬ الشطف

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

⑭ وعاء المطحنة متعددة الاستخدامات

**مطحنة الفرم (في حالة تزويدها)**

⑮ إناء المطحنة
⑯ مجموعة شفرات مطحنة الفرم

**مطحنة البشر (في حالة تزويدها)**

⑰ إناء المطحنة
⑱ مجموعة شفرات مطحنة البشر

## استخدام المازج

١ ركبي حلقة الإحكام ⑤ على وحدة الشفرات ⑥ – مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف.

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

٢ ثبتي وحدة الشفرات ⑥ في القاعدة ⑦.
٣ اربطي وحدة الشفرات في الدورق – مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام ❷. راجعي الرسوم التوضيحية الموجودة على الجانب السفلي لوحدة الشفرات وهي كالتالي:

موضع الفتح
موضع القفل

٤ ضعي المكونات داخل الدورق.
٥ ركبي فتحة التعبئة على الغطاء العلوي واضغطي عليها لأسفل لتستقر في موضعها.
٦ ركبي الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.
٧ ضعي المازج على وحدة الطاقة (الموتور) ❸.

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المازج بشكل غير صحيح.**

٨ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي، سيبقى ضوء المؤشر دون إضاءة طالما كان مفتاح السرعات موجهاً على موضع الإيقاف O.

**الموديلان BLM60 و BLP60** – لفي مفتاح التحكم في السرعة لتحديد السرعة المطلوبة (راجعي جدول السرعات الموصى بها).

- حددي سرعة بين إعدادي السرعة المنخفضة "Min" والسرعة القصوى "Max" من خلال لف مفتاح التحكم في السرعة. في نهاية عملية المزج، أعيدي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O قبل إزالة المازج.
- لا تزيلي الدورق قبل التأكد من توقف مجموعة الشفرات عن الدوران تماماً وإعادة مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع الإيقاف O.
- التشغيل النبضي (P) – يشغل الموتور بطريقة ترددية تشغيل/إيقاف. يعمل وضع التشغيل النبضي طالما تم الضغط على زر هذا الوضع.

- ابدئي المزج **دائماً** على سرعة منخفضة ثم زيدي السرعة تدريجياً. **يحذر** مزج السوائل الساخنة باستخدام إعداد التشغيل النبضي (المتقطع).
- السوائل التي تؤدي إلى تكوين رغوة عند مزجها مثل الحليب، يجب ألا تتجاوز كميتها سعة ١٠٠٠ مل/٤ أكواب.
- توخي الحذر عند التعامل مع المازج والدورق حيث أن المازج 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.
- 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 المازج.
- تأكدي دائما من عدم انسداد المنافذ الموجودة في فتحة التهوية في كل مرة تقومي فيها باستخدام المازج ③.
- عند تركيب الغطاء العلوي على الدورق تأكدي دائماً من نظافة الغطاء العلوي وحافة الدورق وجففيهما للتأكد من التركيب بإحكام ومنع حدوث أي تناثر.

- 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.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد الحمل الأكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

لسلامتك

**هام: تعليمات خاصة بمزج المكونات الساخنة**

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

- **تنبيه: مزج المكونات شديدة السخونة قد ينتج عنه خروج سوائل ساخنة وأبخرة فجأة من خلال الغطاء العلوي أو فتحة التعبئة ❶.**
- **ننصح بترك المكونات الساخنة لكي تبرد قبل مزجها.**
- يحذر تجاوز سعة ١٢٠٠ مل/ ٥ أكواب عند مزج سوائل ساخنة مثل الحساء (راجعي العلامات الموضحة على الدورق).

- عند إزالة المازج أو المطحنة من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تحاولي فك الدورق أو دورق/غطاء المطحنة عن وحدة الشفرات.
- يحذر تشغيل المازج فارغاً.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان إطالة عمر المازج أو المطحنة، لا تشغليهما لفترة زمنية متصلة أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تمزجي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تستخدمي المازج في معالجة التوابل الصلبة مثل جوزة الطيب أو جذور الكركم فقد تتسبب في تلف المازج.
- لا تستخدمي المازج كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدمي المازج دائماً على سطح أمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي سوء استخدام المازج إلى حدوث إصابات.

# عربي

**الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية**

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- **لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق المازج ووعاء الطحن الخاص بالمطحنة.**
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل المازج فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- **مخاطر التعرض لحروق:** يجب السماح بتبريد المكونات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.

Free Manuals Download Website

http://myh66.com

http://usermanuals.us

http://www.somanuals.com

http://www.4manuals.cc

http://www.manual-lib.com

http://www.404manual.com

http://www.luxmanual.com

http://aubethermostatmanual.com

Golf course search by state

http://golfingnear.com

Email search by domain

http://emailbydomain.com

Auto manuals search

http://auto.somanuals.com

TV manuals search

http://tv.somanuals.com