

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

generel 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.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Opbevar knivenheden utilgængelig for børn.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden og undgå at berøre knivenes skærekant.
- Brug kun blenderglasset sammen med den medfølgende sokkel og knivenhed.
- Sæt aldrig knivenheden på udtaget uden blenderglasset monteret.
- Tag altid maskinens stik ud, før du stikker dine hænder eller redskaber ned i blenderglasset.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af;
 - efter brug;
 - før rengøring.
- Når blenderen fjernes fra el-elementet:
 - Vent indtil knivenheden er helt stille;
 - Pas på ikke at skrue glasset af knivenheden ved et uheld.
- Kun KAH359GL: Blenderlåget skal vær sat på, når rørepinden bruges i glasset.
- Kun KAH359GL: Brug kun rørepinden ⑧ til tilberedelse af kolde ingredienser. Rørepinden må **IKKE** bruges til tilberedelse af varme væsker.
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Lad varme ingredienser køle ned til stuetemperatur, før de kommes i blenderglasset, eller før der blendes.

- Kør aldrig en tom blender.
 - Blenderen må kun køre, hvis låget og midterproppen sidder på plads.
 - Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
 - Misbrug af blenderen kan forårsage læsioner.
 - Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede hastighedsdiagram.
 - Lad aldrig blenderen køre i mere end ét minut, da den vil overophede. Sluk, så snart du har opnået den rette konsistens.
 - Hæld ikke tørre ingredienser i blenderen, før du tænder. Skær dem i terninger, og hæld dem gennem midterproppen, mens maskinen kører.
 - Blenderen må ikke bruges til opbevaring. Den skal være tom før og efter brug.
 - Blend aldrig mere end 1600 ml kolde ingredienser - mindre til skummende væsker som milkshakes.
 - Opskrifter på smoothies - Blend aldrig frosne ingredienser som har dannet en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføjes glasset.
- Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.



VIGTIGT:

BLENDEANVISNINGER FOR VARME INGREDIENSER

Du kan minimere risikoen for skoldning når du blander varme ingredienser ved at holde hænder og anden utildækket hud væk fra låget og således undgå forbrændinger.

Følgende forholdsregler skal følges:

- **FORSIGTIG: Hvis du blander meget varme ingredienser kan det medføre, at varm væske og damp tvinges pludseligt forbi låget eller proppen ①.**
- **Vi anbefaler, at varme ingredienser afkøles, før de blendes.**
- Du må **ALDRIG** overskride den 1200 ml / 5 koppers kapacitet, når du blander varme væsker, som f.eks. supper (se markeringerne på blenderglasset).
- Begynd **ALTID** at blende ved lav hastighed og øg så gradvist hastigheden. Blend **ALDRIG** varme væsker ved brug af impulsindstillingen.
- Væsker som har tendens til at skumme som f.eks. mælk, skal begrænses til maks. kapacitet på 1000 ml/4 kopper.
- Pas på når du berører blenderen, da blenderglasset og indholdet vil være meget varmt.
- Pas ekstra på når du tager låget af. Låget er designet til at lukke tæt for at undgå utætheder. Beskyt dine hænder med et klæde eller grillhandsker efter behov når du berører låget.

- Sørg for, at kværnens glas sidder sikkert fast på soklen, og når du tager glasset af apparatet, skal du styre soklen således, at den tages af sammen med glasset.
- Sørg for at låget og midterproppen sidder sikkert på plads **hver gang**, før du blender.
- Se altid efter, at lamellerne i midterproppen ikke er tilstoppede **hver gang**, før du blender ⑦.
- Når du sætter låget på blenderglasset, skal du altid sørge for at låget og glassets kant er rene og tørre for at sikre en tæt tillukning og forebygge spild.

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

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

før Kenwood-udstyret tages i brug første gang

Vask delene: se 'rengøring'.

sådan anvendes blenderen

- 1 Sæt tætningsringen ④ ind i knivsenheden ⑤ – sørg for, at tætningen er placeret korrekt.
Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert påsat.
- 2 Sæt knivsenheden ⑤ i soklen ⑥.
- 3 Skru så glasset på soklen – sørg for at knivsoklen er strammet helt ②.
- 4 Læg ingredienserne i blenderglasset.
- 5 Sæt låget på ved at skubbe ned, indtil det sidder fast. (Sørg for at en af fremspringene på låget sidder over tuden på blenderglasset.)
- 6 Anbring midterproppen i låget, og skub ned for at låse den.
- 7 Tag højhastighedsudtagets dæksel af ③.
- 8 Anbring blenderen over udtaget, drej den med uret og skub samtidig ned, indtil enheden tilkobles ④. Drej derpå videre med uret, indtil tilbehøret låses på plads.

forklaring

- ① midterprop
- ② låg
- ③ blenderglas
- ④ tætningsring
- ⑤ knivsenhed
- ⑥ sokkel
- ⑦ lameller
- ⑧ rørepind (Kun KAH359GL)

- 9 Skift til den ønskede hastighed (se oversigten over anbefalet anvendelse).
- 10 Når du har opnået den ønskede konsistens, skal du slukke for og fjerne blenderen ved at holde den med begge hænder.

sådan bruges rørepinden (Kun KAH359GL)

- 1 Sæt låget på glasset, og tag proppen ud. **Rørepinde må IKKE bruges i glasset uden låget sat på.**
 - 2 Sæt rørepinden **5** i og før den langsomt rundt i glasset, mens motoren kører.
- Brug rørepinden til at flytte ingredienserne omkring i glasset og forhindre tilstopning under blending.

tips

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

rengøring

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

knivenhed

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

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

andre dele

Vask delene i varmt sæbevand og tør dem.

Følgende tabel viser, hvilke genstande, der kan gå i opvaskemaskinen.

Dele	Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen
Blenderglas	✓
Låg	✓
Midterprop	✓
Sokkel	✓
Knivsenhed	✗
Tætningsring	✓
Rørepind	✓

oversigt over anbefalet brug

Anvendelse/fødevarer		Anbefalet mængde	Hastighed	Blandetid
Kolde væsker Drikke og cocktails		Max 1,6 l	Max	30 – 60 sek.
Smoothies Hæld den frisk frugt og de flydende ingredienser i først (omfatter yoghurt, mælk og frugtjuice). Hæld så is eller frosne ingredienser i (omfatter frossen frugt, is eller flødeis). Brug rørepinden.		1 l væske	Max	60 sek.
Supper	Kraftbaserede supper	1,2 l	Øges gradvist til max	30 sek.
	Supper med mælk	1 l		
	Rørepinden må IKKE bruges til tilberedning af varme væsker. Vi anbefaler at varme væsker køles ned før de blendes. Hvis du alligevel ønsker at blende varme væsker, bedes du læse Blendeanvisninger for varme ingredienser.			
Knusning af is	Brug impulsknappen (P) til at starte og stoppe for at opnå det bedste resultat. Frys frugtjuice i bakker til isterninger til "Slushie"lignende drikke.	10 isterninger (200 g)	Pulse	30 sek.
Finsnitning	Nødder, brødkrummer og lignende tørre ingredienser. Kaffebønner	100 g	Max	30 sek. Stop blenderen når du har opnået det ønskede resultat.
Kogte grønsagspureer/ babymadopskrifter		300 g	Min - 2	60 sek.
Pureer af bløde, kogte frugter		300 g	Max + Pulse	30 sek.
Mayonnaise/Dressinger		Max 3 æg	Max	30 - 60 sek.

De angivne blendetider er alene vejledende og vil variere afhængig af den nøjagtige opskrift og ingredienserne, der behandles.

gulerods- og koriandersuppe

25 g smør
1 løg, hakket
1 fed hvidløg, knust
800 g gulerod skåret i terninger på 2½ cm
kold kyllingefond
10-15 ml (2-3 tsk.) malet koriander
salt og peber

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

service og kundepleje

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