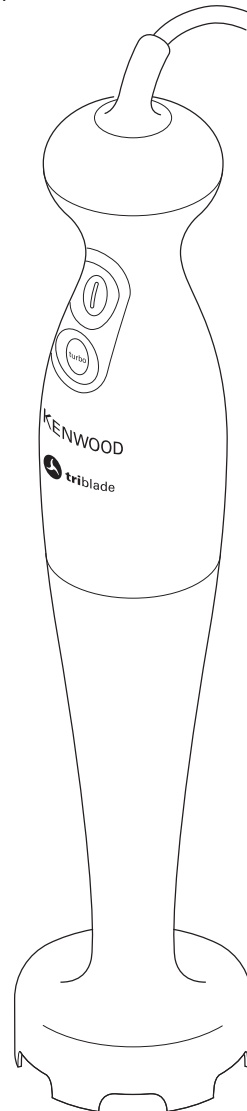


KENWOOD

HB680 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 40
Suomi	41 - 44
Türkçe	45 - 48
Česky	49 - 52
Magyar	53 - 56
Polski	57 - 61
Русский	62 - 66
Ελληνικά	67 - 71
Slovenčina	72 - 75
Українська	76 - 80

عربي ٨٤ - ٨١



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

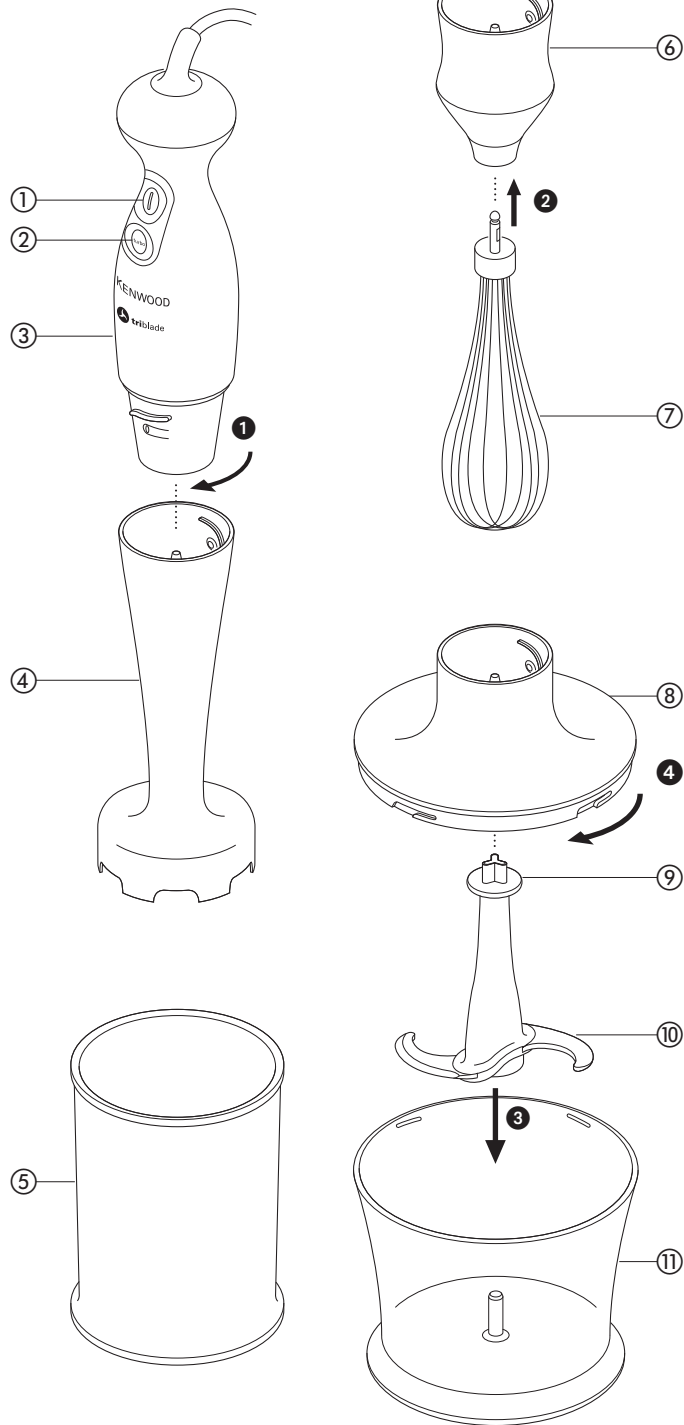
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

40866/1



English



before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. **Throw away the blade covers from the triblade and the chopper blade** as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- **Take care as the blades are very sharp.**
- Wash all parts - see "care and cleaning".

safety

general

- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilising solution in accordance with the sterilising solution manufacturer's instructions.
- Never touch the blades while the machine's plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the hand blender without supervision.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

chopper attachment

- Don't touch the sharp blades.
- Remove the chopper blade before emptying the bowl.
- Never remove the cover until the chopper blade has completely stopped.
- Always hold the chopper blade by the finger grip away from the cutting blades, both when handling and cleaning.

important

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period - it'll overheat.
- Don't use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.
- Your hand blender is not suitable for ice crushing.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.

- 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.

key

hand blender

- ① speed 1 button
- ② turbo button
- ③ power handle
- ④ removable blender shaft with fixed triblade.

⑤ beaker (if supplied)

whisk (if supplied)

- ⑥ whisk collar
- ⑦ wire whisk

chopper (if supplied)

- ⑧ chopper cover
- ⑨ finger grip
- ⑩ chopper blade
- ⑪ bowl

to use the hand blender

- You can blend baby food, soups, sauces, milk shakes and mayonnaise.

for beaker blending (if beaker supplied)

- Don't fill the beaker more than 2/3rds full.

Note

If no beaker is supplied in your pack, select a suitably sized container. We would recommend a tall, straight sided vessel with a diameter slightly larger than the foot of the hand blender to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent splashing.

for saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.

- 1 Fit the power handle inside the blender shaft and turn to lock ①.
- 2 Plug in.

- 3 Place the food into the beaker or a suitably sized container, then holding the container steady, press the required speed button. (Select speed 1 for slower blending and to minimise splashing and turbo for faster blending).

● To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.

- Don't let liquid get above the joint between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.

● Your hand blender is not suitable for ice crushing.

- If your blender gets blocked, unplug before clearing.

- 4 After use release the speed button. Unplug and dismantle.

to use the whisk (if supplied)

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
- Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.

- 1 Push the wire whisk into the whisk collar ②.
- 2 Fit the power handle inside the whisk collar then turn to lock.
- 3 Place your food in a bowl.
- Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.
- 4 Plug in. To avoid splashing, press speed 1 button. To whisk on a faster speed press the Turbo button. Move the whisk clockwise.
- Don't let liquid get above the whisk wires.
- 5 After use release the speed button, unplug and dismantle.

to use the chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
 - Don't chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm (½-1") cubes.

- 2 Fit the chopper blade over the pin in the bowl ③.
- 3 Add your food.
- 4 Fit the chopper cover, turn and lock ④.
- 5 Fit the power handle inside the chopper cover - turn to lock.
- 6 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
- 7 After use, unplug and dismantle.

processing guide

food	maximum amount	approx. time (in seconds)
Meat	300g (10½oz)	10-30
Herbs	20g (¾oz)	20
Nuts	200g (7oz)	30
Cheese	150g (5oz)	30
Bread	1 slice	20
Hardboiled eggs	2	5
Onions	100g (3½oz)	10

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades.
- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilising solution in accordance with the sterilising solution manufacturer's instructions.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.

power handle, whisk collar and chopper cover

- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.
- Do not dishwash.

hand blender shaft

either

- Part fill a suitably sized container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the hand blender shaft and switch on.
- Unplug, then dry, or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly

whisk, beaker, chopper bowl and chopper blade

- Wash up, then dry.
- The following parts can be washed in a dishwasher: blender shaft, whisk (**not whisk collar**), chopper bowl, (**not chopper cover**), chopper blade and beaker.

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 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.

Nederlands

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

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten. **Werp de beschermhoezen voor de triblade en het hakmes weg;** deze dienen uitsluitend om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen.
- **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.**
- Was alle onderdelen - zie onderhoud en reiniging.

veiligheid

algemeen

- Wees extra zorgvuldig wanneer u voedsel bereidt voor baby's, oudere personen en zieken. Zorg er altijd voor dat het middenstuk van de staafmixer grondig gesteriliseerd is. Gebruik een sterilisatieoplossing die overeenkomt met de voorgeschreven sterilisatieoplossing zoals aangegeven door de fabrikant.
- Raak nooit de messen aan terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Houd uw vingers, haar, kleding en keukengerei uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Haal na gebruik en voordat u de accessoires verwisselt de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de staafmixer niet in hete olie of vet.
- Voor het veiligste gebruik raden we u aan hete vloeistoffen tot kamertemperatuur te laten afkoelen voordat u ze met de blender verwerkt.
- Gebruik de staafmixer nooit als deze beschadigd is. Laat hem dan nakijken of repareren: zie "klantenservice".

- Dompel het motorgedeelte nooit onder in water en laat het snoer en de stekker niet nat worden – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.
- Laat kinderen of zieke personen de handmixer nooit zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik nooit accessoires die niet bij de staafmixer horen.
- Haal de stekker van de handblender altijd uit het stopcontact als u deze onbeheerd achterlaat en voordat u de blender monteert, demonteert of reinigt.
- Laat kinderen de handblender niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- 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 maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

hakhulpstuk

- Raak de scherpe messen niet aan.
- Verwijder het hakmes voordat u de kom leegt.
- Verwijder het deksel pas als het hakmes volledig tot stilstand is gekomen.

- Houd het hakmes bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.

belangrijk

- Wanneer u zware mengsels mengt, gebruik uw staafmixer dan nooit langer dan 50 seconden binnen een tijdsperiode van vier minuten – zo raakt hij oververhit.
- Gebruik het gardehulpstuk niet langer dan 3 minuten per 10 minuten.
- Uw handblender is niet geschikt voor het verbrijzelen van ijsblokjes.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de handblender wordt 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.

legenda

handblender

- ① snelheidsknop 1
- ② turboknop
- ③ handvat
- ④ verwijderbare mixerschacht met vast triblade
- ⑤ **beker (indien meegeleverd)**
- ⑥ **garde (indien meegeleverd)**
- ⑦ gardekraag
- ⑧ draadgarde
- ⑨ **hakmes (indien meegeleverd)**
- ⑩ deksel hakhulpstuk
- ⑪ vingergreep
- ⑫ hakmes
- ⑬ kom

gebruik van de handblender

- U kunt babyvoedsel, soepen, sauzen, milkshakes en mayonaise mengen.

gebruik van blender in beker (indien meegeleverd)

- Vul de beker niet verder dan 2/3 vol.
- **Let op!**
Als uw verpakking geen beker bevat, selecteert u een container met geschikte afmetingen. We raden u aan een lange container met rechte zijanten te gebruiken met een iets grotere diameter dan de voet van de handblender, zodat de ingrediënten kunnen bewegen, maar door de lengte van de container niet spatten.

blenden in de steelpan

- Voor het veiligste gebruik raden we u aan de pan van het vuur te nemen en hete vloeistoffen tot kamertemperatuur te laten afkoelen voordat u ze met de blender verwerkt.

- 1 Zet het handvat in de mixerschacht en draai tot het handvat is vergrendeld ①.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Plaats het voedsel in de beker of een container van de juiste maat; houd de container vast en druk op de gewenste snelheidsknop. (Selecteer snelheid 1 om langzaam te mixen en zo min mogelijk te spatten, en turbo om snel te mixen).

Om spatten te voorkomen, plaats u het mes in het voedsel voordat u het apparaat inschakelt.

- Laat de vloeistof niet boven de verbinding tussen het motorgedeelte en het middenstuk van de mixer uitkomen.
- Beweeg het mes door het voedsel en gebruik een prakkende of roerende beweging om de massa goed te mengen.
- **Uw handblender is niet geschikt voor het verbrijzelen van ijsblokjes.**
- Als uw blender geblokkeerd raakt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat reinigt.

- Laat na gebruik de snelheidsknop los. Trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

gebruik van de klopper (indien meegeleverd)

- U kunt lichte ingrediënten, zoals eiwitten, room en instant toetjes opkloppen.
 - Klop geen zwaardere mengsels zoals margarine en suiker – zo beschadigt u de klopper.
- Duw de klopper in de klopperhals **2**.
 - Zet het handvat in de kraag van de garde en draai om het handvat te vergrendelen.
 - Doe het voedsel in een schaal.
 - Klop niet meer dan 4 eiwitten of 400 ml room.
 - Steek de stekker in het stopcontact. Druk op snelheidsknop 1 om spatten te voorkomen. Om op hogere snelheid te kloppen, drukt u op de turboknop. Beweeg de garde rechtsom.
 - Laat de vloeistof niet boven de kloppers uit komen.
 - Laat na gebruik de snelheidsknop los, trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

het hakhulpstuk gebruiken (indien meegeleverd)

- U kunt vlees, groenten, kruiden, brood, biscuitjes en noten hakken.
 - Verwerk geen hard voedsel, zoals koffiebonen, ijsblokjes, specerijen of chocolade; hierdoor wordt het mes beschadigd.
- Verwijder eventueel aanwezige botten en snijd het voedsel in dobbelsteentjes van 1-2 cm.
 - Plaats het hakmes op de pen in de kom **3**.
 - Voeg het voedsel toe.
 - Zet het deksel op het hakhulpstuk, draai en vergrendel het **4**.
 - Bevestig het handvat op het deksel van het hakhulpstuk – duw om hem te vergrendelen.

- Steek de stekker in het stopcontact en houd de kom vast. Druk op de turboknop. Druk enkele malen kort op de turboknop om te pulseren.
- Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

verwerkingsgids

voedsel	maximale hoeveelheid	tijd (bij benadering in seconden)
Vlees	300 g	10-30
Kruiden	20 g	20
Noten	200 g	30
Kaas	150 g	30
Brood	1 snee	20
Hardgekookte eieren	2	5
Uien	100 g	10

onderhoud en reiniging

- Schakel de staafmixer altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem gaat reinigen.
 - Raak de scherpe messen niet aan.
 - Wees extra zorgvuldig wanneer u voedsel bereidt voor baby's, oudere personen en zieken. Zorg er altijd voor dat het middenstuk van de staafmixer grondig gesteriliseerd is. Gebruik een sterilisatieoplossing die overeenkomt met de voorgeschreven sterilisatieoplossing zoals aangegeven door de fabrikant.
 - Sommige ingrediënten, zoals wortelen, kunnen het plastic verkleuren. U kunt de verkleuring verwijderen door het plastic met een in plantaardige olie gedoopte doek te wrijven.
- ### **handvat, gardekraag en deksel hakhulpstuk**
- Met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.
 - Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.
 - Was deze niet in de afwasmachine.

schacht staafmixer

of

- Vul een geschikte container gedeeltelijk met warm zeepsop. Steek de stekker in het stopcontact, plaats de schacht van de staafmixer op het apparaat en schakel het apparaat in.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat drogen of
- Was de messen onder stromend water en droog ze vervolgens goed af.

garde, beker, kom hakapparaat en hakmes

- Wassen en afdrogen.
- De volgende onderdelen kunnen in de afwasmachine worden gewassen: blenderschacht, garde (**niet de gardekraag**), kom van het hakhulpstuk, (**niet het deksel van het hakhulpstuk**), hakmes en beker.

onderhoud en klantenservice

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

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/EC

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.

Français

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

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes. **Jetez les caches qui recouvrent la triblade et la lame du hachoir**, car ils servent uniquement à les protéger lors du processus de fabrication et pour le transport.
- **Faites attention car les lames sont très Coupantes.**
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

sécurité

général

- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".

- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Débranchez toujours le mélangeur à main de l'alimentation électrique lorsqu'il est sans surveillance et avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mélangeur à main sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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.
- La vitesse maximale est basée sur l'accessoire qui requière le plus de puissance. Les autres accessoires peuvent nécessiter moins de puissance.

fixation du hachoir

- Ne touchez pas les lames coupantes.
- Retirez la lame du hachoir avant de vider le bol.

- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame du hachoir n'est pas complètement arrêtée.
- Tenez toujours la lame du hachoir par la partie haute du manche, le plus loin possible des lames, tant lors de la manipulation que du nettoyage.

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes – il risquerait de surchauffer.
- N'utilisez pas votre fouet pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.
- Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du votre mélangeur à main.
- 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.

clé

batteur à main

- ① bouton de vitesse n °1
- ② bouton turbo
- ③ poignée d'alimentation
- ④ manche amovible du mixeur avec triblade fixé

⑤ **bol (si fourni)**

fouet (si fourni)

- ⑥ collier du fouet
- ⑦ fouet métallique

hachoir (si fourni)

- ⑧ couvercle du hachoir
- ⑨ manche
- ⑩ lame du hachoir
- ⑪ bol

utilisation du mélangeur à main

- Vous pouvez mélanger des aliments pour bébé, des soupes, des sauces, des milk-shakes et faire de la mayonnaise.

pour mélanger avec le bol (si fourni)

- Ne remplissez le bol qu'au deux tiers de sa contenance totale.

Remarque

Si votre ustensile est fourni sans bol, choisissez un récipient de taille adaptée. Nous vous conseillons de prendre un récipient haut, à bords droits, avec un diamètre légèrement plus large que l'embase du batteur à main, pour permettre ainsi le déplacement des ingrédients, tout en étant suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.

pour mélanger les sauces

- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.

- 1 Fixez le bloc d'alimentation à l'intérieur de l'arbre du mixeur et tournez pour verrouiller ❶.
- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Mettez les aliments dans le gobelet ou un récipient de taille adaptée, puis maintenez le récipient immobile, et appuyez sur le bouton de vitesse souhaitée. (Choisissez la vitesse 1 pour mixer lentement, et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et la vitesse turbo pour un mélange plus rapide).

● Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.

- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.

● **Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.**

- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.
- 4 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse. Débranchez et démontez.

utilisation du fouet (si fourni)

- Vous pouvez battre des ingrédients légers tels que des blancs d'œuf, de la crème et des desserts instantanés.
 - Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ❷.
 - 2 Fixez le bloc d'alimentation à l'intérieur du collier du fouet puis tournez pour verrouiller.
 - 3 Placez les aliments dans un bol.
 - Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400ml de crème.
 - 4 Branchez. Pour éviter les éclaboussures, appuyez sur le bouton de vitesse N°1. Pour battre plus rapidement, appuyez sur le bouton de vitesse Turbo. Faites bouger le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
 - 5 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse, débranchez et démontez l'appareil.

pour utiliser le hachoir (si fourni)

- Vous pouvez hacher de la viande, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits et des fruits secs tels que noix, noisettes, amandes, etc.
 - Ne mixez pas des aliments solides tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat – vous risqueriez d'endommager la lame.
- 1 Retirez toute trace d'os et découpez les aliments en cubes de 1 à 2 cm.

- 2 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol ❸.
- 3 Ajoutez vos aliments.
- 4 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ❹.
- 5 Montez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir – poussez pour verrouiller.
- 6 Branchez l'appareil. Maintenez le bol immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par courtes impulsions pour que l'opération se fasse plus rapidement.
- 7 Après utilisation, débranchez et démontez.

Guide d'utilisation

Type d'aliment	Quantité maximale	Durée approximative (en secondes)
Viande	300g	10-30
Herbes	20g	20
Noix	200g	30
Fromage	150g	30
Pain	1 tranche	20
Œufs durs	2	5
Oignons	100g	10

entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Le fait de frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

bloc d'alimentation, collier du fouet et couvercle du hachoir

- Essuyez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

axe du mélangeur à main soit

- Remplissez en partie un récipient de taille adaptée avec de l'eau tiède savonneuse. Branchez sur l'alimentation, puis introduisez l'arbre du mixeur à main et mettez en marche.
- Débranchez, puis ensuite séchez. ou
- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.

fouet, gobelet, bol du hachoir et lame du hachoir

- Lavez, puis séchez.
- Les pièces suivantes peuvent passer au lave-vaisselle : arbre du mixeur, fouet (**pas le collier du fouet**), bol du hachoir (**pas le couvercle du hachoir**), lame du hachoir et gobelet.

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 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.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber. **Sie können die Messerabdeckungen (Triblade und Schlagmesser) wegwerfen** – sie dienen lediglich zum Schutz bei Herstellung und Transport.
- **Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf.**
- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

Sicherheit

Allgemeine Hinweise

- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Messer nicht berühren, solange das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- Finger, Haare, Kleidung und Küchengeräte von bewegten Teilen fernhalten.
- Nach der Benutzung und zum Wechseln des Vorsatzes immer den Netzstecker ziehen.
- Nie heißes Öl oder Fett verarbeiten.
- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Einen beschädigten Stabmixer nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen bzw. reparieren lassen: siehe "Kundendienst".
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, Antriebsteil nie in Wasser tauchen und Netzkabel / Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Immer darauf achten, daß das Netzkabel keine heißen Flächen berührt oder von der Arbeitsfläche herunterhängt, so daß ein Kind daran ziehen könnte.
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Wenn der Handmixer nicht verwendet wird und vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder den Handmixer nicht ohne Beaufsichtigung durch die Eltern verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

Zerkleinerer

- Die scharfen Messer nicht berühren.
- Vor Entleeren der Schüssel das Schlagmesser herausnehmen.
- Abdeckung erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Das Schlagmesser beim Handhaben und Reinigen stets am Fingergriff und mit Abstand zu den Klingen festhalten.

Wichtig

- Bei schweren Mischungen Stabmixer alle 4 Minuten höchstens 50 Sekunden lang laufen lassen. So vermeiden Sie eine Überhitzung.
- Den Schneebesen maximal 3 Minuten pro 10-Minuten-Zeitraum verwenden.
- Ihr Stabmixer ist nicht zum Zerkleinern von Eis geeignet.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Stabmixers angegebenen Spannung 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.

Schlüssel

Stabmixer

- ① Stufe-1-Taste
- ② Turbo-Taste
- ③ Arbeitsgriff
- ④ Abnehmbarer Mixerschaft mit festem Tribblade

⑤ Becher (wenn im Lieferumfang)

Schneebesen (wenn im Lieferumfang)

- ⑥ Schneebesenmanschette
- ⑦ Draht-Schneebesen

Zerkleinerer (wenn im Lieferumfang)

- ⑧ Zerkleinerer-Deckel
- ⑨ Fingergriff
- ⑩ Schlagmesser
- ⑪ Schüssel

Verwendung des Stabmixers

- Sie können Babynahrung, Suppen, Soßen, Milkshakes und Mayonnaise zubereiten.

Mixen im Becher (wenn im Lieferumfang)

- Füllen Sie den Becher maximal 2/3 voll.

Hinweis

Wenn zu Ihrem Gerät kein Becher mitgeliefert wurde, wählen Sie einen anderen Behälter von geeigneter Größe. Wir empfehlen einen schmalen Behälter mit senkrechten Seiten, die hoch genug sind, um Spritzer zu verhindern. Der Durchmesser sollte etwas größer sein als der Fuß des Stabmixers, damit das Mischgut sich bewegen kann.

Mixen im Topf

- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, den Topf von der Kochstelle zu nehmen und heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.

- 1 Führen Sie den Arbeitsgriff in den Mixerschaft ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet ①.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3 Geben Sie das Püriergut in den Becher oder einen Behälter geeigneter Größe. Halten Sie den Behälter gut fest und drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste. (Wählen Sie Stufe 1 für langsames Pürieren mit weniger Spritzern oder Turbo für schnelleres Pürieren.)

- **Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie das Messer in den Topfinhalt, bevor Sie das Gerät einschalten.**
- Achten Sie darauf, daß die Flüssigkeit nicht über die Verbindung zwischen Mixstab und Antriebsteil steigt.
- Ziehen Sie das Messer mit Stampf- oder Rührbewegungen durch den Topfinhalt, um die Mischung durchzupürieren.

● Ihr Stabmixer ist nicht zum Zerkleinern von Eis geeignet.

- Wenn Ihr Stabmixer verstopft ist, ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Netzstecker aus der Steckdose.
- 4 Geben Sie am Ende des Püriervorgangs die Geschwindigkeitstaste wieder frei. Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.

Verwendung des Schneebesens (wenn im Lieferumfang)

- Geeignet zum Schlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und Dessert-Fertigmischungen.
- Nicht verwenden für schwerere Mischungen wie z. B. Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebesen beschädigt.

- 1 Den Schneebesen in die Manschette einsetzen ②.
- 2 Führen Sie den Arbeitsgriff in die Schneebesenmanschette ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet.
- 3 Zutaten in eine Schüssel geben.
- Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten.
- 4 Stecker an die Steckdose anschließen. Zum Vermeiden von Spritzern Stufe-1-Taste drücken. Für schnelleres Schlagen die Turbo-Taste drücken. Den Schneebesen im Uhrzeigersinn bewegen.
- Darauf achten, daß die Masse nicht über den Schneebesen hinaus steigt.
- 5 Abschließend die Geschwindigkeitstaste freigeben, den Netzstecker ziehen und das Gerät wieder auseinandernehmen.

Verwendung des Zerkleinerers (wenn im Lieferumfang)

- Sie können das Gerät zum Zerkleinern von Fleisch, Gemüse, Kräutern, Brot, Keksen und Nüssen verwenden.
- Verarbeiten Sie niemals harte Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade – Sie beschädigen dadurch das Messer.

- 1 Entfernen Sie alle Knochen und schneiden Sie Zutaten in 1-2 cm große Würfel.
- 2 Setzen Sie das Schlagmesser auf den Stift in der Schüssel ③.
- 3 Geben Sie die Zutaten hinzu.
- 4 Setzen Sie die Abdeckung auf und drehen Sie sie, bis sie einrastet ④.
- 5 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf die Abdeckung - drücken und einrasten lassen.
- 6 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und halten Sie die Schüssel fest. Drücken Sie die Turbo-Taste. Für Impulsbetrieb können Sie die Turbo-Taste auch stoßweise betätigen.
- 7 Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.

Verarbeitungshinweise

Zutaten	Höchstmenge	Gesch. Zeit (in Sekunden)
Fleisch	300 g	10-30
Kräuter	20 g	20
Nüsse	200 g	30
Käse	150 g	30
Brot	1 Scheibe	20
Eier, hartgekocht	2	5
Zwiebeln	100 g	10

Pflege und Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Messer nicht berühren.
- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Manche Zutaten wie z.B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Das Abreiben mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch kann helfen, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Arbeitsgriff, Schneebeesenmanschette und Abdeckung

- Mit leicht feuchtem Tuch abwischen, dann trocknen.
- Niemals in Wasser tauchen oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Handmixerschaft

- Ein geeignetes Gefäß zum Teil mit warmem Wasser und Spülmittel füllen. Stecker an die Steckdose anschließen, Mixerschaft eintauchen und einschalten.
- Netzstecker ziehen und Schaft abtrocknen.
Oder
- Das Messer unter laufendem Wasser abwaschen, dann gründlich trocknen.

Schneebeesen, Becher, Zerkleinerer-Schüssel und Schlagmesser

- Spülen, dann trocknen.
- Die folgenden Teile sind für die Geschirrspülmaschine geeignet: Mixerschaft, Schneebeesen (**nicht die Manschette**), Zerkleinerer-Schüssel, (**nicht die Abdeckung**), Schlagmesser und Becher.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
Bitte setzen Sie sich 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 Haushaltsgerätes 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.

Italiano

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

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette. **Gettare le protezioni della lama triblade e della lama tritatutto** che sono utilizzate unicamente per proteggere le lame durante la fabbricazione e il trasporto.
- **Fare attenzione, le lame sono molto affilate.**
- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

sicurezza

generali

- Fare particolare attenzione quando si preparano alimenti per neonati, persone anziane o persone inferme. Accertarsi sempre di sterilizzare a fondo l'alberino del frullatore a mano. Usare la soluzione sterilizzante ai sensi delle istruzioni fornite dalla casa produttrice.
- Non toccare le lame dopo aver inserito la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Tenere dita, capelli, indumenti ed utensili lontano dai componenti mentre sono in movimento.
- Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di sostituire gli accessori.
- Non frullare mai olio o grasso bollente.
- Per la massima sicurezza nell'uso si consiglia di lasciare raffreddare a temperatura ambiente i liquidi molto caldi prima di frullarli.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito - vedere alla voce 'assistenza tecnica'.
- Non immergere mai in acqua il manico dell'apparecchio e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino - sussiste il rischio di scossa elettrica.

- Non lasciare mai che il cavo dell'apparecchio venga a contatto con superfici molto calde o penda in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Disinserire sempre la spina del frullatore ad immersione dalla presa elettrica prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, di smontarlo o di pulirlo.
- Non lasciare che i bambini usino il frullatore ad immersione senza adeguata supervisione.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienze e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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 potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

accessorio tritatutto

- Non toccare le lame affilate.
- Togliere la lama del tritatutto prima di svuotare il recipiente.
- Non rimuovere mai il coperchio prima che la lama del tritatutto si sia completamente fermata.
- Tenere sempre la lama del tritatutto dall'appoggio per le dita, lontano dalle lame dei taglio, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.

importante

- Nel caso di miscele molto consistenti, non usare il frullatore manuale per più di 50 secondi ogni quattro minuti, altrimenti si surriscalderà.
- Non usare l'accessorio frusta per più di 3 minuti in un lasso di tempo di 10 minuti.
- Il frullatore a immersione non è idoneo per tritare il ghiaccio.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base del frullatore a immersione.
- 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.

legenda

frullatore a immersione

- ① pulsante velocità 1
- ② pulsante turbo
- ③ manico
- ④ alberino del frullatore rimovibile, con lama fissa triblade
- ⑤ **recipiente (se fornito)**

frusta (se fornito)

- ⑥ ghiera della frusta
- ⑦ frusta a filo

tritattutto (se fornito)

- ⑧ coperchio del tritattutto
- ⑨ appoggio per le dita
- ⑩ lama del tritattutto
- ⑪ recipiente

come usare il frullatore a immersione

- È possibile frullare cibi per neonati, minestre, salse, frappe e maionese.

per frullare nel recipiente (se il recipiente viene fornito)

- Non riempire di più di 2/3 il recipiente.

NB:

Se la confezione non contiene un recipiente, scegliere un contenitore di dimensioni idonee. Si consiglia di selezionare un recipiente alto e dritto, di diametro leggermente superiore rispetto alla base del frullatore manuale, per consentire agli ingredienti di venire frullati al suo interno, ma senza fuoriuscire.

per frullare a immersione nella pentola

- Per la massima sicurezza durante l'uso, si consiglia di togliere la pentola dal fornello e di lasciare raffreddare a temperatura ambiente i liquidi molto caldi prima di frullarli.

- 1 Montare il manico dell'apparecchio all'interno dell'alberino del frullatore e ruotare per fissare ①.
 - 2 Inserire la spina nella presa del corrente.
 - 3 Versare gli alimenti nel recipiente o in un contenitore simile. Poi, tenendo fermo il recipiente, premere il tasto per la velocità desiderata. (Selezionare la velocità 1 per frullare più lentamente e ridurre al minimo gli spruzzi, e Turbo per frullare più velocemente).
- **Per evitare spruzzi, immergere la lama negli ingredienti da frullare prima di accendere l'apparecchio.**
 - Non lasciare che il liquido superi la linea di unione fra il manico e l'alberino del frullatore.
 - Muovere la lama tenendola sempre immersa. Per amalgamare gli ingredienti, mescolarli o schiacciarli usando il frullatore.
 - **Il frullatore a immersione non è idoneo per tritare il ghiaccio.**

- Se il frullatore si blocca, prima di pulirlo staccare la spina dalla presa di corrente.
- 4 Dopo l'uso, rilasciare il selettore della velocità. Togliere la spina e smontare.

come usare il frustino (se fornito)

- È possibile montare ingredienti leggeri, come albumi d'uovo, panna e dessert istantanei.
- Non montare miscele più consistenti, per esempio margarina e zucchero, altrimenti il frustino si danneggerà.
- 1 Spingere il frustino metallico per inserirlo nella ghiera ❷.
- 2 Montare il manico dell'apparecchio all'interno della ghiera della frusta, poi ruotare per fissare.
- 3 Versare gli alimenti in una vaschetta.
- Non montare contemporaneamente più di 4 albumi o più di 400ml di panna.
- 4 Inserire la spina nella presa elettrica. Per evitare spruzzi, premere il tasto della velocità 1. Per aumentare la velocità, premere il tasto Turbo. Muovere la frusta in senso orario.
- Non lasciare che il liquido oltrepassi i bracci metallici del frustino.
- 5 Dopo l'uso, rilasciare il selettore della velocità, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e smontarlo.

come usare il tritatutto (se fornito)

- È possibile tritare carne, verdure, erbe, pane, biscotti, noci e noccioline.
- Non tritare ingredienti duri, come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti la lama verrà danneggiata.
- 1 Eliminare gli eventuali ossicini e tagliare gli ingredienti a dadini di 1-2 cm.
- 2 Inserire la lama del tritatutto sul perno all'interno del recipiente ❸.
- 3 Aggiungere gli ingredienti.
- 4 Mettere il coperchio sul tritatutto, ruotare e bloccare in posizione ❹.
- 5 Inserire il manico sul coperchio del tritatutto, spingendolo per bloccarlo in posizione.

- 6 Inserire la spina nella presa di corrente e tenere ben fermo il recipiente. Ora premere il pulsante turbo. In alternativa, premere il pulsante turbo in modo intermittente, per un funzionamento a impulsi.
- 7 Dopo l'uso, estrarre la spina dalla presa di corrente e smontare.

guida alla lavorazione

alimenti	quantità massima	durata appross (in secondi)
Carne	300g	10-30
Erbe	20g	20
Noci e noccioline	200g	30
Formaggio	150g	30
Pane	1 fetta	20
Uova sode	2	5
Cipolle	100g	10

cura e pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non toccare le lame, poiché sono molto taglienti.
- Fare particolare attenzione quando si preparano alimenti per neonati, persone anziane o persone inferme. Accertarsi sempre di sterilizzare a fondo l'alberino del frullatore a mano. Usare la soluzione sterilizzante ai sensi delle istruzioni fornite dalla casa produttrice.
- Alcuni tipi di alimenti, per esempio le carote, possono causare lo scolorimento della plastica. Per togliere le macchie dovute a scolorimento può essere utile strofinare le parti interessate con un panno imbevuto di olio vegetale.

manico, ghiera della frusta e coperchio del tritatutto

- Passarli con un panno umido, poi asciugarli.
- Non immergerli mai in acqua e non usare prodotti abrasivi.
- Non lavarli in lavastoviglie.

albero del frullatore manuale

○

- Riempire parzialmente il bicchiere o un contenitore simile di acqua e sapone. Attaccare la spina alla presa elettrica, poi inserire l'albero del frullatore manuale e accendere.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente, poi asciugare oppure
- Lavare le lame sotto il getto dell'acqua del rubinetto, poi asciugarle a fondo.

frusta, bicchiere, recipiente del tritatutto e lama del tritatutto

- Lavarli e asciugarli a fondo.
- Le seguenti parti possono essere lavate in lavastoviglie: albero del frullatore, frusta (**non la ghiera della frusta**), recipiente del tritatutto, (**non il coperchio**), lama del tritatutto e bicchiere.

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.

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.

Português

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Remova todas as embalagens e rótulos. **Deite fora as tampas de protecção da lâmina triblade e da picadora** uma vez que servem apenas para protecção durante a fabricação e transporte.
- **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.**
- Lavar as peças: consulte "cuidado e limpeza".

segurança

geral

- Tenha especial cuidado ao preparar alimentos para bebés, pessoas doentes ou debilitadas. Certifique-se sempre de que o pé triturador da varinha mágica está perfeitamente esterilizado. Utilize uma solução de esterilização de acordo com as instruções do fabricante.
- Nunca toque nas lâminas enquanto a máquina estiver ligada.
- Conserve os dedos, o cabelo, o vestuário e os utensílios afastados das peças em movimento.
- Desligue a ficha da tomada após a utilização e antes de trocar os acessórios.
- Nunca misture óleo ou gordura quente.
- Para uma utilização mais segura recomenda-se que deixe arrefecer até à temperatura ambiente os líquidos quentes antes de misturar.
- Nunca utilize a varinha mágica se estiver danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar: consulte "assistência".
- Nunca mergulhe o corpo em água nem deixe que o cabo ou a ficha se molhem, caso contrário poderá apanhar um choque eléctrico.

- Nunca permita que o cabo toque em superfícies quentes ou fique do num local onde uma criança o possa agarrar.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Retire o aparelho da tomada de corrente eléctrica sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de colocar ou retirar os acessórios ou limpar.
- Não permita a utilização da batedeira por crianças sem a supervisão de adultos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- 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.

acessório de picar

- Não toque nas lâminas afiadas.
- Remova a lâmina picadora antes de esvaziar a taça.
- Nunca retire a tampa enquanto a lâmina picadora não estiver completamente parada.
- Segure sempre a lâmina picadora pela pega, afastando-se das lâminas, quer quando manusear quer quando limpar.

importante

- Se a mistura for pesada, não utilize a sua varinha mágica por mais de 50 segundos em qualquer período de quatro minutos para evitar que sobreaqueça.
- Não utilize o acessório batedor de varetas por mais de 3 minutos em cada período de 10 minutos.
- Não é adequado usar a sua varinha mágica para picar gelo.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a corrente eléctrica tem a potência apresentada na varinha mágica.
- 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.

legenda

varinha mágica

- ① botão de velocidade 1
- ② botão turbo
- ③ pega motriz
- ④ eixo da varinha mágica amovível com lâmina fixa triblade

⑤ **copo (se fornecido)**

batedeira (se fornecido)

- ⑥ bacia da batedeira
- ⑦ batedeira de arames

picadora (se fornecido)

- ⑧ tampa da picadora
- ⑨ pega
- ⑩ lâmina picadora
- ⑪ taça

para usar a varinha mágica

- Pode misturar comida de bebé, sopas, molhos, batidos de leite e maionese.

para misturas no copo (se o copo for fornecido)

- Não encha o copo mais de dois terços (2/3).

Nota

Se na sua embalagem não vier o copo, escolha um recipiente que se adapte em tamanho.

Recomendaríamos um recipiente alto e estreito com um diâmetro ligeiramente mais largo do que a base da varinha mágica, para permitir o movimento dos ingredientes e alto para evitar que verta ou salpique.

para usar a varinha mágica na panela

- Para uma utilização mais segura recomenda-se que retire a panela do fogão e deixe arrefecer até à temperatura ambiente os líquidos quentes antes de passar.

- 1 Introduza a pega motriz no eixo da varinha mágica e rode para prender ①.
- 2 Ligue à corrente.
- 3 Coloque os alimentos no copo ou num recipiente de tamanho apropriado, depois segurando bem o copo pressione o botão de velocidade requerido. (Selecione a velocidade 1 para passar lentamente e minimizar os salpicos e o turbo para passar mais rápido).

● **Para evitar salpicos, coloque a lâmina nos alimentos antes de a ligar.**

- Não deixe que o líquido suba acima do ponto de encaixe do corpo com o pé triturador da varinha.
- Mova a lâmina pelos alimentos e faça movimentos para amassar para ligar a mistura.
- **Não é adequado usar a sua varinha mágica para picar gelo.**
- Se a sua varinha mágica ficar bloqueada, desligue-a antes de a limpar.

- Após utilizar liberte o botão da velocidade. Desligue da corrente e desmonte.

para utilizar o batedor de arames (se fornecido)

- Pode bater ingredientes leves tais como claras de ovos; natas e sobremesas instantâneas (mousses).
 - Não bata misturas mais pesadas, tais como margarina e açúcar, pois danificarão o batedor.
- Introduza o batedor de arames na respectiva união **2**.
 - Coloque a pega motriz dentro da bainha do acessório batedor da varinha mágica e depois rode para prender.
 - Coloque os alimentos numa tigela.
 - Não bata mais de 4 claras ou 400 ml de natas.
 - Ligue á corrente. Para evitar que salpique pressione o botão de velocidade 1. Para bater a uma velocidade maior pressione o botão Turbo. Mova a batedeira no sentido dos ponteiros do relógio.
 - Não deixe que o líquido suba acima dos arames do batedor.
 - Após utilizar liberte o botão da velocidade, desligue da corrente e desmonte.

utilizar a picadora (se fornecido)

- Pode picar carne, vegetais, ervas, pão, biscoitos e nozes.
 - Não pique alimentos duros como os grãos de café, cubos de gelo, especiarias ou chocolate pois vai danificar a lâmina.
- Remova todos os ossos e corte os alimentos em cubos de 1 a 2cm.
 - Encaixe a lâmina picadora no pino da taça **3**.
 - Adicione os alimentos.
 - Coloque a tampa na taça e gire para prender **4**.
 - Introduza a pega motriz na tampa da picadora e empurre para prender.

- Ligue à corrente e segure a taça firmemente. Depois carregue no botão turbo. Em alternativa pressione o botão Turbo em pequenos accionamentos para realizar séries de impulsos.
- Após utilizar, desligue da corrente e desmonte.

guia de processamento

alimento	capacidade máxima	tempo aproximado (em segundos) (segundos)
Carne	300 g	10-30
Ervas aromáticas	20 g	20
Frutos secos	200 g	30
Queijo	150 g	30
Pão	1 fatia	20
Ovos cozidos	2	5
Cebolas	100 g	10

cuidado e limpeza

- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada antes de o limpar.
 - Não toque nas lâminas afiadas.
 - Tenha especial cuidado ao preparar alimentos para bebés, pessoas doentes ou debilitadas. Certifique-se sempre de que o pé triturador da varinha mágica está perfeitamente esterilizado. Utilize uma solução de esterilização de acordo com as instruções do fabricante.
 - Alguns alimentos, ex. cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo pode ajudar a retirar a coloração.
- ### **pega motriz, bainha da batedeira e tampa da picadora**
- Limpe com um pano ligeiramente húmido e seque em seguida.
 - Nunca submerja em água ou use abrasivos.
 - Não lave na máquina lava-loiça.

eixo da varinha mágica

ou

- Encha pelo meio um recipiente de tamanho apropriado com água morna e líquido da louça. Ligue à corrente eléctrica, insira o eixo da varinha mágica e ligue.
- Desligue da corrente e seque em seguida.
ou
- Lave as lâminas em água corrente e seque depois, cuidadosamente.

batedeira, copo, taça da picadora e lâmina da picadora

- Lave-os e seque em seguida.
- Os acessórios seguintes podem ser lavados na máquina de lavar louça: Eixo da varinha mágica, acessório da varinha mágica (**sem a bainha**), taça da picadora (**sem tampa**), lâmina da picadora e copo.

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.
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 electrodoméstico 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.

Español

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas. **Tire las fundas protectoras del triblado y de la cuchilla de la picadora** ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.**
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

seguridad

general

- Tenga especial cuidado cuando prepare comida para bebés, ancianos o discapacitados. Asegúrese siempre de que el cuerpo de la batidora de mano esté bien esterilizado. Utilice una solución de esterilización que cumpla con las instrucciones del fabricante de la solución de esterilización.
- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado.
- Mantenga los dedos, pelo, ropa y utensilios fuera del alcance de las partes en movimiento.
- Desenchufe después del uso y antes de cambiar las piezas.
- Nunca bata aceite ni grasa calientes.
- Para un uso más seguro, se recomienda dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Nunca utilice una batidora de mano dañada. Que la revisen o arreglen, vea "Servicio".
- Nunca sumerja el brazo eléctrico en agua, o deje que el cable o enchufe se mojen— le podría dar una descarga eléctrica.

- Nunca deje que el cable toque superficies calientes o que cuelgue de manera que un niño pudiera cogerlo.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Desconecte siempre la mezcladora de mano del suministro de electricidad si se deja desatendida, y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- No deje que los niños utilicen la mezcladora de mano sin supervisión.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.

accesorio para picar

- No toque las cuchillas afiladas.
- Retire la cuchilla de la picadora antes de vaciar el contenido del bol.
- No retire nunca la tapa hasta que la cuchilla de la picadora se haya parado completamente.
- Sujete siempre la cuchilla de la picadora por el asa, lejos de las cuchillas, tanto durante el uso como durante la limpieza.

importante

- No utilice la batidora de mano durante más de 50 segundos cada 4 minutos con mezclas pesadas, se recalentará.
- No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos en cualquier período de 10 minutos.
- La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la mezcladora de mano.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

descripción del aparato

mezcladora de mano

- ① botón de velocidad 1
- ② botón turbo
- ③ mango ergonómico
- ④ eje de la mezcladora con "triblade" fijo desmontable.

⑤ **vaso (en caso de que se facilite)**

batidora (en caso de que se facilite)

- ⑥ collarín de la batidora
- ⑦ batidora de alambre

picadora (en caso de que se facilite)

- ⑧ tapa de la picadora
- ⑨ asa
- ⑩ cuchilla de la picadora
- ⑪ bol

para usar la mezcladora de mano

- Puede mezclar comida para bebés, sopas, salsas, batidos y mayonesa.

para hacer mezclas en el vaso (en caso de que se facilite)

- No llene el vaso más de 2/3.

Nota

Si no se facilita ningún vaso en su paquete, elija un recipiente de tamaño adecuado. Le recomendamos que utilice un recipiente alto, de lados rectos, con un diámetro ligeramente más grande que el pie de la mezcladora de mano para permitir el movimiento de los ingredientes, pero que sea lo suficientemente alto para evitar las salpicaduras.

para hacer mezclas en una cacerola

- Para un uso más seguro, se recomienda quitar la cacerola del fuego y dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.

- 1 Acople el mango ergonómico dentro del eje de la mezcladora y gírelo para que quede ajustado ①.
 - 2 Enchufe.
 - 3 Ponga la comida en el vaso o un recipiente de tamaño adecuado, luego sujete el recipiente firmemente y apriete el botón de velocidad requerido. (Seleccione la velocidad 1 para un proceso de mezclado más lento y para minimizar las salpicaduras, y turbo para un proceso de mezclado más rápido).
- **Para evitar las salpicaduras, introduzca la cuchilla en los alimentos que vaya a batir antes de conectar la mezcladora.**

- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.
- Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.
- **La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.**

- Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.
- 4 Después del uso, suelte el botón de velocidad. Desenchufe y desmonte.

uso de las varillas (en caso de que se facilite)

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida y postres instantáneos.
 - Nunca bata mezclas pesadas como margarina y azúcar, dañará la varilla.
- 1 Introduzca las varillas de alambre dentro del cuello para las varillas ②.
 - 2 Acople el mango ergonómico dentro del collarín del batidor de varillas y luego gírelo para que quede ajustado.
 - 3 Coloque los alimentos en el bol.
- No bata más de 4 claras de huevo o 400 ml de nata líquida.
- 4 Enchufe. Para evitar las salpicaduras, apriete el botón de velocidad 1. Para batir a una velocidad más rápida, apriete el botón turbo. Mueva el batidor de varillas en el sentido de las agujas del reloj.
 - No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.
 - 5 Después del uso, suelte el botón de velocidad, desenchufe y desmonte.

usar la picadora (en caso de que se facilite)

- Puede picar carne, hortalizas y verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos.
 - No trocee alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate ya que pueden dañar la cuchilla.
- 1 Retire los huesos y corte los alimentos en dados de 1-2 cm.
 - 2 Acople la cuchilla de la picadora sobre el vástago del bol ③.
 - 3 Añada los alimentos.
 - 4 Acople la tapa de la picadora y gírela hasta que quede bien ajustada ④.
 - 5 Acople el mango ergonómico a la tapa de la picadora y presione para ajustar firmemente en posición.

- 6 Enchufe. Sujete el bol firmemente. Entonces, pulse el botón turbo. También puede pulsar el botón turbo de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
- 7 Después del uso, desenchufe y desmonte.

guía para procesar los alimentos

alimento	cantidad máxima	tiempo aprox. (en segundos)
Carne	300 g	10-30
Hierbas	20 g	20
Nueces	200 g	30
Queso	150 g	30
Pan	1 rebanada	20
Huevos duros cocidos	2	5
Cebollas	100 g	10

mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.
 - No toque las cuchillas afiladas.
 - Tenga especial cuidado cuando prepare comida para bebés, ancianos o discapacitados. Asegúrese siempre de que el cuerpo de la batidora de mano esté bien esterilizado. Utilice una solución de esterilización que cumpla con las instrucciones del fabricante de la solución de esterilización.
 - Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.
- ### mango ergonómico, collarín del batidor de varillas y tapa de la picadora
- Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque a continuación.
 - Nunca sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
 - No lave en el lavavajillas.

eje de la mezcladora de mano

o bien

- Llene parcialmente un recipiente de tamaño adecuado con agua templada con jabón. Enchufe a la toma de corriente, a continuación, inserte el eje de la mezcladora de mano y ponga el aparato en marcha.
- Desenchufe y, a continuación, seque bien o bien
- Lave las cuchillas bajo agua corriente, luego séquelas completamente.

batidor de varillas, vaso, bol de la picadora y cuchilla de la picadora

- Lave y seque bien.
- Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas: eje de la mezcladora, batidor de varillas (**no el collarín del batidor de varillas**), bol de la picadora (**no la tapa de la picadora**), cuchilla de la picadora y vaso.

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 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.

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- 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.
Smid knivbetrækkene fra triblade-knivene og hakkeknivene ud, da de kun er beregnet til at beskytte knivene under fremstilling og transport.
- **Vær forsigtig da knivene er meget skarpe.**
- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

sikkerhed

generelt

- Vær særlig omhyggelig ved tilberedning af mad til småbørn, ældre og syge. Sørg for at blenderstaven altid steriliseres grundigt. Brug et steriliseringsmiddel og følg producentens anvisninger.
- Rør aldrig ved knivene, når maskinens stik sidder i stikkontakten.
- Hold fingre, hår, tøj og redskaber væk fra bevægelige dele.
- Efter brug og inden skift af tilbehør skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Håndblenderen må aldrig anvendes i varm olie eller fedt.
- For mest sikker anvendelse anbefales det at lade varme væsker køle af til stuetemperatur før der blendes.
- Anvend aldrig en beskadiget håndblender. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Kom aldrig motorhåndtaget i vand og lad aldrig ledning eller stik blive våde – risiko for elektriske stød.
- Lad aldrig ledningen komme i berøring med varme flader eller hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Brug aldrig et ikke godkendt tilbehør.

- Frakobl altid håndblenderen fra kraftudtaget, hvis den efterlades uden for opsyn og før montering, afmontering eller rengøring.
- Lad aldrig børn benytte håndblenderen uden opsyn af en voksen.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

tilbehør til hakkeren

- De skarpe knive må ikke berøres.
- Hakkekniven fjernes før skålen tømmes.
- Dækslet må aldrig fjernes før hakkekniven er stoppet helt.
- Hold altid hakkekniven i fingergrebet væk fra hakkeknivene, både under håndtering og rengøring.

vigtigt

- Når det gælder tunge deje, må håndblenderen aldrig anvendes længere end 50 sekunder i en 4 minutters periode – den vil blive for varm.
- Brug ikke piskeriset længere end 3 minutter i enhver 10 minutters periode.
- Håndblenderen er ikke egnet til isk nusning.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at din strømforsyning er identisk med den som er vist på håndblenderen.

- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

oversigt

håndblender

- ① hastighed 1-knap
- ② turboknap
- ③ elhåndgreb
- ④ aftageligt blenderskaft med fastmonteret triblade
- ⑤ **bægerglas (hvis det medfølger)**
- ⑥ **pisker (hvis det medfølger)**
- ⑦ piskering
- ⑧ metalpisker
- ⑨ **hakker (hvis den medfølger)**
- ⑩ hakkedæksel
- ⑪ fingergreb
- ⑫ hakkekniv
- ⑬ skål

sådan anvender du håndblenderen

- Du kan blende babymad, supper, saucer, milkshakes og mayonnaise.

til blanding i bægerglas (hvis bægerglasset medfølger)

- Lad være med at fylde bægerglasset mere end 2/3 op.

Bemærk

Hvis der ikke medfølger noget bægerglas i din pakning, vælges en beholder af en passende størrelse. Vi anbefaler en høj beholder med lige sider, og en diameter som er en smule større end foden af håndblenderen, for at gøre bevægelser af ingredienserne mulige, men høj nok til at undgå sprøjt.

til blanding i kasserolle

- For den sikreste anvendelse anbefales det at tage gryden af varmen og lad varme væsker afkøle til stuetemperatur før blanding.

- 1 Sæt elhåndgrebet ind i blenderskaftet og drej det for at låse **1**.
- 2 Tilslut strømforsyning
- 3 Placér maden i bægerglasset eller en lignende beholder. Grib fat om beholderen og tryk på den ønskede hastighedsknap. (Vælg hastighed 1 for langsommere blanding og for at minimere sprøjt, og turbo for hurtigere blanding).

● For at undgå sprøjt placeres knivene i maden før der tændes for blenderen.

- Lad ikke væsken komme over samlingen mellem motorhåndtaget og blenderstaven.
 - Bevæg knivene gennem maden og brug en mosende eller rørende bevægelse til at gennemarbejde blandingen.
 - **Håndblenderen er ikke egnet til isknusning.**
 - Hvis blenderen blokeres, trækkes stikket ud af strømforsyningen, førend den renses
- 4 Efter brug slippes hastighedsknappen. Træk stikket ud og adskil.

sådan anvender du piskeriset (hvis det medfølger)

- Du kan piske lette ingredienser som f.eks. æggehvider; fløde og dessertpulver.
 - Pisk ikke tykkere deje som f.eks. margarine og sukker – det vil nemlig beskadige piskeriset.
- 1 Tryk piskeriset ind i piskepladen **2**.
 - 2 Sæt elhåndgrebet i piskerisets ring og drej for at låse.
 - 3 Kom maden i en skål.
 - Pisk ikke flere end 4 æggehvider eller mere end 400 ml piskefløde ad gangen.
 - 4 Sæt stikket i. For at undgå at sprøjte, trykkes på hastighed 1-knappen. For at piske ved en højere hastighed, trykkes på Turbo-knappen. Flyt piskeriset med uret.
 - Lad ikke væsken komme over piskerisets tråde.
 - 5 Efter brug slippes hastighedsknappen, stikket trækkes ud og delene skilles ad.

sådan anvendes hakkeren (hvis den medfølger)

- Du kan hakke kød, grøntsager, urter, brød, kiks og nødder.
 - Hårde fødevarer, som f.eks. kaffebønner, isterninger, krydderier eller chokolade må ikke hakkes – du kan beskadige knivene.
- 1 Ben fjernes og maden skæres i tern på 1-2 cm.
 - 2 Sæt hakkekniven over stiften i skålen **3**.
 - 3 Tilsæt dine madvarer.
 - 4 Sæt hakkedækslet på, drej og lås **4**.
 - 5 Sæt elhåndgrebet på hakkedækslet - skub for at låse.
 - 6 Sæt stikket i. Hold skålen i ro. Derefter trykkes på turbo-knappen. Eller turbo-knappen trykkes ned i korte stød for at opnå en pulsfunction.
 - 7 Efter brug trækkes stikket ud og delene skilles ad.

retningslinjer for behandling

mad	maksimal mængde	omtrentlig tid (i sekunder)
Kød	300 g	10-30
Krydderurter	20 g	20
Nødder	200 g	30
Ost	150 g	30
Brød	1 skive	20
Hårdkogte æg	2 stk.	5
Løg	100 g	10

pleje og rengøring

- Inden rengøring sluk altid for håndblenderen og tag stikket ud af stikkontakten.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Vær særlig omhyggelig ved tilberedning af mad til småbørn, ældre og syge. Sørg for at blenderstaven altid steriliseres grundigt. Brug et steriliseringsmiddel og følg producentens anvisninger.
- Nogle fødevarer, som f.eks. gulerødder, kan misfarve plasticdele. Hvis de gnides med en klud dypet i vegetabilsk olie, kan det hjælpe på misfarvningen.

elhåndgreb, piskering og hakkedæksel

- Tør af med fugtig klud, tør derefter over.
- Sænkes aldrig i vand ligesom der heller ikke må bruges slibemidler.
- Må ikke kommes i opvaskemaskinen.

håndblenderskaft

enten

- Fyld en beholder af egnet størrelse med varmt sæbevand. Sæt stikket i stikkontakten, og derpå håndblenderskaftet ned i vandet og tænd.
- Træk stikket ud og tør efter eller
- Vask knivene under rindende vand og tør derefter grundigt.

piskeris, bæger, hakkeskål og hakkeblad

- Vask op, og tør derefter.
- Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine: blenderskaft, piskeris (**ikke piskering**), hakkeskål, (**ikke hakkedæksel**), hakkeblad og bæger.

service og kundepleje

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

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.

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Ta bort allt emballage och alla etiketter. **Avlägsna skydden från trippelbladet och kniven.** Detta material är enbart till för att skydda under tillverkning och transport.
- **Var försiktig! Bladen är mycket vassa.**
- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.

säkerhet

allmänt

- Var särskilt försiktig vid tillredning av mat för spädbarn, gamla och sjuka. Se alltid till att handmixern är ordentligt steriliserad. Använd en steriliseringslösning och följ anvisningarna på flaskan.
- Vidrör aldrig bladen medan sladden sitter i.
- Håll fingrar, hår, kläder och tillbehör borta från rörliga delar.
- Dra alltid ut kontakten efter användningen och innan du byter tillbehör.
- Mixa aldrig varm olja eller varmt fett.
- Låt alltid varma vätskor svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Använd aldrig en skadad handmixer. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service".
- Doppa aldrig handtaget, som innehåller kraftdelen, i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta - då kan du få en elektrisk stöt.
- Låt aldrig sladden vidröra varma ytor eller hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Koppla alltid loss mixerstaven från nätuttaget om den lämnas oöversiktad och innan den sätts ihop, tas isär eller rengörs.
- Låt inte barn använda mixerstaven utan tillsyn.

- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- 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.
- Maximiuppgiften baseras på det tillbehör som är mest effektkrävande. Andra tillbehör kan vara mindre effektkrävande.

kniv

- Rör inte vid de vassa bladen.
- Demontera knivbladet innan du tömmer skålen.
- Demontera inte skyddet förrän kniven stannat helt.
- Håll alltid kniven i greppet med handen vänd bort från bladen, både vid hantering och rengöring.

viktigt

- Fasta blandningar ska inte bearbetas med handmixern mer än 50 sekunder per fyra minuter. Annars blir den för varm.
- Använd inte vispen mer än 3 minuter i följd under en 10-minutersperiod.
- Mixerstaven är inte lämpad för att krossa is.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på mixerstaven.
- 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.

förklaring till bilder

mixerstav

- ① hastighetsknapp 1
- ② turboknapp
- ③ handtag
- ④ löstagbart mixerskaft med fast trippelblad
- ⑤ **bägare (om sådan medföljer)**

visp

- ⑥ vispkrage
- ⑦ ballongvisp

kniv (om sådan medföljer)

- ⑧ knivlock
- ⑨ grepp
- ⑩ knivblad
- ⑪ skål

använda mixerstaven

- Du kan mixa barnmat, soppor, såser, milkshake och majonnäs.

för mixning i bägare (om sådan medföljer)

- Fyll inte bägaren över 2/3.

Obs!

Om det inte medföljer någon bägare i förpackningen väljer du ett annat kärl av lämplig storlek. Vi rekommenderar ett högt kärl med raka sidor och en diameter som är något större än handmixerns fot. Då kan du komma åt att röra om ingredienserna utan att de stänker över kanten.

för mixning i panna

- Ta alltid bort pannan från spisen och låt varm vätska svalna till rumstemperatur innan du mixar.

- 1 Montera handtaget med kraftdelen på mixerskaftet och vrid för att låsa fast det **1**.
- 2 Koppla in.
- 3 Placera maten i bägaren eller i en behållare av lämplig storlek. Håll ett stadigt tag om behållaren och tryck på önskad hastighetsknapp. (Välj hastighet 1 för långsammare mixning och för att minimera stänk och turbo för snabbare mixning.)

- **Placera bladet i maten innan du sätter igång mixern så undviker du stänk.**

- Låt inte vätskan komma upp över skarven mellan handtaget och mixeraxeln.
- För bladet genom maten och mosa eller rör om för att blanda maten.
- **Mixerstaven är inte lämpad för att krossa is.**

- Koppla ur mixern innan rengöring om den satts igen.
- 4 Släpp hastighetsknappen efter användningen. Dra ut stickkontakten och demontera enheten.

användning av vispen (om sådant medföljer)

- Du kan vispa lätt ingredienser som äggvitor, grädde och pulverdesserter.
- Vispa inte hårdare blandningar som t.ex. margarin och socker - då skadas vispen.

- 1 Tryck in trådvispen i vispkragen **2**.
- 2 Montera handtaget med kraftdelen i vispkragen och vrid för att låsa fast det.
- 3 Lägg det som ska vispas i en skål.
- Vispa inte mer än 4 äggvitor eller 4 dl grädde.
- 4 Sätt i stickkontakten. Tryck på hastighetsknapp 1 för att undvika stänk. Tryck på turboknappen om du vill vispa snabbare. Rör vispen medurs.
- Låt inte vätskan komma över visprådarna.
- 5 Släpp hastighetsknappen när du är klar, dra ut stickkontakten och demontera apparaten.

så här använder du kniven (om sådan medföljer)

- Du kan hacka kött, grönsaker, örter, bröd, kex och nötter.
 - Hacka inte hårda livsmedel som kaffebönor, iskuber, kryddor eller choklad – då skadar du bladet.
- 1 Avlägsna eventuella ben och skär livsmedlet i 1–2 cm stora kuber.
 - 2 Montera knivbladet över stiftet i skålen **3**.
 - 3 Tillsätt livsmedlen.
 - 4 Montera knivlocket, vrid det och lås fast det **4**.
 - 5 Montera drivenheten på knivlocket och tryck för att låsa fast det.

- Sätt i stickkontakten. Håll fast skålen ordentligt. Tryck sedan på turboknappen. Du kan även trycka kort på turboknappen för pulsdrift.
- Dra ut stickkontakten och demontera enheten när du är klar.

bearbetningsguide

livsmedel	maximi-kapacitet	ung. tid (i sekunder)
Kött	300g	10-30
Örtkryddor	20g	20
Nötter	200g	30
Ost	150g	30
Bröd	1 skiva	20
Hårdkokat ägg	2	5
Lök	100g	10

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av mixern och dra ut kontakten före rengöring.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Var särskilt försiktig vid tillredning av mat för spädbarn, gamla och sjuka. Se alltid till att handmixern är ordentligt steriliserad. Använd en steriliseringslösning och följ anvisningarna på flaskan.
- Vissa livsmedel, t.ex. morot, kan orsaka missfärgningar i plasten. Det kan gå att avlägsna missfärgningar genom att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja.

handtag med kraftdel, vispkrage och lock för kniv

- Torka av med en fuktig trasa och torka torr.
- Doppa aldrig i vatten och använd inte slipande rengöringsmedel.
- Får ej diskas i diskmaskin.

handmixerskaft

antingen

- Fyll en behållare av lämplig storlek delvis med varmt vatten med diskmedel. Sätt i stickkontakten, sätt i handmixerns skaft och slå på den.
- Dra ut stickkontakten och torka apparaten.
eller
- Tvätta bladen under rinnande vatten och torka sedan noga.

visp, bågare, knivskål och knivblad

- Diska och torka.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin: mixerskaft, visp (**ej vispkrage**), knivskål, (**ej knivlock**), knivblad och bågare.
- Om mat har torkat in på mostillbehöret ska du demontera bladet. Doppa bladet och mostillbehörets fot i varmt vatten och diska sedan grundligt.
viktigt – låt inte fästet för mostillbehöret bli blött.

service och kundtjänst

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

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.

Norsk

Før du leser dette, Brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter. **Kast knivbeskytterne på trippelbladet og hakkekniven** da disse kun er til beskyttelse av kniven under produksjon og transport.
- **Vær forsiktig da knivene er svært skarpe.**
- Vask delene: se "stell og rengjøring".

sikkerhet

generelt

- Sørg alltid for at staven er helt steril. Staven kan steriliseres med steriliseringsvæske som er å få i handelen. Følg produsentens anvisninger.
- Du må aldri berøre bladene så lenge støpselet står i kontakten.
- Hold fingrer, hår, klær og redskap unna deler som er i bevegelse.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk og før du bytter tilbehør.
- Stavmikseren må ikke brukes til varm olje eller varmt fett.
- For sikrest bruk anbefaler vi at varme væsker får avkjøle seg til romtemperatur før miksing.
- Bruk aldri en stavmikser som er skadet. Sørg for å få den overhald eller reparert. Se 'service og kundetjeneste'.
- Aldri la motorhåndtaket, ledningen eller støpselet bli våte - du kan få elektrisk støt.
- Ikke la ledningen berøre varme flater eller henge ned hvor barn kan få tak i den.
- Bruk aldri tilbehør/utstyr som ikke er godkjent av produsenten.
- Kople alltid håndmikseren fra strømmen hvis du går fra den, og før du monterer, demonterer eller rengjør den.
- Ikke la barn bruke håndmikseren uten tilsyn.

- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- 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
- Maksimum effekt er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

hakkeutstyr

- Ikke berør de skarpe knivene.
- Fjern hakkekniven før du tømmer bollen.
- Ikke ta av dekslet før hakkekniven har stanset helt.
- Hold alltid hakkekniven etter fingregrepet bort fra skjærekniven, både ved håndtering og rengjøring.

viktig

- Til tyngre blandinger må du ikke bruke stavmikseren i mer enn 50 sekunder hvert 4. minutt, ellers vil motoren gå varm.
- Ikke bruk vispen imer enn 3 minutter i en periode på 10 minutter.
- Stavmikseren er ikke egnet til å knuse is.

før du setter i støpselet

- Pass på at strømtilførselen stemmer overens med det som står på stavmikseren.
- 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.

deler

stavmikser

- ① hastighet 1-knapp
- ② turboknapp
- ③ strømhåndtak
- ④ avtakbart blenderskaft med trippelblad

⑤ mugge (hvis inkludert)

visp (hvis inkludert)

- ⑥ krage til vispen
- ⑦ stålvisp

hakkekniv (hvis inkludert)

- ⑧ hakkedeksel
- ⑨ fingergrep
- ⑩ hakkekniv
- ⑪ bolle

slik bruker du stavmikseren

- Du kan mikse babyemat, supper, sauser, milkshake og majones.

til miksing i muggen (hvis muggen følger med)

- Ikke fyll muggen mer enn 2/3 full.

Merk

Hvis det ikke følger med mugge skal du velge en beholder av passende størrelse. Vi anbefaler et høyt kar med rette sider og en diameter litt større enn foten på stavmikseren. Slik kan ingrediensene bevege seg, og det er høyt nok til at det ikke spruter.

til miksing i gryte

- For sikrest bruk anbefaler vi at du tar gryten av platen og lar varme væsker avkjøles til romtemperatur før miksing.

- 1 Fest strømhåndtaket inni blenderskaftet og vri for å låse ①.
- 2 Sett i støpselet.
- 3 Plasser maten i et drikkebeleg eller en beholder i passe størrelse og deretter holder du beholderen i ro mens du trykker på ønsket hastighetsknapp. (Velg hastighet 1 for tregere blanding og for å minimere sprut, og velg turbo for raskere blanding).

- **For å unngå sprut skal du sette kniven ned i maten før du slår på apparatet.**

- Ikke la væsken stå over skillet mellom motorhåndtaket og staven.
- Beveg kniven gjennom maten og bruk en stappe- eller rørebevegelse for å blande alt.

• Stavmikseren er ikke egnet til å knuse is.

- Dersom mikseren blokkeres skal du trekke ut støpselet før du renser den.

- 4 Etter bruk frigir du hastighetsknappen. Koble fra og demonter.

bruk av visp (hvis inkludert)

- Du kan vispe lette ingredienser som eggehviter, fløte og pulverdesserter.
- Ikke visp tunge blandinger som f.eks. margarin og sukker - det vil ødelegge vispen.

- 1 Skyv trådvispen inn i mansjetten ②.
- 2 Fest strømhåndtaket inni vispfestet og vri for å låse.
- 3 Ha ingrediensene i en bolle.
- Ikke visp mer enn 4 eggehviter eller 400 ml fløte av gangen.
- 4 Sett støpselet i kontakten. For å unngå sprut skal du trykke på hastighet 1. Hvis du vil vispe raskere skal du trykke på turboknappen. Beveg vispen med urviserne.
- Ikke la væsken komme høyere enn trådene i vispen.
- 5 Etter bruk slippes hastighetsknappen, støpselet trekkes ut av kontakten og mikseren tas fra hverandre.

slik bruker du hakkeutstyret (hvis det følger med)

- Du kan hakke kjøtt, grønnsaker, urter, brød, kjeks og nøtter.
- Ikke hakk harde matvarer som kaffebønner, isterninger, krydder eller sjokolade – du skader kniven.

- 1 Fjern eventuelle bein og skjær maten i terninger på 1-2 cm.
- 2 Sett hakkekniven over stiftene i bollen ③.
- 3 Ha i maten.
- 4 Sett på dekselet, vri og lås ④.
- 5 Sett strømhåndtaket på hakkedekselet – skyv for å låse.
- 6 Sett støpselet i kontakten. Hold bollen i ro. Trykk så på turboknappen. Eller trykk på turboknappen i korte støyter for å få pulsfunksjon.

- 7 Etter bruk skal du trekke støpselet ut av kontakten og ta mikseren fra hverandre.

prosesseringsveiledning

matvare	maks mengde	ca. tid (i sekunder)
Kjøtt	300 g	10 - 30
Urter	20 g	20
Nøtter	200 g	30
Ost	150 g	30
Brød	1 skive	20
Hardkokte egg	2 egg	5
Løk	100 g	10

stell og rengjøring

- Slå alltid av strømmen og ta støpselet ut av kontakten før rengjøring.
- Ikke berør de skarpe knivbladene.
- Sørg alltid for at staven er helt steril. Staven kan steriliseres med steriliseringsvæske som er å få i handelen. Følg produsentens anvisninger.
- Enkelte matvarer, f.eks. gulrøtter, kan sette farge på plasten. Det kan hjelpe og gni med en klut dyppet i grønnsakolje for å få vekk misfargen.

strømhåndtak, vispfeste og hakkerdeksel

- Tørk av med en lett fuktet klut, og tørk.
- Ikke legg dem i vann eller bruk skuremidler.
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

håndblendeskraft enten

- Fyll en beholder i passe størrelse delvis full med varmt såpevann. Koble til strømforsyningen, sett inn håndblendeskraftet og slå på.
- Trekk støpselet ut av kontakten og tørk eller
- Vask knivene under rennende vann, og tørk deretter grundig.

visp, drikkebeget, hakkerbolle og hakkerblad

- Vask opp, og tørk.
- Følgende deler kan vaskes i en oppvaskmaskin: blenderskaft, visp (**ikke vispfeste**), hakkerbolle, (**ikke hakkerdeksel**), hakkerblad og drikkebeget.

service og kundetjeneste

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

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.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat. **Terän suojuukset on heitettävä pois**, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- **Leikkuuterät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.**
- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

turvallisuus

yleistä

- Ole erityisen varovainen, kun valmistat ruokaa vauvoille ja vanhuksille. Varmista, että sauvasekoittimen varsi on steriloitu. Käytä sterilointiainetta valmistajan käyttöohjeiden mukaan.
- Älä koskaan kosketa teriä, jos laitteen pistoke on kytketty pistorasiaan.
- Älä työnnä sormia, hiuksia, vaatteita tai työvälaineitä laitteen liikkuviin osiin.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen osien vaihtoa.
- Älä koskaan sekoita sauvasekoittimella kuumaa rasvaa tai öljyä.
- Turvallisuussyistä on suositeltavaa antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden tehosekoittamista.
- Älä koskaan käytä vioittunutta sauvasekoitinta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto'.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan upota sauvasekoittimen sähköosaa veteen tai anna sen virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja. Äläkä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapset voivat tarttua siihen.

- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Irrota tehosekoittimen pistoke pistorasiasta, jos laite jätetään ilman valvontaa sekä ennen asentamista, irrottamista tai puhdistamista.
- Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. 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.

leikkuriosa

- Älä koske teräviin teriin.
- Poista terä ennen kulhon tyhjentämistä.
- Älä poista suojusta ennen kuin terä on pysähtynyt kokonaan.
- Kun käsittelet tai puhdistat terää, tartu aina sormilla kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.

tärkeää

- Voit pidentää laitteen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 50 sekuntia kerrallaan neljän minuutin ajanjakson aikana, jos seos on paksua.
- Älä käytä vatkaisosaa kauemmin kuin 3 minuuttia 10 minuutin ajanjakson aikana.
- Tämä tehosekoitin ei sovellu jään murskaamiseen.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin tehosekoittimeen merkitty.
- 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.

selite

tehosekoitin

- ① nopeuspainike 1
- ② turbopainike
- ③ moottoriosia
- ④ irrotettava tehosekoittimen varsi, jossa kiinteä triblade-terä
- ⑤ **sekoitusastia (jos sisältyy toimitukseen)**

vispilä (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑥ vispilän jalusta
- ⑦ lankavispilä

hienontamislaite (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑧ hienonnuksilaitteen kansi
- ⑨ tarttumakohta
- ⑩ hienonnuksiterä
- ⑪ kulho

tehosekoittimen käyttäminen

- Voit valmistaa vauvanruokaa, keittoja, kastikkeita, pirtelöitä ja majoneesia.

sekoitusastiassa sekoittaminen (jos sekoitusastia sisältyy toimitukseen)

- Älä täytä sekoitusastiaa enemmän kuin 2/3.

Huomautus

Jos laitteen mukana ei ole toimitettu sekoitusastiaa, valitse sopivan kokoinen astia. On suositeltavaa käyttää korkeaa suorareunaista astiaa, jonka läpimitta on hieman sauvasekoittimen alaosa suurempi. Tällöin aineosat pääsevät liikkumaan mutta ne eivät roisku.

tehosekoittimen käyttäminen kattilassa

- On turvallisinta ottaa kattila pois liedeltä ja antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- 1 Kiinnitä tehosekoittimen varsi moottoriosiikkoon. Lukitse paikoilleen painamalla ①.
 - 2 Kytke virta.
 - 3 Aseta ruoka kaatonokalliseen tai muuhun sopivan kokoiseen astiaan. Pidä sitä paikallaan ja paina nopeuspainiketta. (Käytä hitaammassa sekoittamisessa nopeutta 1 roiskumisen vähentämiseksi ja turbonopeutta nopeammassa sekoittamisessa).
- **Työnnä terä ruokaan ennen laitteen käynnistämistä, jotta vältät roiskeet.**
 - Neste ei saa ylittää sauvasekoittimen varren ja sähköosan liitosta.
 - Siirtele terää ruoassa nuijivalla tai sekoittavalla liikkeellä, jotta lopputuloksesta tulee tasainen.
 - **Tämä tehosekoitin ei sovellu jään murskaamiseen.**
 - Jos tehosekoitin juuttuu paikoilleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- 4 Vapauta nopeuspainike käyttämisen jälkeen. Irrota virtapistoke ja irrota osat toisistaan.

vatkaimen käyttö (jos sisältyy toimitukseen)

- Voit vatkata kevyitä aineosia, kuten munanvalkuaisia, kermaa ja pikajälkiruokia.
 - Vatkaamalla ei saa vatkata raskaita seoksia, kuten margariiniä ja sokeria, sillä vatkain saattaa vaurioitua.
- 1 Työnnä lankavatkain vatkaimeen kiinnitysosaa ②.
 - 2 Kiinnitä moottoriosia vispilän jalustaan ja lukitse kääntämällä.
 - 3 Laita vatkattavat aineet kulhoon.
 - Älä vatkaa kerralla enempää kuin 4 kananmunan valkuaisista tai 4 dl kermaa.

- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan. Voit välttää roiskumisen painamalla nopeuspainiketta 1, Voit vatkata nopeammin painamalla Turbo-painiketta. Siirrä vispilää myötäpäivään.
- Vat kattava neste ei saa nousta lankavatkaimen yläpuolelle.
- 5 Käyttämisen jälkeen vapauta nopeuspainike, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota laitteen osat toisistaan.

hienontamislaitteen käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

- Voit hienontaa lihaa, vihanneksia, yrttejä, leipää, keksejä tai pähkinöitä.
 - Älä hienonna kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, jääkuutioita, mausteita tai suklaata. Muutoin terä vaurioituu.
- 1 Poista luut ja leikkaa ruoka-aineet 1–2 cm:n kuutioiksi.
 - 2 Kiinnitä hienonnusterä kulhon nasaan **3**.
 - 3 Lisää ruoka.
 - 4 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä **4**.
 - 5 Kiinnitä moottoriyksikkö hienonnuslaitteen kanteen. Lukitse paikoilleen painamalla.
 - 6 Työnnä pistoke pistorasiaan. Pitele kulhoa tukevasti. Paina turbopainiketta. Voit käyttää sykäystoimintoa painelemalla turbopainiketta.
 - 7 Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja pura laite.

käsittelyopas

ruoka-aine	suurin määrä	aika sekunteina (noin)
Liha	300 g	10-30
Yrtit	20 g	20
Pähkinät	200 g	30
Juusto	150 g	30
Leipä	1 viipale	20
Kovaksi keitetty kananmuna	2	5
Sipuli	100 g	10

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistusta katkaise aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä koske teräviin teriin.
- Ole erityisen varovainen, kun valmistat ruokaa vauvoille ja vanhuksille. Varmista, että sauvasekoittimen varsi on steriloitu. Käytä sterilointiainetta valmistajan käyttöohjeiden mukaan.
- Tietty ruoka-aineet, kuten porkkana, voivat värjätä muovia. Voit poistaa värjäytymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.

moottoriosaa, vispilän jalusta ja hienonnuslaitteen kansi

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.
- Älä pese astianpesukoneessa.

tehosekoittimen varsi

- joko
- Täytä sopivan kokoiseen astiaan lämmitä vettä, jossa on astianpesuainetta. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan, kiinnitä sauvasekoittimen varsi ja kytke virta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja kuivaa tai
- Pese terät juoksevan veden alla ja kuivaa perusteellisesti.

vispilä, kuppi, hienonnuskulho ja hienonnusterä

- Pese ja kuivaa.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa: sauvasekoittimen varsi, vispilä (**ei sen jalustaa**), hienonnusastia (**ei sen kantta**), hienonnusterä ja kuppi.

huolto ja asiakaspalvelu

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

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 vältä 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.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartın. **Üçlü bıçak ve doğrayıcı bıçağın bıçak kapaklarını çıkartın**, bunlar sadece üretim ve nakliye sırasında bıçakların korunması içindir.
- **Bıçaklar son derece keskin olduğu için dikkatli olun.**
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

güvenlik

genel

- Bebekler, yaşlılar ve engelliler için yiyecek hazırlarken özellikle özen gösteriniz. Her zaman el karıştırıcı milinin mikropardan iyice arındırılmasını sağlayınız. Bunun için mikroptan arındırma çözeltisi kullanınız ve kullanırken çözeltiyi üreten şirketin kullanım yönergelerine uyunuz.
- Aygıtın elektrik fişi prize takılıken bıçaklara dokunmayınız.
- Parmaklarınızı, saçınızı, giysilerinizi ve mutfak araç ve gereçlerini aygıtın hareketli parçalarından uzak tutunuz.
- Aygıtı kullandıktan sonra ve ek parça takmadan önce elektrik fişini prizden çekiniz.
- Hiçbir zaman bitkisel ya da hayvansal yağları sıcakken karıştırmayınız.
- En güvenli kullanım için, sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Hasarlı el karıştırıcılarını kesinlikle kullanmayınız. Aygıtı onarımcıya götürüp denetimden geçiriniz ya da onartınız. Bu konuda 'bakım' bölümünü okuyunuz.

- Aygıtın güç kolunu sudan uzak tutunuz. Aygıtın elektrik kordonunu ve prizini ıslatmayınız. Aksi halde cereyana kapılabilirsiniz.
- Aygıtın elektrik kordonunu kesinlikle sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ya da çocukların çekebileceği biçimde sarkıtmayınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kesinlikle kullanmayınız.
- Başlıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden ve temizlenmeden önce daima el blenderını kaynaktan ayırın.
- Çocukların gözetim altında olmadan el blenderı ile oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- 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.

doğrayıcı eki

- Keskin bıçaklara dokunmayın.
- Kaseyi boşaltmadan önce doğrayıcı bıçağı çıkartın.
- Doğrayıcı bıçak tamamen durmadan asla kapağı açmayın.
- Hem kullanım hem de temizlik esnasında doğrayıcı bıçağı sadece tutma yerinden tutun, bıçak kısmına dokunmayın.

önemli

- Koyu karışımlarda herhangi bir dört dakikalık süre içerisinde el karıştırıcınızı 50 saniyeden fazla kullanmayınız. Aksi halde el karıştırıcı gereğinden fazla ısınır.
- Çırpıcıyı herhangi bir 10 dakikalık periyotta 3 dakikadan uzun kullanmayın.
- El blenderınız buz kırmak için elverişli değildir.

elektrik akımına bağlanması

- Elektrik kaynağınızın el blenderı üzerinde gösterilen ile aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

el blenderı

- ① hız 1 düğmesi
- ② turbo düğmesi
- ③ güç tutamağı
- ④ sabit triblade ile sökülebilir blender mili
- ⑤ **kap (varsa)**
- ⑥ **çırpma (varsa)**
- ⑦ çırpma halkası
- ⑧ tel çırpıcı
- ⑧ **doğrayıcı (varsa)**
- ⑨ doğrayıcı kapağı
- ⑩ tutma yeri
- ⑪ doğrayıcı bıçak
- ⑫ kase

el blenderının kullanımı

- Bebek mamasını, çorbaları, sosları, milk shake'leri ve mayonezi karıştırabilirsiniz.

kapta kullanmak için (kap sağlanmışsa)

- Kabı 2/3 miktardan fazla doldurmayın.

Not:

Eğer paketinizde kap sağlanmamışsa, uygun boyutta bir kap seçin. Uzun, düz kenarlı ve çapı el blenderının çapından çok az daha büyük kapları kullanmanızı öneririz, bu şekilde blenderı kullandığınızda malzemeler hareket edebilir ancak etrafa sıçramazlar.

blenderı sos tavasında kullanmak için

- En güvenli kullanım için, sos tavasını ocaktan alın ve sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

- 1 Elektrikli tutamağı blender milinin içine yerleştirin ve döndürerek kilitleyin ❶.
- 2 Fişe takın.
- 3 Yiyecekleri kap veya uygun ölçüde bir hazne içinde koyun ve hazneyi sıkıca tutarak gerekli olan hız düğmesine basın. (Blenderden daha düşük hızda geçirmek ve sıçramayı en aza indirmek için hız 1, blenderden daha hızlı geçirmek için turbo seçin).
- **Sıçramayı önlemek için, çalıştırmadan önce bıçağı yiyeceğin içine yerleştirin.**
- Sıvının, güç kolu ile karıştırıcı mili arasındaki bağlantı yerinin yukarısına çıkmasına izin vermeyiniz.
- Bıçağı yiyeceğin her tarafına hareket ettirin ve karışımı birleştirmek için ezme veya karıştırma hareketini kullanın.
- **El blenderınız buz kırmak için elverişli değildir.**
- Eğer blenderınız tıkanıldığında temizlemeden önce fişten çekin.
- 4 Kullandıktan sonra hız düğmesini bırakın. Fişini çıkartın ve sökün.

çırpıcının kullanımı (varsa)

- Yumurta beyazı, krema ve çırpma tatlılar gibi hafif malzemeleri çırpabilirsiniz.
 - Margarin ve şeker gibi sert karışımları bu çırpıcı ile çırpmayınız. Aksi halde çırpıcıya zarar verebilirsiniz.
- 1 Tel çırpıcıyı çırpıcı halkasının içine itiniz ②.
 - 2 Elektrikli tutamağı çırpma halkasının içine yerleştirin ve döndürerek kilitleyin.
 - 3 Yiyeceği bir kabın içine koyunuz.
 - Bir kerede 4 yumurta akından ya da 400ml kaymaktan fazla miktarı çırpmayınız.
 - 4 Fişi takın. Sıçramasını önlemek için hız 1 düğmesine basın. Daha hızlı çırpmak için turbo düğmesine basın. Çırparken saat yönünde karıştırın.
 - Sıvının çırpıcının tellerinden yukarı çıkmasına izin vermeyiniz.
 - 5 Kullandıktan sonra hız düğmesini bırakın, fişten çıkartın ve parçaları sökün.

doğrayıcıyı kullanmak için (varsa)

- Et, sebzeler, otlar, ekme, bisküviler ve kuru yemişleri doğrayabilirsiniz.
 - Bıçağa hasar verebileceklerinden kahve çekirdekleri, buz küpleri, baharatlar veya çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin.
- 1 Etteki kemikleri çıkartın ve 1-2cm küpler halinde doğrayın.
 - 2 Doğrayıcıyı, kasenin içindeki pinin üzerine yerleştirin ③.
 - 3 Yiyeceği ekleyin.
 - 4 Doğrayıcının kapağını kapatın, döndürün ve kilitleyin ④.
 - 5 Elektrikli tutamağı doğrayıcı kapağına takın – döndürerek kilitleyin.
 - 6 Fişi takın. Kaseyi sabit tutun. Sonra turbo düğmesine basın. Alternatif olarak, darbe etkisi yaratmak için turbo düğmesine kısa aralıklarla basın.
 - 7 Kullandıktan sonra fişini çekin ve parçaları birbirinden ayırın.

işleme rehberi

besin	maksimum miktar	yaklaşık süre (saniye olarak)
Et	300g	10-30
Otlar	20g	20
Kuruyemişler	200g	30
Peynir	150g	30
Ekme	1 dilim	20
Katı yumurta	2	5
Soğan	100g	10

bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Bebekler, yaşlılar ve engelliler için yiyecek hazırlarken özellikle özen gösteriniz. Her zaman el karıştırıcı milinin mikroplardan iyice arındırılmasını sağlayınız. Bunun için mikroptan arındırma çözeltisi kullanınız ve kullanırken çözeltiyi üreten şirketin kullanım yönergelerine uyunuz.
- Havuç gibi bazı besinler plastiğin rengini bozabilir. Bitkisel yağda batırılmış bir bezle silmek renk değişimini önleyebilir.

elektrikli tutamak, çırpma halkası ve doğrayıcı kapağı

- Hafif nemli bir bezle silin, sonra kurulaıın.
- Asla suya batırmayın veya temizleyiciler kullanmayın.
- Bulaşık makinasında yıkamayın.

el blenderi mili

- ya
- Uygun boyutta hazneyi kısmen ılık sabunlu su ile doldurun. Fişe takın, el blenderini kabın içine yerleştirin ve çalıştırın.
- fişten çekin ve kurutun veya
- Bıçakları akan suyun altında yıkayın, sonra tamamen kurulaıın.

çırpıcı, kap, doğrama kasesi ve doğrayıcı bıçak

- Yıkayın, sonra kurulayın.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir: blender mili, çırpıcı (**çırpıcı halkası değil**), doğrayıcı kasesi, (**doğrayıcı kapağı değil**), doğrayıcı bıçağı ve kap.

servis ve müşteri hizmetleri

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

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.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. **Krytky tří čepelí mixeru a čepelí sekáčku vyhodte**, protože slouží pouze k ochraně čepelí během výroby a přepravy.
- **Buďte opatrní, protože čepele jsou velmi ostré.**
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

bezpečnost

obecně platné zásady

- Mimořádná péče je zapotřebí při přípravě jídel pro kojence a staré a nemocné lidi. Dbejte na to, aby mixovací nástavec byl vždy řádně sterilizován. Používejte sterilizační roztok a řiďte se přitom návodem výrobce sterilizačního roztoku.
- Pozor, nedotýkejte se nožů, když je mixér zapnutý do zásuvky.
- Prsty, vlasy, oblečení a kuchyňské náčiní nesmí přijít do blízkosti rotujících částí mixéru.
- Po použití a před výměnou příslušenství mixér vypněte ze zásuvky.
- Nikdy nemixujte horký tuk či olej.
- Pro bezpečné použití doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixování vychladnout na pokojovou teplotu.
- Poškozený ruční mixér nepoužívejte. Nechte ho opravit: viz část "servis".
- Hnací jednotka se nesmí ponořovat do vody, šňůra ani zástrčka nesmí být vlhké - hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Přípojná šňůra se nesmí dotýkat horkých povrchů a dávejte pozor, aby nepřepadala v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.
- Nepoužívejte přídatná zařízení nedoporučená výrobcem.

- Vždy odpojte ruční hnětač ze zásuvky, jestliže ho ponecháte bez dozoru a před sestavením, rozebráním nebo mytím.
- Nedovolte dětem používat ruční hnětač bez dozoru.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- 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.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

příslušenství sekáčku

- Nedotýkejte se ostrých čepelí.
- Před vyprázdněním nádoby sejměte čepel sekáčku.
- Nikdy nesundávejte kryt, dokud se čepel sekáčku zcela nezastaví.
- Při mytí či jiné manipulaci vždy držte čepel sekáčku za chránič prstů v bezpečné vzdálenosti od sekacích nožů.

důležité

- Při zpracovávání těžkých směsí nesmí ruční mixér během čtyř minut běžet bez přerušení déle než 50 sekund - mohl by se přehřát.
- Nepoužívejte šlehací metlu déle než 3 minuty nepřetržitě v rozmezí 10 minut.
- Váš ruční mixér není určen pro drcení ledu.

před zapojením do proudu

- Ujistěte se, že elektrická přípojka má vlastnosti shodné s těmi, které jsou uvedeny na ručním mixéru.
- 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.

popis

ruční mixér

- ① tlačítko rychlosti 1
- ② tlačítko turbo
- ③ rukojeť
- ④ odnímatelná hřídel mixeru s pevně osazenými třemi čepelemi
- ⑤ **pracovní nádoba (pokud je součástí balení)**

metlička (pokud je součástí balení)

- ⑥ prsten metličky
- ⑦ drátěná metlička

sekáček (pokud je součástí balení)

- ⑧ kryt sekáčku
- ⑨ chránič prstů
- ⑩ čepel sekáčku
- ⑪ pracovní nádoba

použití u ručního mixéru

- Pro zpracování (mixování) dětské stravy, polévek, omáček, mléčných koktejlů a majonézy.

mixování v pracovní nádobě (pokud je součástí balení)

- Naplňte nádobu maximálně do 2/3 objemu.

Poznámka:

Pokud pracovní nádoba není součástí balení vašeho spotřebiče, zvolte nádobu vhodné velikosti a tvaru. Doporučujeme vyšší nádobu s rovnými stěnami o průměru o něco větším, než je průměr ruční pohonné jednotky, aby byl umožněn pohyb vložených potravin, ale dostatečně vysokou, aby se zabránilo vyšpláchnutí.

mixování na pánvi/ v hrnci

- Pro bezpečné použití opět doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixováním v pánvi vychladnout na pokojovou teplotu.
- 1 Zasuňte rukojeť do hřídele mixeru a otočením zajistěte ①.
 - 2 Přístroj zapojte do sítě.
 - 3 Vložte potraviny do pracovní nádoby nebo jiné nádoby vhodné velikosti, nádobu pevně přidržujte a zmáčkněte tlačítko požadované rychlosti. (Zvolte rychlost 1 pro pomalejší mixování a omezení a omezení špláchnutí a tlačítko turbo pro rychlejší mixování).
- **Aby nedošlo k rozstříkání kapaliny, nože umístěte do potraviny předtím, než jej zapnete.**
 - Dávejte pozor, aby směs nedosahovala ke spoji mezi hnací jednotkou a mixovacím nástavcem.
 - Noži pohybujte v míchaných potravinách, které rozmačkejte a rozmíchejte, abyste dosáhli požadované směsi.
 - **Váš ruční mixér není určen pro drcení ledu.**
 - Pokud dojde k zaseknutí mixéru, před vyčištěním jej odpojte ze sítě.
- 4 Po skončení mixování uvolněte tlačítko rychlosti. Vypojte ze zásuvky a odpojte jednotlivé díly.
- ### **postup použití šlehače (pokud je součástí balení)**
- Šlehat můžete lehké směsi, např. vaječné bílky; smetanu a pudinkové směsi.
 - Nešlehejte těžší směsi jako např. margarín a cukr - poškodíte šlehačí metlu.
- 1 Šlehačí metlu zasuňte do objímky šlehače ②.
 - 2 Zasuňte rukojeť do prstence šlehačí metličky a otočením zajistěte.
 - 3 Příměsi určené ke šlehání dejte do misky.
- Nešlehejte najednou více než 4 bílky nebo 400 ml smetany.

- Přístroj zapojte do sítě. Zvolte rychlost 1 pro zabránění šplhání. Pro vyšší rychlost šlehání stiskněte tlačítko turbo. Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček.
- Dávejte pozor, aby se směs nedostala nad šlehací metlu.
- Po skončení šlehání uvolněte tlačítko rychlosti, vypojte a odpojte pohonnou jednotku od prstence šlehače.

používání sekáčku (pokud je součástí balení)

- Sekáček můžete použít na zpracování masa, zeleniny, bylinek, chleba, sušenek a ořechů.
 - Nesekejte tvrdé potraviny, např. kávová zrna, kostky ledu, koření nebo čokoládu – může dojít k poškození čepele.
- 1 Odstraňte kosti a rozkrájejte potraviny na kostky o velikosti asi 1-2 cm.
 - 2 Nasadte čepel sekáčku na kovový trn v nádobě ③.
 - 3 Vložte potraviny.
 - 4 Nasadte kryt a pootočením zajistěte ④.
 - 5 Nasadte pohonnou rukojeť na kryt sekáčku – zatlačením dojde k zajištění.
 - 6 Zapojte do sítě. Nádobu držte rovně. Potom stiskněte tlačítko „turbo“. Nebo můžete rovněž mačkat tlačítko „turbo“ v krátkých impulzech pro impulsní mixování.
 - 7 Po použití vypojte ze sítě a rozmontujte.

přehled zpracování potravin

potravina	maximální množství	přibližná doba zpracování (sekundy)
Maso	300 g	10-30
Zelené koření	20 g	20
Ořechy	200 g	30
Sýr	150 g	30
Chléb	1 krajíc	20
Vejce na tvrdo	2	5
Cibule	100 g	10

údržba a čištění

- Spotřebič před čištěním nejdříve vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Pozor - nedotýkejte se ostří sekacích nožů.
- Mimořádná péče je zapotřebí při přípravě jídel pro kojence a staré a nemocné lidi. Dbejte na to, aby mixovací nástavec byl vždy řádně sterilizován. Používejte sterilizační roztok a řiďte se přitom návodem výrobce sterilizačního roztoku.
- Některé potraviny, např. vejce či mrkev mohou obarvit plast sekáčku. Použijte hadřík namočený v rostlinném oleji k odstranění zbarvení.

rukojeť, prstenec šlehací metličky a kryt sekáčku

- Přístroj umyjte vlhkým hadříkem, potom jej vysušte.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody a při čištění nepoužívejte brusný materiál.
- Nepoužívejte myčku.

hřídel ručního mixéru nebo

- Částečně naplňte vhodně velkou nádobu teplou vodou se saponátem. Zapojte do elektrické zásuvky, pak nasadte hřídel ručního mixéru a zapněte.
- Vypojte ze sítě, osušte nebo
- Nože umývejte pod tekoucí vodou, potom je důkladně vyčistěte.

metlička, pracovní nádoba mixéru, nádoba sekáčku a čepele sekáčku

- Části umyjte, potom osušte.
- Následující části lze mýt v myčce: hřídel mixéru, metlička (**nikoli prstenec metličky**), nádoba sekáčku (**nikoli kryt sekáčku**), čepele sekáčku a pracovní nádoba mixéru.

servis a údržba

- 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 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, zřízeném 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.

Magyar

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

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét.
Vegye le a késvédőt a triblade késről és az aprítókésről, mivel ezek csak a gyártás és a szállítás során védik a kést.
- **Vigyázzon, a kések nagyon élesek.**
- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.

biztonság

általános biztonsági előírások

- Ha csecsemők, idősek vagy betegek számára készít ételt, különösen ügyeljen a tisztaságra. A munka megkezdése előtt sterilizáló oldattal alaposan tisztítsa meg a turmixgép keverőszárát. (Kövesse a sterilizáló szer használati utasításában foglaltakat.)
- Amíg a készülék áram alatt van, soha ne nyúljon a vágókésekhez.
- Kezét, haját és ruháját valamint a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A tartozékok cseréje előtt a hálózati vezetékét mindig húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a turmixgépet.
- Soha ne használja a készüléket forró zsír vagy olaj keverésére.
- A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre mixelés előtt.
- Ha a turmixgép megsérül, az újabb bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg (l. javíttatás).
- Az áramütés elkerülése érdekében a meghajtó egységet soha ne merítse vízbe, és a hálózati vezetékét, illetve a dugaszt is mindig tartsa szárazon.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.
- Csak eredeti, gyári, vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Mindig húzza ki a kézi turmixot a konnektorból, ha azt felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy gyermekek felügyelet nélkül használják a kézi turmixot.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- 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 teljesítmény a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. Más toldatok esetleg kisebb teljesítménnyel működnek.

daráló toldat

- Ne érjen az éles késekhez.
- Vegye le a daráló kést, mielőtt kiüresíti a tálat.
- Soha ne vegye le a fedelet, amíg a daráló kése teljesen le nem állt.
- Mindig tartsa a daráló kését úgy, hogy az ujjvédőt távol tartja a vágókésektől, mind a kezelés, mind a tisztítás során.

fontos

- Ha sűrű ételt kever, egyfolytában legfeljebb 50 másodpercig használja a készüléket, majd legalább három percig hagyja pihenni - ellenkező esetben ugyanis a motor túlmelegedhet.
- Ne használja 3 percnél hosszabb ideig a habverőt bármilyen 10 perces időszak alatt.
- Ha a turmixgép elakad, húzza ki a tisztítás előtt.

csatlakoztatás

- Ellenőrizze, hogy hálózati áramforrása megfelel a kézi robotgépen feltüntetettnek.
- 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 készülék részei

kézi turmix

- ① sebesség 1 gomb
- ② turbó gomb
- ③ géptest
- ④ levehető mixertengely rögzített „triblade”-del
- ⑤ **bögre (ha van)**

habverő (ha van)

- ⑥ habverő csatlakozója
- ⑦ drót habverő

daráló (ha van)

- ⑧ a daráló fedele
- ⑨ ujjvédő
- ⑩ daráló kés
- ⑪ tál

a kézi turmix segítségével

- Mixelhet bébiételt, leveseket, szószokat, tejturmixot és majonézt.

a bögréhez (ha van bögre)

- A bögrét legfeljebb 2/3-áig töltsse fel. **megjegyzés**

Ha a csomagjában nincs bögre, válasszon megfelelő méretű tartót. Magas, egyenes oldalú edényt ajánlunk, amelynek átmérője kissé nagyobb, mint a kézi mixer alja, hogy szabadon mozogjanak az alkotóelemek, de elég magas legyen, hogy ne ömöljön ki.

lábásban történő mixelés

- A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hogy vegye le a tűzről a lábast, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre mixelés előtt.

- 1 Illessze a meghajtóegységet a mixertengelybe, és fordítsa el a rögzítéshez ①.
- 2 Dugja be a készüléket.
- 3 Helyezze az ételt a bögrébe vagy egy megfelelő méretű tartóba, majd ezt stabilan tartva, nyomja le a szükséges sebesség gombot. (Válassza az 1. sebességet lassú mixeléshez és a kiömlés megakadályozására, s a turbót a gyorsabb mixeléshez.)
- **A fröcskölés elkerülése érdekében, helyezze a kést az ételbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.**
- Ügyeljen arra, hogy a keverőszár és a meghajtó egység közé ne kerülhessen folyadék (az illeszkedés mindig maradjon a folyadék szintje fölött).
- Mozgassa a kést az ételben és végezzen passzírozó vagy keverő mozdulatokat, az anyag elkeverése érdekében.
- **A kézi turmix nem alkalmas jég aprításához.**
- Ha a turmixgép elakad, húzza ki a tisztítás előtt.
- 4 Használat után engedje fel a sebesség gombot. Húzza ki a dugót, és szerelje szét a készüléket.

a habverő használata (ha van)

- Felverhet könnyű alkotóelemeket, pl. tojásfehérjét; tejszínt és porból készülő desszerteket.
 - Sűrűbb ételekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert károsodhat.
- 1 Tolja a habverőt a csatlakoztató egységbe ❷.
 - 2 Illessze a meghajtóegységet a habverő csatlakozójába, és fordítsa el a rögzítéshez.
 - 3 Tegye a feldolgozandó ételt a keverő edénybe.
 - Egyszerre legfeljebb négy tojásfehérjét, vagy 400 ml tejszínt verjen fel.
 - 4 Dugasolja be az áramcsatlakozót. A kiömlés elkerülése céljából nyomja le a sebesség 1 gombot. Nagyobb sebességgel történő habveréshez nyomja le a Turbó gombot. A habverőt az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
 - Ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó folyadék ne érjen túl a habverők felső szélénél.
 - 5 Használat után engedje fel a sebesség gombot, Áramtalanítsa és szerelje szét.

a daráló (ha van) használata

- Darálhat húst, zöldséget, zöldfűszereket, kenyérmorzszát, kekszet és diót.
 - Ne daráljon kemény élelmiszereket, pl. kávé, jégkockát, fűszereket és csokoládét – károsítja a kést.
- 1 Távolítsa el minden csontot és vágja az élelmiszert 1-2cm kockákra.
 - 2 Tegye a daráló kését a tálban lévő csapra ❸.
 - 3 Tegye bele az élelmiszert.
 - 4 Tegye rá a daráló fedelét, fordítsa el és zárja le ❹.
 - 5 Tegye a megható egységet a daráló fedelére – nyomja le, hogy lezárja.
 - 6 Dugasolja be a dugót. Tartsa a tálat stabilan. Majd nyomja le a turbo gombot. Vagy pedig többször röviden nyomja le a turbo gombot, hogy pulzáló hatást érjen el.
 - 7 Használat után húzza ki a dugót, és szerelje szét a készüléket.

kezelési útmutató

étel	maximális mennyiség	idő kb. (másodperc)
Húsok	300 g	10-30
Fűszernövények	20 g	20
Diófélék	200 g	30
Sajtok	150 g	30
Kenyér	1 szelet	20
Főtt tojás	2 db	5
Hagyma	100 g	10

karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez.
- Ha csecsemők, idősek vagy betegek számára készít ételt, különösen ügyeljen a tisztaságra. A munka megkezdése előtt sterilizáló oldattal alaposan tisztítsa meg a turmixgép keverőszárát. (Kövessen a sterilizáló szer használati utasításában foglaltakat.)
- Bizonyos élelmiszerek, pl. sárgarépa, elszínezhetik a műanyagot. Növényi olajba mártott ruhával dörzsölve eltávolítható az elszíneződés.

meghajtóegység, habverő csatlakozó és daráló fedél

- Törölje le enyhén nedves ruhával, majd szárítsa meg.
 - Soha ne merítse vízbe, és ne használjon súrolószert.
 - Ne tegye mosogatógépbe!
- ### turmixgép keverőszára vagy
- Töltsön meleg mosogatószeres vizet egy megfelelő méretű edénybe, de ne töltsen tele. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, majd merítse a turmixgép keverőszárát a vízbe, és kapcsolja be a készüléket.
 - Áramtalanítsa, majd szárítsa meg, vagy
 - Mossa el a késpengéket folyó vízzel, majd szárítsa meg alaposan.

habverő, bögre, daráló tál és daráló kés

- Mossa el, majd szárítsa meg.
- Az alábbi alkatrészek mosogatógépben mosogathatók: mixertengely, habverő (**nem habverő csatlakozó**), daráló tál (**nem a daráló fedele**), daráló kés és bögre.



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 segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárúsítóhelyhez, 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 kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. **Ostrony ostrzy miksujących triblade i końcówki siekającej można wyrzucić**, ponieważ służą do ochrony ostrzy wyłącznie podczas procesu produkcji i przewożenia.
- **Należy zachować ostrożność, ponieważ noże są bardzo ostre.**
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

bezpieczeństwo obsługi

opis ogólny

- Zachowaj szczególną ostrożność sporządzając żywność dla niemowląt, osób w podeszłym wieku i o słabym zdrowiu. Zawsze uważaj na to, aby trzpień miksera ręcznego był dokładnie wysterylizowany. Posługuj się płynem do sterylizacji, używając go zgodnie z instrukcjami wytwórcy.
- Nigdy nie dotykaj ostrzy, gdy wtyczka miksera jest włożona do gniazdka.
- Trzymaj palce, włosy, odzież i przybory kuchenne z daleka od części ruchomych.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego po użyciu i przed wymianą narzędzia.
- Nigdy nie miksuj gorącego oleju lub tłuszczu.
- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej poczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego miksera. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt "Serwis".

- Nigdy nie wkładaj do wody rękojeści z silnikiem i nie dopuszczaj do zamoczenia sznura ani wtyczki - możesz doznać porażenia prądem.
- Nigdy nie dopuszczaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwiisał tam, gdzie może za niego złapać dziecko.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych.
- Zawsze odłączaj ręczny mikser od prądu, jeśli pozostawiasz go bez nadzoru albo przed montażem, demontażem lub myciem.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z ręcznego miksera bez nadzoru dorosłych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- 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. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

końcówka siekająca

- Nie dotykać ostrzy.
- Przed opróżnieniem miski z końcówki zdjąć ostrze.
- Osłonę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Podczas obsługi i mycia końcówkę siekającą chwycić wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.

uwaga

- Miksując gęste mieszaniny nie włączaj miksera na dłużej, niż 50 sekund w dowolnym okresie 4-minutowym - może się on przegrzać.
- Trzepaczki nie należy używać przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co 10 minut.
- Nie używaj ręcznego blendera do kruszenia lodu.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że zasilanie prądem jest takie samo, jak parametry podane na ręcznym blenderze.
- 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.

oznaczenia

blender ręczny

- ① przycisk prędkości 1
- ② przycisk turbo
- ③ uchwyt zasilający
- ④ wyjmowana końcówka miksująca z zamocowanym na stałe potrójnym ostrzem „triblade”
- ⑤ **dzbanek (jeżeli załączony w zestawie)**

trzepaczka (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑥ kołnierz trzepaczki
- ⑦ trzepaczka

końcówka siekająca (jeżeli została załączona w zestawie)

- ⑧ osłona końcówki siekającej
- ⑨ uchwyt
- ⑩ ostrza końcówki siekającej
- ⑪ miska

eksploatacja ręcznego blendera

- Blendera można używać do miksowania żywności dla niemowląt, zup, sosów, koktajli mlecznych i majonezu.

miksowanie w dzbanku (jeżeli został załączony w zestawie)

- Nie napełniać dzbanka powyżej 2/3 wysokości.

Uwaga

Jeżeli do zestawu nie został załączony dzbanek, należy użyć pojemnika odpowiedniej wielkości. Zalecamy wysoki pojemnik o prostych ściankach i średnicy nieco większej niż stopa blendera ręcznego, co pozwoli składnikom przemieszczać się, ale wystarczająco wysoki, by zapobiegać pryskaniu.

miksowanie bezpośrednio w garnku

- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej zdjąć garnek z ognia i poczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.

- 1 Uchwyt zasilający umieścić w końcówce miksującej i przekręcić, aby go zablokować ①.
- 2 Podłączyć do prądu.

3 Składniki umieścić w dzbanku bądź odpowiedniej wielkości pojemniku, a następnie – utrzymując pojemnik w stabilnej pozycji – wcisnąć wybrany przycisk prędkości. (Aby miksować na wolniejszych obrotach i zminimalizować rozpryskiwanie, wybrać prędkość 1. By miksować szybciej, wybrać przycisk „turbo”).

- **Aby uniknąć wylewania się, zanurz końcówkę miksującą w składnikach, zanim włączysz urządzenie.**
 - Nie pozwól, aby poziom płynu znalazł się powyżej złącza rękojeści z silnikiem i trzpienia miksera.
 - Przemieszczaj zanurzoną końcówkę z nożami i wykonuj czynności ugniatania lub mieszania, aby wymieszać składniki.
 - **Nie używaj ręcznego blendera do kruszenia lodu.**
 - Jeśli blender zablokował się, odłącz go od prądu, zanim usuniesz blokadę.
- 4 Po zakończeniu pracy zwolnić przycisk prędkości. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

jak używać trzepaczki (jeżeli załączona w zestawie)

- Umożliwia ubijanie lekkich składników, np. białek jaj, śmietany i deserów błyskawicznych.
 - Nie ubijaj mieszanin gęstszych, np. margaryny z cukrem - uszkodzi to trzepaczkę.
- 1 Wsuń trzepaczkę drucianą do kołnierza trzepaczki ❷.
 - 2 Uchwyt zasilający umieścić w kołnierzu trzepaczki, a następnie przekręcić, aby go zablokować.
 - 3 Włóż surowce do donicy.
 - Nie ubijaj więcej, niż 4 białka lub 400 ml śmietanki na raz.
 - 4 Podłączyć blender do prądu. Aby zapobiec pryskaniu, wcisnąć przycisk prędkości 1. Aby zwiększyć prędkość obrotów, wcisnąć przycisk „turbo”. Ubijać wykonując obroty w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Nie pozwól, aby płyn dostał się powyżej drutów trzepaczki.
- 5 Po zakończeniu pracy zwolnić przycisk prędkości, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

użytkowanie końcówki siekającej (jeśli została załączona w zestawie)

- Końcówki można używać do siekania mięsa, warzyw, ziół, chleba, ciastek i orzechów.
 - Końcówki nie należy używać do siekania twardych składników, takich jak kawa, kostki lodu, przyprawy korzenne czy czekolada, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ostrzy.
- 1 Przed rozpoczęciem siekania usunąć wszelkie kości i pokroić składniki w kostkę wielkości 1-2 cm.
 - 2 Końcówkę siekającą zamocować na znajdującym się wewnątrz miski bolcu ❸.
 - 3 Włożyć składniki.
 - 4 Założyć i przekręcić osłonę końcówki miksującej, aby ją zablokować w odpowiednim miejscu ❹.
 - 5 Przycisnąć uchwyt zasilający do osłony końcówki siekającej, przyciskając, aby zablokować go w bezpiecznym położeniu.
 - 6 Podłączyć urządzenie do prądu. Przytrzymując miskę w stabilnej pozycji, wcisnąć przycisk „turbo”. Można także wciskać i zwalniać przycisk, aby siekać w trybie pracy przerywanej.
 - 7 Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

wskazówki dotyczące rozdrabniania

składniki	maksymalna ilość	przybliżony czas rozdrabniania (s)
Mięso	30 dag	10-30
Zioła	2 dag	20
Orzechy	20 dag	30
Ser	15 dag	30
Chleb	1 kromka	20
Jaja na twardo	2	5
Cebula	10 dag	10

obsługa i czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Zachowaj szczególną ostrożność sporządzając żywność dla niemowląt, osób w podeszłym wieku i o słabym zdrowiu. Zawsze uważaj na to, aby trzpień miksera ręcznego był dokładnie wysterylizowany. Posługuj się płynem do sterylizacji, używając go zgodnie z instrukcjami wytwórcy.
- Niektóre składniki (np. marchewka) mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocięcie płatkami szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

uchwyt zasilający, kołnierz trzepaczki i osłona końcówki siekającej

- Przetrzyj lekko wilgotną szmatką, następnie osusz.
- Nigdy nie zanurzaj w wodzie i nie używaj abrazyjnych środków czyszczących.
- Nie myć w zmywarce do naczyń.

trzpień miksera ręcznego albo

- Częściowo napełnić dzbanek lub podobny pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Podłączyć blender do prądu i założyć końcówkę miksującą blendera lub końcówkę do zup. Włączyć blender.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie wysuszyć końcówkę miksującą.
- lub
- Umyj noże pod bieżącą wodą, następnie dokładnie osusz.

trzepaczka, dzbanek, miska i ostrza końcówki siekającej

- Wymyj, następnie osusz.
- Następujące elementy można myć w zmywarce do naczyń: końcówkę miksującą blendera, trzepaczkę (**bez kołnierza**), miskę końcówki siekającej (**bez osłony**), ostrza końcówki siekającej i dzbanek.

serwis i punkty obsługi klienta

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

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.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- **Снимите и выбросьте защитную упаковку с вала с троинной насадкой и ножевого блока измельчителя**, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.
- **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.**
- Части блендера нуждаются в промывке: см. «Уход и чистка».

Меры предосторожности

Общие замечания

- Будьте особенно внимательны при приготовлении пищи для детей, стариков и больных. Вал ручного блендера необходимо тщательно стерилизовать. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с указаниями производителя такого раствора.
- Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.
- Берегите пальцы, волосы, одежду и кухонную утварь от соприкосновения с движущимися деталями.
- После использования и перед сменой насадок отключайте прибор от сети.
- Никогда не сбивайте блендером горячее растительное масло или жир.
- В целях безопасности рекомендуется охлаждать горячие жидкости до комнатной температуры перед смешиванием.

- Запрещается пользоваться неисправным ручным блендером. Проверьте или отремонтируйте его ; см. раздел "Обслуживание".
- Никогда не погружайте рукоять прибора с расположенным в ней электродвигателем в воду, и следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка оставались сухими, иначе можно получить удар электрическим током.
- Не допускайте прикосновения шнура к горячим поверхностям и свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Используйте только насадки, входящие в комплект прибора.
- Всегда отсоединяйте ручной измельчитель от сети питания, когда оставляете его без внимания, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не позволяйте детям бесконтрольно пользоваться ручным измельчителем.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.

насадка «измельчитель»

- Не прикасайтесь к острым лезвиям.
- Перед тем, как опорожнить чашу, извлеките ножевой блок измельчителя.
- Не открывайте крышку измельчителя, пока ножевой блок полностью не остановится.
- При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальную ручку, как можно дальше от лезвий.

важно

- При приготовлении густых смесей нельзя использовать блендер более 50 секунд в течение четырехминутного периода - он может перегреться.
- Время непрерывной работы насадки «венчик» не должно превышать 3 минут в течение любого 10-ти минутного цикла.
- Ручной блендер не пригоден для колки льда.

Перед включением блендера в сеть

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на корпусе ручного блендера.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

обозначения

Ручной блендер

- ① кнопка «скорость 1»
- ② кнопка «Turbo»
- ③ силовой блок с рукояткой
- ④ съемный вал блендера с фиксированной тройной насадкой

- ⑤ **чаша (может не входить в комплект)**

сбивалка (может не входить в комплект)

- ⑥ муфта сбивалки
- ⑦ проволочный венчик

измельчитель (может не входить в комплект)

- ⑧ крышка измельчителя
- ⑨ ручка
- ⑩ ножевой блок измельчителя
- ⑪ чаша

Пользование ручным блендером

- Блендер предназначен для приготовления детского питания, супов, соусов, молочных коктейлей и майонеза.

для смешивания в чаше (может не входить в комплект)

- Не наполняйте чашу более, чем на 2/3 ее объема.

Внимание

Если в комплект вашего блендера не входит чаша, используйте другую подходящую по размеру емкость. Мы рекомендуем использовать высокие сосуды с прямыми стенками. Диаметр чаши должен быть несколько больше, чем диаметр насадки, чтобы не препятствовать смешиванию ингредиентов, и, в то же время, чаша должна быть достаточно высокой во избежание разбрызгивания.

смешивание ингредиентов в кастрюле

- В целях безопасности рекомендуется снять кастрюлю с плиты и охладить ее содержимое до комнатной температуры перед смешиванием.

- 1 Вставьте силовой блок в вал блендера и поверните, чтобы заблокировать ❶.
- 2 Подключите прибор к электросети.
- 3 Поместите продукты в чашу или контейнер подходящего размера, и плотно удерживая контейнер, нажмите на нужную кнопку скорости. (Скорость 1 для медленного смешивания с минимальным расплескиванием, скорость turbo для быстрого смешивания).

- **Во избежание разбрызгивания поместите лезвия ножа в пищу перед включением.**

- Следите, чтобы жидкости не попадали в место соединения рукоятки с электродвигателем и вала блендера.
- Перемещайте лезвие в массу ингредиентов, перемешивая их для доведения массы до однородной.
- **Ручной блендер не пригоден для колки льда.**
- Если блендер стопорится, отсоедините от сети для проведения чистки.
- 4 Отпустите кнопку скорости. Отключите блендер от сети питания и разберите его.

Как пользоваться сбивалкой (может не входить в комплект)

- Вы можете взбивать легкие ингредиенты, например, яичные белки, сливки и десерты полуфабрикаты.
- Не используйте сбивалку для взбивания более плотных смесей, таких как маргарин и сахар - вы можете повредить сбивалку.

- 1 Вставьте проволочный венчик в крепление сбивалки ❷.
- 2 Вставьте силовой блок в муфту сбивалки и поверните, чтобы заблокировать.
- 3 Положите продукты в рабочую емкость.
- Не сбивайте более 4 яичных белков или 400 мл сливок одновременно.
- 4 Включите прибор в сеть. Во избежание разбрызгивания, нажмите кнопку «скорость 1». Для взбивания на повышенной скорости нажмите кнопку «Turbo». Перемещайте венчик по часовой стрелке.
- Следите, чтобы жидкость не поднималась выше проволочного венчика.
- 5 После использования отпустите кнопку скорости, отключите прибор от сети и разберите на части.

Как пользоваться измельчителем (может не входить в комплект)

- Измельчитель предназначен для измельчения мяса, овощей, зелени, хлеба, печенья и орехов.
 - Не подходит для измельчения твердых продуктов, как например, кофейных зерен, кубиков льда, специй или шоколада, поскольку это может привести к повреждению ножевого блока.
- 1 Извлеките кости и порежьте продукты на кубики размером 1-2 см.
 - 2 Круговыми движениями установите ножевой блок на штифт внутри чаши ❸.
 - 3 Положите продукты, которые собираетесь обрабатывать.
 - 4 Установите крышку, поверните и зафиксируйте ❹.
 - 5 Установите силовой блок с рукояткой на крышку измельчителя, затем придавите для фиксации.

- 6 Подключите прибор к сети. Крепко удерживайте чашу, чтобы она не двигалась. Затем нажмите кнопку «turbo» («ускоренная обработка»). Вы также можете активировать импульсный режим, кратковременно нажимая на кнопку turbo («ускоренная обработка»).
- 7 После завершения процесса обработки, отключите прибор от сети и разберите.

руководство по обработке продуктов

продукты	макс. кол-во	приблизительное время (в сек.)
Мясо	300 г	10-30
Зелень	20 г	20
Орехи	200 г	30
Сыр	150 г	30
Хлеб	1 ломтик	20
Яйца вкрутую	2	5
Лук	100 г	10

Уход и чистка

- Перед очисткой прибора обязательно выключите его и выньте вилку из розетки.
- Не касайтесь острых ножей.
- Будьте особенно внимательны при приготовлении пищи для детей, стариков и больных. Вал ручного блендера необходимо тщательно стерилизовать. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с указаниями производителя такого раствора.
- Некоторые продукты, например такие, как морковь могут окрашивать пластик. Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.

силовой блок, муфта сбивалки и крышка измельчителя

- Протрите влажной тряпкой, затем просушите.
- Никогда не погружайте в воду и не используйте абразивные материалы.

- Запрещается мыть в посудомоечной машине.

вал ручного блендера Или

- Частично заполните контейнер подходящего размера теплой мыльной водой. Подключите блендер к сети питания, погрузите вал блендера в воду и включите блендер.
- Отключите от сети и высушите от
- Промывайте лезвия под напором воды, потом основательно просушите их.

сбивалка, чаша, чаша измельчителя и ножевой блок измельчителя

- Вымойте и высушите.
- Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине: вал блендера, сбивалку (**но не муфту сбивалки**), чашу измельчителя (**но не крышку измельчителя**), ножевой блок измельчителя и чашу.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО
ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ
ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО
ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες. **Πετάξτε τα καλύμματα των λεπίδων από το triblade και τον άξονα του κόφτη**, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνον κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- **Προσοχή, οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.**
- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

ασφάλεια

γενικά

- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ετοιμάζετε φαγητό για μωρά, ηλικιωμένους ή ανήμπορα άτομα. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι ο άξονας του χειροκίνητου μπλέντερ σας είναι καλά αποστειρωμένος. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα αποστείρωσης ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή αυτού του διαλύματος.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Κρατήστε μακριά από τα κινούμενα μέρη της συσκευής τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας καθώς επίσης και τα μαχαιροπήρουνα.
- Μετά τη χρήση και πριν αλλάξετε εξάρτημα, αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην αναμιγνύετε ποτέ ζεστό λάδι ή μαγειρικό λίπος.
- Για ασφαλέστερη χρήση, συνιστάται να αφήνετε τα ζεστά υγρά να κρυσώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα αναμείξετε.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ εάν είναι χαλασμένο. Ελέγξτε το ή επισκευάστε το: δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις”.
- Μην βάζετε ποτέ τον κινητήρα-χειρολαβή μέσα στο νερό και μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν να βραχούν διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να αγγίζει θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από μέρη που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα.
- Να αποσυνδέετε πάντα το μίξερ χειρός από την παροχή ρεύματος εάν δεν το επιβλέπει κάποιος καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το μίξερ χειρός χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 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.

εξάρτημα κόφτη

- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Αφαιρέστε τον άξονα του κόφτη προτού αδειάσετε το μπολ.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι, εάν ο άξονας του κόφτη δεν έχει ακινητοποιηθεί εντελώς.
- Όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε τον άξονα του κόφτη, να τον κρατάτε πάντα από τη λαβή, μακριά από τις λεπίδες κοπής.

σημαντικό

- Σε πυκνά μίγματα, μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σας για πάνω από 50 δευτερόλεπτα σε διάστημα τεσσάρων λεπτών, διότι θα υπερθερμανθεί.
- Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για περισσότερο από 3 λεπτά, σε διάστημα 10 λεπτών.
- Το μπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στο μπλέντερ χειρός.
- 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.

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ χειρός

- ① κουμπί ταχύτητας 1
- ② κουμπί τούρμπο
- ③ λαβή τροφοδοσίας
- ④ αποσπώμενος άξονας μπλέντερ με ενσωματωμένο triblade
- ⑤ **κύπελλο (εάν παρέχεται)**

αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

- ⑥ στεφάνη αναδευτηριού
- ⑦ συρμάτινο αναδευτήρι

κόφτης (εάν παρέχεται)

- ⑧ καπάκι του κόφτη
- ⑨ λαβή
- ⑩ άξονας του κόφτη
- ⑪ μπολ

χρήση του μπλέντερ χειρός

- Μπορείτε να παρασκευάσετε βρεφικές τροφές, σουπές, σάλτσες, μιλκ σέικ και μαγιονέζα.

για ανάμειξη στο κύπελλο (εφόσον παρέχεται)

- Μη γεμίζετε το κύπελλο περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς του.

Σημείωση

Εάν στο πακέτο σας δεν περιλαμβάνεται το κύπελλο, επιλέξτε ένα δοχείο κατάλληλου μεγέθους. Συνιστούμε ένα ψηλό δοχείο κυλινδρικού σχήματος, με διάμετρο ελαφρώς μεγαλύτερη από το κάτω μέρος του μπλέντερ χειρός, για να μπορούν τα συστατικά να αναμειχθούν, αλλά αρκετά ψηλό ώστε να αποφεύγεται το πιτσίλισμα.

για ανάμειξη στην κατσαρόλα

- Για ασφαλέστερη χρήση, συνιστάται να αποσύρετε την κατσαρόλα από το μάτι και να αφήνετε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμειξείτε.

- 1 Τοποθετήστε τη λαβή τροφοδοσίας μέσα στον άξονα μπλέντερ και στρίψτε τη έως ότου ασφαλίσει ①.
- 2 Συνδέστε το στην πρίζα.

- 3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κύπελλο ή σε δοχείο κατάλληλου μεγέθους και, έπειτα, κρατώντας σταθερά το δοχείο, πατήστε το κουμπί με την απαιτούμενη ταχύτητα. (Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για βραδύτερη ανάμειξη και για ελαχιστοποίηση του πιτσιλισματος και την ταχύτητα turbo για γρηγορότερη ανάμειξη).
- **Για να αποφύγετε το πιτσιλισμα, τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στο φαγητό προτού θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία.**
- Μην αφήνετε το υγρό να φτάσει σε υψηλότερο επίπεδο από την ένωση μεταξύ του κινητήρα-χειρολαβή και του άξονα του μπλέντερ.
- Ανακατέψτε το φαγητό με το μπλέντερ χειρός πολτοποιώντας ή αναμειγνύοντας τα υλικά έως ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
- **Το μπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου.**
- Εάν το μπλέντερ σας μπλοκάρει, αποσυνδέστε το από την πρίζα προτού το καθαρίσετε.
- 4 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί ταχύτητας. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αποσυναρμολογήστε την.

για να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για μαρέγκα (εάν παρέχεται)

- Μπορείτε να χτυπήσετε ελαφριά υλικά, όπως ασπράδια αυγών, κρέμα και επιδόρπια στιγμιαίας παρασκευής.
 - Μη χτυπάτε πυκνότερα μίγματα, όπως μαργαρίνη με ζάχαρη, διότι θα καταστρέψετε το χτυπητήρι.
- 1 Σπρώξτε το συρμάτινο χτυπητήρι μέσα στο κολάρο προσαρμογής ②.
 - 2 Τοποθετήστε τη λαβή τροφοδοσίας μέσα στη στεφάνη του αναδευτηριού και, στη συνέχεια, στρίψτε έως ότου ασφαλίσει.
 - 3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα σε ένα δοχείο.
 - Μη χτυπάτε πάνω από 4 ασπράδια ή 400ml κρέμα γάλακτος.

- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Για να αποφύγετε το πιτσιλισμα, πατήστε το κουμπί ταχύτητας 1. Για να αναδεύσετε με μεγαλύτερη ταχύτητα, πατήστε το κουμπί Turbo. Να περιστρέφεται το αναδευτήρι δεξιόστροφα.
- Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν σε επίπεδο υψηλότερο από το συρμάτινο μέρος του εξαρτήματος.
- 5 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί ταχύτητας, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αποσυναρμολογήστε την.

πώς χρησιμοποιείται ο κόφτης (εάν παρέχεται)

- Μπορείτε να τεμαχίζετε κρέας, λαχανικά, χόρτα, ψωμί, μπισκότα και ξηρούς καρπούς.
 - Μην τεμαχίζετε σκληρά τρόφιμα, όπως κόκκους καφέ, παγάκια, μπαχαρικά ή σοκολάτα, γιατί η λεπίδα θα καταστραφεί.
- 1 Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα και κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους 1-2 εκ.
 - 2 Προσαρμόστε τον άξονα του κόφτη επάνω στον πείρο του μπολ ③.
 - 3 Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ.
 - 4 Προσαρμόστε το καπάκι του κόφτη και περιστρέψτε το έως ότου ασφαλίσει ④.
 - 5 Προσαρμόστε τη λαβή τροφοδοσίας στο καπάκι του κόφτη – πιέστε για να ασφαλίσει.
 - 6 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά το μπολ. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί turbo. Εναλλακτικά, πατάτε για λίγο και αφήνετε το κουμπί turbo για παλμική λειτουργία.
 - 7 Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε και αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.

οδηγός επεξεργασίας

τροφή	μέγιστη ποσότητα	χρόνος κατά προσέγγιση (σε δευτ.)
Κρέας	300gr	10-30
Βότανα	20gr	20
Ξηροί καρποί	200gr	30
Τυρί	150gr	30
Ψωμί	1 φέτα	20
Βραστά αυγά (σκληρά)	2	5
Κρεμμύδια	100gr	10

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ετοιμάζετε φαγητό για μωρά, ηλικιωμένους ή ανήμπορα άτομα. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι ο άξονας του χειροκίνητου μπλέντερ σας είναι καλά αποστειρωμένος. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα αποστείρωσης ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή αυτού του διαλύματος.
- Κάποιες τροφές, όπως το καρότο, μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Για να αφαιρέσετε την αλλοίωση του χρώματος, δοκιμάστε να τρίψετε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

λαβή τροφοδοσίας, στεφάνη αναδευτηρίου και καπάκι του κόφτη

- Σκουπίζετε με ελαφρώς υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώνετε.
- Μην το βυθίζετε ποτέ σε νερό και μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.
- Να μην πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

άξονας μπλέντερ χειρός

είτε

- Γεμίστε εν μέρει κάποιο δοχείο κατάλληλου μεγέθους με ζεστή σαπουνάδα. Συνδέστε στην πρίζα, εισαγάγετε τον άξονα του μπλέντερ χειρός και θέστε το σε λειτουργία.
- Αποσυνδέστε από την πρίζα και έπειτα στεγνώστε ή
- Πλένετε τις λεπίδες κάτω από τρεχούμενο νερό και, στη συνέχεια, στεγνώνετε καλά.

αναδευτήρι, κύπελλο, μπολ του κόφτη και λεπίδα του κόφτη

- Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τα ακόλουθα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων: άξονας του μπλέντερ, αναδευτήρι (όχι στεφάνη αναδευτηρίου), μπολ του κόφτη, (όχι καπάκι του κόφτη), λεπίδα του κόφτη και κύπελλο.

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 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.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia

Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte celý obal a všetky štítky. **Odstráňte kryty čepeľí zo sekáča s tromi čepeľami a z čepeľí sekáča**, ktoré sú určené len na ich ochranu počas výrobného procesu a prepravy.
- **Pri tejto činnosti buďte opatrný, pretože čepele sú veľmi ostré.**
- Poumývajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie

bezpečnosť

všeobecné

- Venujte osobitnú pozornosť príprave jedla pre deti, starších a chorých ľudí. Vždy sa ubezpečte, že hriadeľ ručného mixéra je dôkladne sterilizovaný. Použite sterilizačný roztok v súlade s pokynmi výrobcu týkajúcimi sa sterilizačného roztoku.
- Nikdy sa nedotýkajte nožov, keď je zariadenie zapojené do siete.
- Prsty, vlasy, oblečenie a riad majte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- Po použití a pred zmenou príslušenstva odpojte zariadenie zo siete.
- Nikdy nemixujte horúci olej alebo tuk.
- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča nechať horúce tekutiny pred mixovaním ochladieť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný mixér. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „Servis“.
- Nikdy nenamáčajte napájaciu rúčku do vody a nevystavujte vlhkosti elektrickú šnúru ani zástrčku – mohli by ste si spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- Nikdy nekladte prívodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Keď nechávate ručný mixér bez dozoru a pred každým skladaním, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte zo siete.
- Nedovoľte deťom používať ručný mixér bez dozoru.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, sensorické, alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré je vystavené najvyššiemu zaťaženiu. Iné príslušenstvo môže spotrebovať menej energie.

upevnenie sekáča

- Nedotýkajte sa ostrých čepeľí.
- Pred vyprázdnením misky najskôr vyberte sekáč s čepeľami.
- Kryt neodstraňujte, kým sa sekáč s čepeľami úplne nezastaví.
- Sekáč s čepeľami vždy držte pri manipulovaní a čistení za držadlo ďalej od rezných čepeľí.

dôležité upozornenie

- Pri ťažkých zmesiach nepoužívajte váš ručný tyčový mixér dlhšie ako 50 sekúnd v akejkoľvek štvorminútovej perióde – prehrejete sa.
- Šľahač nepoužívajte dlhšie ako 3 minúty v kuse v rozmedzí 10 minút.
- Váš ručný tyčový mixér nie je vhodný na drvenie ľadu.

pred zapojením do siete

- Overte si, či má vaša elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na ručnom mixéri.
- 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.

popis súčastí

ručný mixér

- ① tlačidlo rýchlosti 1
- ② tlačidlo Turbo
- ③ napájacia elektrická rúčka
- ④ odnímateľný hriadeľ mixéra s pripevnenou trojitou čepeľou
- ⑤ **odmerná nádoba (ak je dodaný)**

šľahač (ak je dodaný)

- ⑥ objímka šľahača
- ⑦ drôtená šľahacia metlička

sekáč (ak je dodaný)

- ⑧ kryt sekáča
- ⑨ držadlo
- ⑩ sekáč s čepeľami
- ⑪ miska

používanie ručného mixéra

- Slúži na mixovanie potravín pre deti, polievok, omáčok, mliečnych koktailov a majonézy.

mixovanie v odmernej nádobe (ak je dodaná)

- Odmernú nádobu nenapĺňajte viac ako do 2/3 objemu.

Poznámka

Ak s vaším zariadením nebola dodaná odmerná nádoba, použite inú nádobu vhodnej veľkosti. Odporúča sa použiť vysokú nádobu s rovnými stenami a s priemerom o niečo väčším ako mixovacia časť ručného mixéra, aby sa prísady mohli voľne premiešavať, ale nevystrekovali.

mixovanie v hrnci

- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča pred mixovaním zložiť hrniec zo sporáka a nechať horúce tekutiny ochladiť na izbovú teplotu.

- 1 Napájaciu elektrickú rúčku založte do hriadeľa mixéra a pootočte ňou, aby ste ju zaistili ①.
 - 2 Zapojte zástrčku do zásuvky.
 - 3 Potraviny vložte do dodanej odmernej nádoby alebo do inej nádoby vhodnej veľkosti. Nádobu pevne držte a stlačte tlačidlo požadovanej rýchlosti. (Pre pomalšie mixovanie a minimalizáciu špliechania zvolte tlačidlo rýchlosti 1 a pre rýchlejšie mixovanie tlačidlo Turbo).
- **Aby ste zabránili vyšplechnutiu, ponorte sekacie nože do obsahu pred zapnutím zariadenia.**
 - Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad spoj medzi napájacou rúčkou a hriadeľom mixéra.
 - Pohybujte nožmi v obsahu nádoby a aby ste zmes spojili, môžete ju roztláčať alebo premiešavať.
 - **Tento ručný mixér nie je vhodný na drvenie ľadu.**
 - Ak sa mixér zablokuje, pred čistením ho odpojte zo siete.
- 4 Po použití uvoľnite tlačidlo rýchlosti. Odpojte z elektrickej siete a rozoberte.

používanie šľahača (ak je dodaný)

- Slúži na šľahanie ľahkých prísad ako vaječné bielka, šľahačka a instantné dezerty.
 - Nešľahajte ním husté zmesi, ako je margarín alebo cukor - môžete poškodiť šľahač.
- 1 Zatláčajte drôtenú metličku do objímky šľahača ❷.
 - 2 Napájaciu elektrickú rúčku založte do objímky šľahača a pootočte ňou, aby ste ju zaistili.
 - 3 Vložte potraviny do nádoby.
 - Nešľahajte viac ako 4 vaječné bielka alebo 400 ml smotany.
 - 4 Zapojte zariadenie do siete. Stlačte tlačidlo rýchlosti 1, aby ste predišli vystrekovaniu prísad. Ak chcete šľahať pri vyššej rýchlosti, stlačte tlačidlo Turbo. So šľahačom pohybujte v smere hodinových ručičiek.
 - Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad drôtičky šľahacej metličky.
 - 5 Po dokončení mixovania uvoľnite tlačidlo rýchlosti, odpojte zariadenie zo siete a rozoberte ho.

spôsob používania sekáča (ak je dodaný)

- Sekať môžete mäso, zeleninu, bylinky, chlieb, sušienky a orechy.
 - Sekať sa nesmú tvrdé potraviny ako kávové zrná, kocky ľadu, korenie alebo čokoláda – mohli by ste tým poškodiť čepele.
- 1 Odstráňte všetky kosti a mäso nakrájajte kocky veľké 1 – 2 cm.
 - 2 Na čap v miske založte čepeľ sekáča ❸.
 - 3 Do misky vložte potravinu.
 - 4 Na sekáč založte vrchnák, otočte a zaistíte ❹.
 - 5 Na kryt sekáča založte rukoväť s elektromotorom – zatlačením zaistíte.
 - 6 Zapnite. Miešaciu misku pevne držte. Potom stlačte tlačidlo Turbo. Alebo v krátkych intervaloch stláčajte tlačidlo Turbo, a sekáč bude pracovať v krátkych impulzoch.
 - 7 Po skončení práce, sekáč odpojte zo siete a zostavu rozoberte.

návod na sekanie

potravina	max. množstvo	pribl. doba (v sek.)
Mäso	300g	10-30
Bylinky	20 g	20
Orechy	200 g	30
Syr	150 g	30
Chlieb	1 krajec	20
Vajcia natvrdo	2	5
Cibuľa	100 g	10

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov.
- Venujte osobitnú pozornosť príprave jedla pre deti, starších a chorých ľudí. Vždy sa ubezpečte, že hriadel' ručného mixéra je dôkladne sterilizovaný. Použite sterilizačný roztok v súlade s pokynmi výrobcu týkajúcimi sa sterilizačného roztoku.
- Niektoré potraviny, napr., mrkva, môže spôsobiť odfarbenie plastového materiálu. Odfarbenie sa dá odstrániť vyutieraním handričkou namočenou do rastlinného oleja.

napájacia elektrická rúčka, objímka šľahača a kryt sekáča

- Poutierajte navlhčenou handričkou a vysušte.
- Nikdy ich neponárajte do vody, ani nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky.
- Neumývajte v umývačke riadu.

hriadel' ručného mixéra buď

- Do nádoby vhodnej veľkosti nalejte trochu teplej mydlovej vody. Zariadenie zapojte do elektrickej siete, založte doň hriadel' ručného mixéra a zapnite ho.
- Odpojte zo siete a vysušte. alebo
- Nože umyte pod tečúcou vodou a potom ich dôkladne vysušte.

šľahač, odmerná nádoba, miska sekáča a sekáč s čepeľami

- Umyte a potom vysušte.
- Tieto časti možno umývať v umývačke riadu: hriadeľ mixéra, šľahač (**nie objímka šľahača**), miska sekáča (**nie kryt sekáča**), sekáč s čepeľami a odmerná nádoba.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

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 vyhodíť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, 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.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Розпакуйте прилад та зніміть всі етикетки. **Зніміть та викіньте захисну упаковку з валу блендера з потрібною насадкою та ножового блоку дробарки**, адже вона призначена виключно для захисту леза під час виробництва та транспортування.
- **Будьте обережні, леза дуже гострі.**
- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».

Заходи безпеки

Загальна інформація

- Будьте особливо уважні під час приготування їжі для малюків, людей похилого віку та хворих. Переконайтеся, що вал ручного блендера було ретельно стерилізовано. Використовуйте розчин для стерилізації згідно із інструкціями виробника розчинів.
- Не торкайтеся лез руками, якщо прилад підключено до мережі електропостачання.
- Не наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонні приладі до рухомих деталей.
- Відключайте прилад від електромережі після використання та перед заміною насадок.
- Ніколи не сколочуйте гарячу олію або жир у блендері.
- Із метою безпеки рекомендується охолоджувати гарячі рідини до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не використовуйте пошкоджений ручний блендер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Технічне обслуговування».

- Щоб уникнути враження електричним струмом, не опускайте держак приладу із розташованим у ньому електроприводом у воду та не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду та перед збиранням, розбиранням і чищенням.
- Не дозволяйте дітям використовувати ручний блендер без нагляду.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- 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.

Насадка «дробарка»

- Не торкайтеся гострих лез.
- Перед тим, як випорожнити чашу, зніміть ножовий блок дробарки.
- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.

увага

- Під час приготування густих сумішей не використовуйте ручний блендер більш, ніж 50 секунд протягом чотирьох-хвилинного періоду, оскільки він може перегрітися.
- Не використовуйте насадку «віничок» протягом більш, ніж 3 хвилин впродовж будь-яких 10 хвилинних циклів.
- Ваш ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним позаду ручного блендера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

ПОКАЖЧИК

Ручний блендер

- ① кнопка « швидкість 1»
- ② кнопка «Turbo»
- ③ держак із блоком електродвигуна
- ④ зйомний вал блендера з фіксованим потрійним лезом
- ⑤ **чаша (якщо входить до комплекту)**

віничок (якщо входить до комплекту)

- ⑥ комір віничку
- ⑦ віничок

дробарка (якщо входить до комплекту)

- ⑧ кришка дробарки
- ⑨ ручка
- ⑩ ножовий блок дробарки
- ⑪ чаша

Як користуватися ручним блендером

- Блендер призначений для приготування дитячого харчування, супів, соусів, молочних коктейлів та майонезу.
- ### **змішування у чаші (якщо входить до комплекту)**
- Не заповнюйте чашу більш, ніж на 2/3 її об'єму.

Увага

Якщо в комплекті вашого блендера немає чаші, виберіть іншу ємність схожого розміру. Ми рекомендуємо використовувати високу ємність з рівними стінками. Її діаметр має бути дещо більшим за діаметр насадки, щоб не заважати змішуванню інгредієнтів. Водночас, стінки ємності мають бути достатньо високими для запобігання розбризкуванню.

змішування у каструлі

- Із метою безпеки рекомендується знімати каструлю з плити та охолоджувати гарячі рідини до кімнатної температури перед змішуванням.

- 1 Вставте силовий блок до валу блендеру та поверніть, щоб зафіксувати ❶.
- 2 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
- 3 Покладіть продукти до чаші або контейнеру відповідного розміру, та міцно тримаючи контейнер натисніть кнопку потрібної швидкості. (Швидкість 1 для повільного змішування з мінімальним розбризкуванням, швидкість turbo для швидкого змішування).
- **Щоби продукти не розплескувались, опустіть блендер у суміш перед увімкненням.**
- Слідкуйте за тим, щоби рідина не попадала до місця з'єднання держака із блоком електродвигуна та валу блендера.
- Під час роботи вимішуйте блендером продукти, переміщаючи його по колу, догори та дотолу, щоби зібрати усі інгредієнти.
- **Ваш ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.**
- Якщо блендер заблокується, відключіть його від мережі перед чищенням.
- 4 Відпустіть кнопку швидкості. Відключіть блендер від мережі живлення та розберіть його.
- як користуватися віничком (якщо входить до комплекту)**
- Ви можете збивати легкі інгредієнти, наприклад яєчні білки, сливки та десерти-напівфабрикати.
- Не використовуйте віничок для збивання густіших сумішей таких, як маргарин або цукор. Ви можете пошкодити віничок.
- 1 Установіть віничок у комір віничка ❷.
- 2 Вставте силовий блок у комір віничку та поверніть, щоб заблокувати.
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші.
- Не збивайте більше 4 яєчних білків або 400 мл вершків.
- 4 Підключіть прилад до електромережі. Щоби уникнути розбризкування, почніть зі швидкості 1. Для перемішування на підвищеній швидкості натисніть кнопку «Turbo». Переміщуйте віничок за годинниковою стрілкою.
- Слідкуйте, щоби рідина не піднімалася вище віничка.
- 5 Після використання відпустіть кнопку «швидкість», відключіть прилад від мережі та розберіть його.
- як користуватися дробаркою (якщо входить до комплекту)**
- Дробарка призначена для подрібнення м'яса, овочів, трав, хлібу, печива та горіхів.
- Не використовуйте дробарку для обробки твердих продуктів, на кшталт, кавових зерен, кубиків льоду, спецій або шоколаду, оскільки такі інгредієнти можуть пошкодити ножовий блок.
- 1 Видаліть кістки та поріжте продукти на кубики розміром 1-2 см.
- 2 Накрутіть ножовий блок дробарки на штифт всередині чаші ❸.
- 3 Додайте продукти.
- 4 Установіть кришку дробарки та поверніть для фіксації ❹.
- 5 Установіть блок електродвигуна з держакон на кришку дробарки, а потім натисніть для фіксації.
- 6 Підключіть прилад до електромережі та міцно тримайте чашу. Після цього натисніть кнопку «turbo» (прискорена обробка). Ви також можете вмикати та вимикати кнопку «turbo» (прискорена обробка) на короткий час, щоби перемішувати інгредієнти в імпульсному режимі.
- 7 Після використання відключіть від електромережі та розберіть.

поради стосовно обробки продуктів

продукти	макс. кількість	приблизний час (сек.)
М'ясо	300 г	10-30
Трави	20 г	20
Горіхи	200 г	30
Сир	150 г	30
Хліб	1 скибочка	20
Яйця круто	2	5
Цибуля	100 г	10

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Не торкайтеся гострих лез.
- Будьте особливо уважні під час приготування їжі для малюків, людей похилого віку та хворих. Переконайтеся, що вал ручного блендера було ретельно стерилізовано. Використовуйте розчин для стерилізації згідно із інструкціями виробника розчинів.
- Деякі продукти, наприклад морква, можуть знебарвлювати пластикові деталі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

силовий блок, комір вінчику та кришка дробарки

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Ніколи не опускайте у воду і не використовуйте абразивні матеріали.
- Забороняється мити вал у посудомийній машині.

вал ручного блендера

Або

- Частково наповніть контейнер відповідного розміру водою з миючим засобом. Підключіть блендер до мережі живлення, занурьте вал блендера у воду та увімкніть блендер.

- Відключіть від мережі, а потім просушіть.
or
- Помийте леза під краном, а потім ретельно просушіть.
вінчик, чаша, чаша дробарки та ножовий блок дробарки
- Помийте, потім просушіть.
- Наступні деталі можна мити в посудомийній машині: вал блендера, вінчик (**без коміру**), чашу дробарки (**без кришки**), ножовий блок подрібнювача та чашу.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

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
ДИРЕКТИВОЮ ЄС 2002/96/ЄС.**

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 смітника на колесах.

۸. $\frac{1}{2} \times \frac{2}{3} = \frac{1}{3}$ صحیح ہے۔

1. صحیح ہے۔

۲. صحیح ہے۔

۳. صحیح ہے۔

۱. صحیح ہے۔

۲. صحیح ہے۔

۳. صحیح ہے۔

۴. صحیح ہے۔

۱. صحیح ہے۔

۲. صحیح ہے۔

۳. صحیح ہے۔

۴. صحیح ہے۔

۵. صحیح ہے۔

۶. صحیح ہے۔

۷. صحیح ہے۔

۸. صحیح ہے۔

۹. صحیح ہے۔

۱۰. صحیح ہے۔

۱. صحیح ہے۔

۲. صحیح ہے۔

۳. صحیح ہے۔

۴. صحیح ہے۔

۱. صحیح ہے۔

۲. صحیح ہے۔

۳. صحیح ہے۔

۴. صحیح ہے۔

11. صحیح ہے۔

12. صحیح ہے۔

13. صحیح ہے۔

14. صحیح ہے۔

15. صحیح ہے۔

16. صحیح ہے۔

17. صحیح ہے۔

18. صحیح ہے۔

19. صحیح ہے۔

20. صحیح ہے۔

21. صحیح ہے۔

22. صحیح ہے۔

23. صحیح ہے۔

24. صحیح ہے۔

25. صحیح ہے۔

26. صحیح ہے۔

27. صحیح ہے۔

28. صحیح ہے۔

29. صحیح ہے۔

30. صحیح ہے۔

۱. صحیح ہے۔

۲. صحیح ہے۔

۳. صحیح ہے۔

۴. صحیح ہے۔

۵. صحیح ہے۔

۶. صحیح ہے۔

۷. صحیح ہے۔

۸. صحیح ہے۔

۹. صحیح ہے۔

۱۰. صحیح ہے۔

۱۱. صحیح ہے۔

۱۲. صحیح ہے۔

۱۳. صحیح ہے۔

۱۴. صحیح ہے۔

۱۵. صحیح ہے۔

۱۶. صحیح ہے۔

۱۷. صحیح ہے۔

۱۸. صحیح ہے۔

۱۹. صحیح ہے۔

۲۰. صحیح ہے۔

۲۱. صحیح ہے۔

۲۲. صحیح ہے۔

۲۳. صحیح ہے۔

۲۴. صحیح ہے۔

۲۵. صحیح ہے۔

۲۶. صحیح ہے۔

۲۷. صحیح ہے۔

۲۸. صحیح ہے۔

۲۹. صحیح ہے۔

۳۰. صحیح ہے۔

۳۱. صحیح ہے۔

۳۲. صحیح ہے۔

۳۳. صحیح ہے۔

۳۴. صحیح ہے۔

۳۵. صحیح ہے۔

۳۶. صحیح ہے۔

۳۷. صحیح ہے۔

۳۸. صحیح ہے۔

۳۹. صحیح ہے۔

۴۰. صحیح ہے۔

۴۱. صحیح ہے۔

۴۲. صحیح ہے۔

۴۳. صحیح ہے۔

۴۴. صحیح ہے۔

۴۵. صحیح ہے۔

۴۶. صحیح ہے۔

۴۷. صحیح ہے۔

۴۸. صحیح ہے۔

۴۹. صحیح ہے۔

۵۰. صحیح ہے۔

