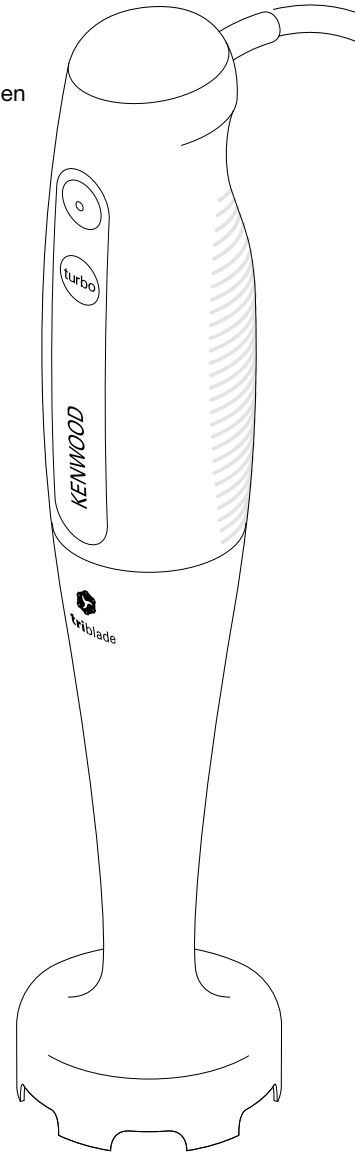


# KENWOOD

 **triblade™**

## TYPE HDP10

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 8
Nederlands	9 - 16
Français	17 - 24
Deutsch	25 - 32
Italiano	33 - 40
Português	41 - 48
Español	49 - 56
Dansk	57 - 63
Svenska	64 - 70
Norsk	71 - 77
Suomi	78 - 84
Türkçe	85 - 91
Česky	92 - 99
Magyar	100 - 107
Polski	108 - 116
Ελληνικά	117 - 125
Slovenčina	126 - 133
Українська	134 - 141
عربي	١٤٢ - ١٤٨

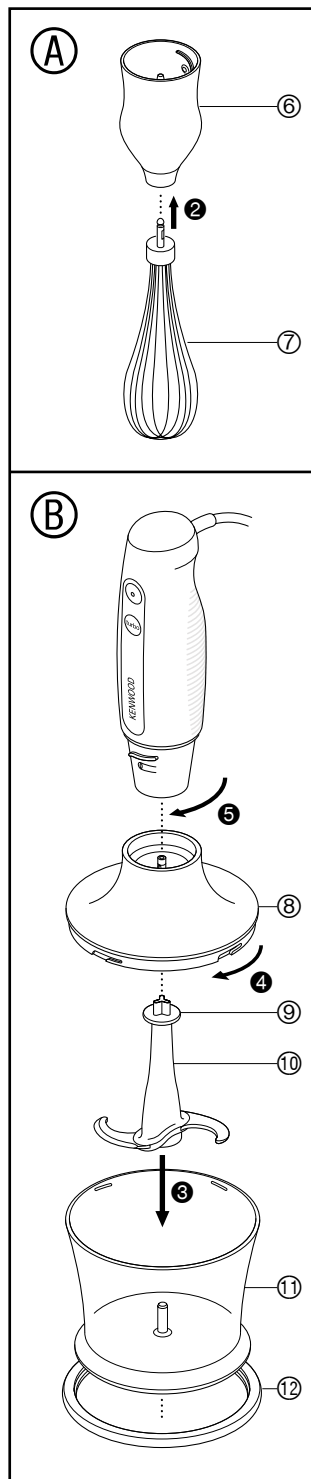
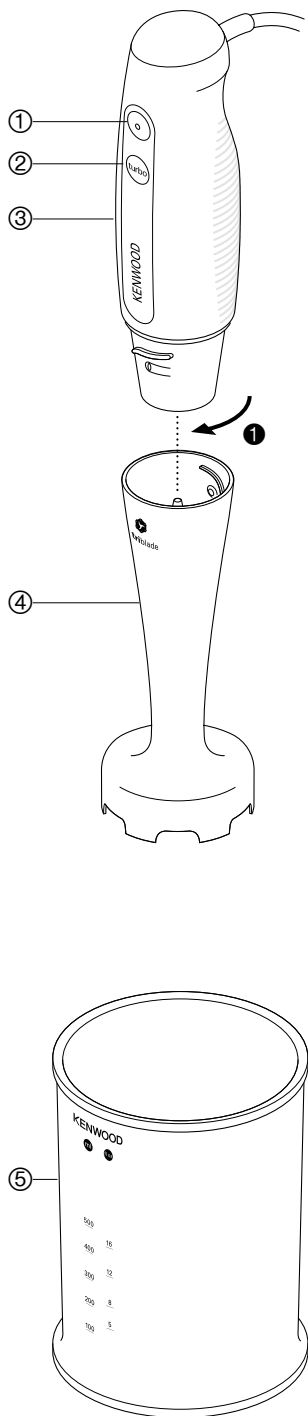


HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Never touch the blades while the appliance is 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 and customer care'.
- 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.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.

### **important**

- With heavy mixtures to ensure long life of your appliance, do not use your hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period.
- Do not use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.

### **chopper attachment**

- Do not 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.

#### **before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

**before using for the first time**

- 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”.

**key**

**hand blender**

- ① ON button
- ② Turbo button
- ③ power handle
- ④ blender shaft with fixed triblade.

**beaker (if supplied)**

- ⑤ beaker

**(A) whisk (if supplied)**

- ⑥ whisk collar
- ⑦ wire whisk

**(B) chopper (if supplied)**

- ⑧ chopper cover
- ⑨ finger grip
- ⑩ chopper blade
- ⑪ bowl
- ⑫ rubber ring base

recommended usage chart				
Ingredient/ recipe	Container	Speed	Processing Time *	Max Capacity
<b>Hand blender</b>				
Soups	2 litre saucepan	Turbo	25 secs	1 litre
Mayonnaise	0.5 litre beaker	Turbo	45-60 secs	2 Eggs 300ml Oil
Baby Food	0.5 litre beaker	Turbo	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	0.5 litre beaker	Turbo	30 secs	400ml
<b>Whisk</b>				
Egg Whites	Large glass bowl	Turbo	2-3 mins	4 (150g)
Cream	Large glass bowl	Turbo	2-2 ½ mins	400ml
<b>Chopper attachment</b>				
Meat	Chopper bowl	Turbo	10-15 secs	250g
Herbs	Chopper bowl	Turbo	5-10 secs	30g
Nuts	Chopper bowl	Turbo	10-15 secs	200g
Bread	Chopper bowl	Turbo	5-10 secs	1 slice
Onions	Chopper bowl	Pulse	–	200g
Biscuits	Chopper bowl	Turbo	15 secs	140g
Pate	Chopper bowl	Turbo	5-10 secs	150g

\* This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

### **to use the hand blender**

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

### **for beaker blending (if beaker supplied)**

- Do not fill the beaker more than  $\frac{3}{4}$  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 **1** and turn clockwise to lock.
- 2 Plug in.
- 3 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady select the required speed (select "O" ON for slower blending and to minimise splashing and **Turbo** for faster blending).
- **To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.**
- Do not let liquid get above the join 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 "O" ON or **Turbo** button. Unplug and turn the power handle anticlockwise to remove the blender shaft from the power handle.

### **Ⓐ to use the whisk (if supplied)**

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
  - Do not whisk heavier mixtures such as fat and sugar - you will damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar **2**.
  - 2 Fit the power handle to the whisk collar, turn clockwise to lock.
  - 3 Place your food in a bowl.
  - 4 Plug in and press the "O" ON button.  
To whisk on a faster speed (press the **Turbo** button. Move the whisk clockwise.  
To reduce splashing press the "O" ON button.
  - Do not let liquid get above the whisk wires.
  - 5 After use release the "O" ON or **Turbo** button, unplug and dismantle.

### **Ⓑ to use the chopper (if supplied)**

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
  - Do not chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you will damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm ( $\frac{1}{2}$ -1") cubes.
  - 2 Fit the rubber ring base **12** on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
  - 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl **3**.
  - 4 Add your food.
  - 5 Fit the chopper cover, turn and lock **4**.
  - 6 Fit the power handle to the chopper cover **5** - turn clockwise to lock.
  - 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the **Turbo** button. Alternatively press the **Turbo** button in short bursts to achieve a pulsing action.
  - 8 After use, unplug and dismantle.


### optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to "service and customer care" section to order.

## care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not touch the sharp blades.
- Some foods, e.g. carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.
- Do not use abrasives.

## care and cleaning guide

Item	Suitable for dishwashing 	Do Not immerse in Water 	Handwash 	Wipe with a damp cloth 
Power handle	x	✓	x	✓
Blender shaft *	x	✓	x	✓
Beaker	✓	x	✓	✓
Chopper cover	x	✓	x	✓
Chopper bowl	✓	x	✓	✓
Chopper blade	✓	x	✓	✓
Chopper bowl rubber ring base	✓	x	✓	✓
Whisk collar	x	✓	x	✓
Whisk	✓	x	✓	✓

**\* If water gets inside the shaft, drain and allow to dry before use.**

### hand blender shaft

either

- Part fill the beaker or a similar 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.
- **Never immerse in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
- **Do not dishwash.**

## service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the "troubleshooting guide" section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



**IMPORTANT INFORMATION  
FOR CORRECT DISPOSAL  
OF THE PRODUCT IN  
ACCORDANCE WITH THE  
EUROPEAN DIRECTIVE ON  
WASTE ELECTRICAL AND  
ELECTRONIC EQUIPMENT  
(WEEE)**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

## troubleshooting guide

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The hand blender will not operate	No Power  Hand Blender not assembled correctly	Check hand blender plugged in.  Check attachments securely locked to power handle.
Hand blender starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low  Recommended operating time exceeded.	Increase speed  Do not operate the hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period for heavy mixture or the whisk for 3 minutes in any 10 minute period.
Excessive splashing during processing	Speed selected too high.  Container, bowl or pan too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens.  Select an appropriate sized container. Place the blades into the food before switching on.
Power handle gets hot during operation.	The unit may have been used for an extended period of time.	Allow the unit to cool fully before using again.
The mixture is not blending.	The speed of the unit may not be appropriate for the ingredients being blended.	Gradually increase the speed and blend until desired result achieved.



# Nederlands

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

## veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Raak de messen nooit 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 hulpstukken 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 hij beschadigd is. Laat hem dan nakijken of repareren: zie “onderhoud en klantenservice”.
- Dompel het handvat nooit onder in water en laat het snoer en de stekker niet nat worden – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt en niet van het werkoppervlak naar beneden hangt, zodat kinderen eraan kunnen trekken.

- Gebruik nooit hulpstukken die niet bij de staafmixer horen.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de staafmixer onbeheerd achterlaat, en voordat u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- 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 als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken mogelijk minder energie.

### **belangrijk**

- Bij zware mengsels mag u de staafmixer niet langer dan 50 seconden per 4 minuten gebruiken, zodat het apparaat niet beschadigd raakt.

- Gebruik het gardehulpstuk niet langer dan 3 minuten per 10 minuten.

## **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.

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

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de staafmixer staat aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

### **voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt**

- Werp de beschermhoezen van 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.

## legenda

### **staafmixer**

- ① AAN-knop
- ② Turboknop
- ③ handvat
- ④ blenderschacht met vast triblade.

### **beker (indien meegeleverd)**

- ⑤ beker

### **A garde (indien meegeleverd)**

- ⑥ gardekraag
- ⑦ draadgarde

### **B hakmes (indien meegeleverd)**

- ⑧ deksel hakhulpstuk
- ⑨ vingergreep
- ⑩ hakmes
- ⑪ kom
- ⑫ rubber-ringbasis

## aanbevolen gebruikstabel

Ingrediënt / recept	Bak	Snelheid	Verwerkings-tijd *	Max. capaciteit
<b>Staafmixer</b>				
Soep	2 liter steelpan	Turbo	25 sec	1 liter
Mayonaise	0,5 liter beker	Turbo	45 - 60 sec	2 eieren 300 ml olie
Babyvoeding	0,5 liter beker	Turbo	30 - 40 sec	300 g
Smoothies / milkshakes	0,5 liter beker	Turbo	30 sec	400 ml
<b>Garde</b>				
Eiwit	Grote glazen kom	Turbo	2 - 3 min	4 (150 g)
Room	Grote glazen kom	Turbo	2 - 2½ min	400 ml
<b>Hakhulpstuk</b>				
Vlees	Kom hakapparaat	Turbo	10 - 15 sec	250 g
Kruiden	Kom hakapparaat	Turbo	5 - 10 sec	30 g
Noten	Kom hakapparaat	Turbo	10 - 15 sec	200 g
Brood	Kom hakapparaat	Turbo	5 - 10 sec	1 plak
Uien	Kom hakapparaat	Pulswerking	–	200 g
Koekjes	Kom hakapparaat	Turbo	15 sec	140 g
Paté	Kom hakapparaat	Turbo	5 - 10 sec	150 g

\* Deze informatie dient alleen als richtlijn. Het uiteindelijke resultaat hangt af van het recept en de ingrediënten die worden verwerkt.

### gebruik van de staafmixer

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

### gebruik van de beker (indien meegeleverd)

- Vul de beker niet verder dan  $\frac{3}{4}$  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 staafmixer, zodat de ingrediënten kunnen bewegen, maar door de lengte van de container niet spatten.

### blenden in een 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 staafmixer verwerkt.

- 1 Bevestig het handvat aan de staaf **1** en draai het naar rechts vast.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Plaats het voedsel in de beker of een gelijkaardige bak en houd de beker goed vast. Selecteer de benodigde snelheid (kies 'O' AAN voor langzaam mengen met minder spatters, en **Turbo** voor sneller mengen).

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

- Laat de vloeistof niet boven de verbinding van het handvat en de staaf uitkomen.
  - Beweeg het mes door het voedsel en gebruik een prakkende of roerende beweging om de massa goed te mengen.
  - **Uw staafmixer is niet geschikt voor het verbrijzelen van ijsblokjes.**
  - Als uw staafmixer geblokkeerd raakt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat reinigt.
- 4 Na het gebruik laat u de 'O' AAN- of **Turbo**-knop los. Haal de stekker uit het stopcontact en draai het handvat naar links van de staaf af.

#### **Ⓐ gebruik van de garde (indien meegeleverd)**

- U kunt lichte ingrediënten, zoals eiwitten, room en instant toetjes opkloppen.
  - Gebruik de garde niet voor zwaardere mengsels zoals vet en suiker, omdat hij daardoor beschadigd zal raken.
- 1 Duw de garde in de gardekraag **2**.
  - 2 Bevestig het handvat aan de gardekraag en draai het naar rechts vast.
  - 3 Doe het voedsel in een kom.
  - 4 Steek de stekker in het stopcontact en druk op de 'O' AAN-knop.  
Als u de garde op een hogere snelheid wilt gebruiken, drukt u op de **Turbo**-knop. Beweeg de garde rechtsonder.  
Voor minder spetters drukt u op de 'O' AAN-knop.
  - Laat de vloeistof niet boven de draadgarde uitkomen.
  - 5 Laat na het gebruik de 'O' AAN- of **Turbo**-knop los. Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de hulpstukken.

#### **Ⓑ 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.
- 1 Verwijder eventueel aanwezige botten en snijd het voedsel in dobbelsteentjes van 1-2 cm.
  - 2 Breng de rubber-ringbasis **12** onder op de de kom van het hakapparaat aan. (Dit voorkomt dat de kom over het werkoppervlak glijdt).
  - 3 Plaats het hakmes op de pen in de kom **3**.
  - 4 Voeg het voedsel toe.
  - 5 Zet het deksel op het hakhulpstuk, draai en vergrendel het **4**.
  - 6 Bevestig het handvat aan het deksel van het hakhulpstuk **5** en draai het handvat naar rechts vast.
  - 7 Steek de stekker in het stopcontact. Houd de kom goed vast. Druk daarna op de **Turbo**-knop. U kunt ook kort op de **Turbo**-knop drukken voor een pulswerking.
  - 8 Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

#### **optioneel hulpstuk (niet in pak meegeleverd)**

Mini-hakhulpstuk – raadpleeg het gedeelte "onderhoud en klantenservice" om te bestellen.

## 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.
- 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.
- Gebruik geen schuurmiddelen.

## verzorging en reiniging

Item	Geschikt voor de afwasmachine 	Niet in water onderdompelen 	Met de hand wassen 	Met een vochtige doek afvegen 
Handvat	X	✓	X	✓
Blenderschacht *	X	✓	X	✓
Beker	✓	X	✓	✓
Deksel van het hakhulpstuk	X	✓	X	✓
Kom hakhulpstuk	✓	X	✓	✓
Hakmes	✓	X	✓	✓
Rubber-ringbasis kom hakhulpstuk	✓	X	✓	✓
Gardekraag	X	✓	X	✓
Garde	✓	X	✓	✓

\* **Als er water in de schacht terecht komt, laat u het uitstromen. Laat het apparaat uitdrogen voordat u het opnieuw gebruikt.**

### staafmixer

- Vul de beker of een gelijkaardige bak deels met warm zeepsop. Steek de stekker in het stopcontact, steek de staafmixer in de beker en schakel hem in.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat drogen OFWEL
- Was de messen onder stromend water en droog ze vervolgens goed af.
- **Nooit in water onderdompelen of vloeistof in de schacht laten lopen. Als er toch water binnendringt, laat u dit weglopen. Laat de schacht vóór het gebruik drogen.**
- **Was het apparaat niet in de afwasmachine.**

### onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



**BELANGRIJKE  
INFORMATIE VOOR DE  
JUISTE VERWIJDERING  
VAN HET PRODUCT  
VOLGENS DE EUROPESE  
RICHTLIJN BETREFFENDE  
AFGEDANKTE ELEKTRISCHE  
EN ELEKTRONISCHE  
APPARATUUR (AEEA)**

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.

## problemen oplossen

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De staafmixer functioneert niet.	Geen stroom.  De staafmixer is niet goed in elkaar gezet.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.  Controleer of de hulpstukken goed aan het handvat bevestigd zijn.
De staafmixer vertraagt of heeft moeite met de verwerking.	De gekozen snelheid is te laag.  De aanbevolen gebruikstijd is overschreden.	Verhoog de snelheid.  Gebruik de staafmixer niet langer dan 50 seconden per 4 minuten voor een zwaar mengsel. Gebruik de garde nooit langer dan 3 minuten per 10 minuten.
Overmatig spetteren tijdens de verwerking.	De gekozen snelheid is te hoog.  De bak, kom of pan is te ondiep of te klein voor de ingrediënten die worden verwerkt.	Kies aanvankelijk een lagere snelheid en verhoog de snelheid zodra het mengsel dikker wordt.  Kies een kom met de juiste afmetingen. Plaats het mes in de vloeistof voordat u het apparaat inschakelt.
Het handvat wordt tijdens de werking warm.	Het apparaat wordt waarschijnlijk langere tijd gebruikt.	Laat het apparaat afkoelen, voordat u het opnieuw gebruikt.
De ingrediënten worden niet vermengd.	De gekozen snelheid is mogelijk niet geschikt voor de ingrediënten die worden vermengd.	Verhoog de snelheid geleidelijk en vermeng de ingrediënten tot het gewenste resultaat is bereikt.



# Français

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

## sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- 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.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- 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.

## **important**

- Pour les mélanges épais, pour prolonger la vie de votre appareil, n'utilisez pas votre mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes.
- N'utilisez pas le fouet ou un accessoire pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.

## **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.

### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du mélangeur à main.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

### **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- Jetez les caches qui recouvrent la partie 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'.

## **légende**

### **mélangeur à main**

- ① bouton ON
- ② bouton Turbo
- ③ poignée d'alimentation
- ④ manche du mixeur avec Triblade fixé

### **bol (si fourni)**

- ⑤ bol

### **(A) fouet (si fourni)**

- ⑥ collier du fouet
- ⑦ fouet métallique

### **(B) hachoir (si fourni)**

- ⑧ couvercle du hachoir
- ⑨ manche
- ⑩ lame du hachoir
- ⑪ bol
- ⑫ socle en caoutchouc

# Guide d'utilisation

Ingrédient/ recette	Contenant	Vitesse	Durée de mélange *	Capacité maximale
<b>Mélangeur à main</b>				
Soupes	Casserole 2 litres	Turbo	25 secs	1 litre
Mayonnaise	Bol 0,5 litre	Turbo	45-60 secs	2 Œufs 300ml Huile
Purées bébé	Bol 0,5 litre	Turbo	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	Bol 0,5 litre	Turbo	30 secs	400ml
<b>Fouet</b>				
Blancs d'œuf	Grand saladier en verre	Turbo	2-3 mins	4 (150g)
Crème	Grand saladier en verre	Turbo	2-2 ½ mins	400ml
<b>Accessoire Hachoir</b>				
Viande	Bol hachoir	Turbo	10-15 secs	250g
Herbes aromatiques	Bol hachoir	Turbo	5-10 secs	30g
Noix, noisettes, amandes...	Bol hachoir	Turbo	10-15 secs	200g
Pain	Bol hachoir	Turbo	5-10 secs	1 tranche
Oignons	Bol hachoir	Impulsion	–	200g
Biscuits	Bol hachoir	Turbo	15 secs	140g
Pâte	Bol hachoir	Turbo	5-10 secs	150g

\* Ce guide n'a qu'une valeur indicative et varie selon la recette exacte et les ingrédients à mélanger.

## utilisation du mélangeur à main

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

## 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 mélangeur 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 Insérez la poignée d'alimentation dans l'axe mélangeur ❶ et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
  - 2 Branchez l'appareil.
  - 3 Placez les ingrédients dans le bol ou un récipient similaire puis, tout en maintenant le bol immobile, sélectionnez la vitesse souhaitée (sélectionnez "O" ON pour mixer lentement et pour éviter les éclaboussures et **Turbo** pour mixer plus rapidement).

● **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 "O" ON ou **Turbo**. Débranchez et tournez la poignée d'alimentation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer l'axe mélangeur de la poignée d'alimentation.

Ⓐ **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 très épais, tels que matière grasse et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ②.
- 2 Insérez la poignée d'alimentation dans le collier du fouet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Placez les aliments dans un bol.
- 4 Branchez et appuyez sur le bouton "O" ON.
- Pour fouetter à vitesse plus rapide, appuyez sur le bouton **Turbo**. Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour réduire les éclaboussures, appuyez sur le bouton "O" ON.
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.

- 5 Après utilisation, relâchez le bouton "O" ON ou **Turbo**, débranchez et démontez.

Ⓑ **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 Posez le socle en caoutchouc sur le fond du bol du hachoir ⑫. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
- 3 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol ③.
- 4 Ajoutez vos aliments.
- 5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ④.
- 6 Ajustez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir ⑤ - Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 7 Branchez. Maintenez le bol immobile. Appuyez ensuite sur le bouton **Turbo**. Alternativement, appuyez sur le bouton **Turbo** par petits coups pour une action d'impulsions.
- 8 Après utilisation, débranchez et démontez.

**accessoire en option (non inclus dans le paquet)**





Mini hachoir - reportez-vous à la section " service après-vente " pour passer commande.

## entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.

- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.
- N'utilisez pas de matières abrasives.

## Guide d'entretien

Pièce	Lavable au lave-vaisselle 	Ne pas immerger dans l'eau 	Lavage à la main 	Essuyer avec un tissu mouillé 
Poignée d'alimentation	x	✓	x	✓
Axe du mélangeur *	x	✓	x	✓
Bol	✓	x	✓	✓
Couvercle du hachoir	x	✓	x	✓
Bol du hachoir	✓	x	✓	✓
Lame du hachoir	✓	x	✓	✓
Socle du bol du hachoir en caoutchouc	✓	x	✓	✓
Collier du fouet	x	✓	x	✓
Fouet	✓	x	✓	✓

\* **Si de l'eau pénètre à l'intérieur de l'axe, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**

### Axe du mélangeur

soit

- Remplissez en partie le bol ou un récipient similaire avec de l'eau chaude savonneuse. Branchez sur l'alimentation puis introduisez l'axe du mélangeur à main avant de mettre en marche.
- Débranchez, puis ensuite séchez. ou
- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.

- **Ne jamais immerger dans l'eau et ne pas laisser du liquide pénétrer à l'intérieur de l'axe. Si cela devait se produire, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**
- **Ne pas laver au lave-vaisselle.**

## service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- 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 RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le mélangeur à main ne se met pas en marche	Pas d'électricité  Mélangeur à main mal assemblé	Vérifier que le mélangeur est branché.  Vérifier que toutes les pièces sont bien attachées à la poignée d'alimentation.
Le mélangeur à main démarre trop lentement ou a du mal à mélanger.	Vitesse sélectionnée trop basse  Temps d'utilisation recommandé dépassé.	Augmenter la vitesse  Ne pas utiliser le mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes pour les mélanges lourds ou le fouet pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.
Trop d'éclaboussures pendant l'opération de mélange	Vitesse sélectionnée trop élevée.  Le contenant, le bol ou la casserole ne sont pas assez profonds ou sont trop petits pour les ingrédients à mélanger.	Sélectionner une vitesse plus faible au départ et augmenter la vitesse au fur et à mesure que le mélange épaissit.  Choisir un contenant de taille appropriée. Placer les lames dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.
La poignée d'alimentation chauffe pendant l'utilisation.	L'appareil a peut-être été utilisé pendant une période trop longue.	Laisser l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
Les ingrédients ne se mélangent pas.	La vitesse de l'appareil n'est peut-être pas appropriée pour les ingrédients à mélanger.	Augmenter graduellement la vitesse et mélanger jusqu'à obtenir le résultat désiré.



# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Niemals die Messer 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 und Service".
- 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 Stabmixer nicht verwendet wird und vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- 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.

### **Wichtig**

- Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer Ihres Geräts den Stabmixer bei schweren Mischungen maximal 50 Sekunden pro 4-Minuten-Zeitraum betreiben.

- Den Schneebesen maximal 3 Minuten pro 10-Minuten-Zeitraum verwenden.

## **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.

### **Vor dem Anschluss**

- Überprüfen Sie, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Stabmixers angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

### **Vor dem ersten Gebrauch**

- 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“.

## Übersicht

### **Stabmixer**

- ① EIN/AUS-Taste
- ② Turbo-Taste
- ③ Arbeitsgriff
- ④ Mixerschaft mit festem Triblade.

### **Becher (wenn im Lieferumfang)**

- ⑤ Becher

### **Ⓐ Schneebesen (wenn im Lieferumfang)**

- ⑥ Schneebesenmanschette
- ⑦ Draht-Schneebesen

### **Ⓑ Zerkleinerer (wenn im Lieferumfang)**

- ⑧ Zerkleinerer-Deckel
- ⑨ Fingergriff
- ⑩ Schlagmesser
- ⑪ Schüssel
- ⑫ Gummisockel

# Empfehlungstabelle

Zutat/ Rezept	Behälter	Geschw.	Verarbeitungs- zeit *	Maximale Höchst- menge
<b>Stabmixer</b>				
Suppen	2-Liter-Topf	Turbo	25 Sek.	1 Liter
Mayonnaise	0,5-Liter-Becher	Turbo	45 – 60 Sek.	2 Eier 300 ml Öl
Babykost	0,5-Liter-Becher	Turbo	30 – 40 Sek.	300 g
Smoothies/ Milkshakes	0,5-Liter-Becher	Turbo	30 Sek.	400 ml
<b>Schneebesen</b>				
Eiweiß	Große Glasschüssel	Turbo	2 – 3 Min.	4 (150 g)
Sahne	Große Glasschüssel	Turbo	2 – 2½ Min.	400 ml
<b>Zerkleinerer</b>				
Fleisch	Zerkleinerer-Schüssel	Turbo	10 – 15 Sek.	250 g
Kräuter	Zerkleinerer-Schüssel	Turbo	5 – 10 Sek.	30 g
Nüsse	Zerkleinerer-Schüssel	Turbo	10 – 15 Sek.	200 g
Brot	Zerkleinerer-Schüssel	Turbo	5 – 10 Sek.	1 Scheibe
Zwiebeln	Zerkleinerer-Schüssel	Puls	–	200 g
Kekse	Zerkleinerer-Schüssel	Turbo	15 Sek.	140 g
Paté	Zerkleinerer-Schüssel	Turbo	5 – 10 Sek.	150 g

\* Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

## Verwendung des Stabmixers

- Sie können Suppen, Soßen, Milkshakes, Mayonnaise, Babykost usw. zubereiten.

## Mixen im Becher (wenn im Lieferumfang)

- Füllen Sie den Becher maximal  $\frac{3}{4}$  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 im Uhrzeigersinn, bis er einrastet **1**.
  - 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
  - 3 Geben Sie das Püriergut in den Becher oder einen ähnlichen Behälter. Halten Sie den Becher gut fest und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. (Drücken Sie die EIN/AUS-Taste „O“ 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 „O“ EIN/AUS- bzw. **Turbo**-Taste wieder frei. Ziehen Sie den Netzstecker und drehen Sie den Arbeitsgriff gegen den Uhrzeigersinn, um den Mixerschaft vom Arbeitsgriff zu lösen.

**(A) Verwendung des Schneebesens (wenn im Lieferumfang)**

- Geeignet zum Schlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und Dessert-Fertigmischungen.
- Schlagen Sie keine schwereren Mischungen wie Fett und Zucker, da dies den Schneebesen beschädigen würde.

- 1 Setzen Sie den Schneebesen in die Manschette ein **(2)**.
- 2 Führen Sie den Arbeitsgriff in die Schneebesenmanschette ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 3 Geben Sie Ihre Zutaten in eine Schüssel.
- 4 Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die „O“ EIN/AUS-Taste.  
Für schnelleres Schlagen drücken Sie die **Turbo**-Taste. Bewegen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn.  
Drücken Sie zum Reduzieren von Spritzern die „O“ EIN/AUS-Taste.

- Darauf achten, dass die Masse nicht über den Schneebesen hinaus steigt.

- 5 Geben Sie am Ende des Vorgangs die „O“ EIN/AUS- oder **Turbo**-Taste frei, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät auseinander.

**(B) 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 die Zerkleinererschüssel auf den Gummisockel **(12)**. (Dies verhindert, dass die Schüssel auf der Arbeitsfläche rutscht.)
  - 3 Setzen Sie das Schlagmesser auf den Stift in der Schüssel **(3)**.
  - 4 Geben Sie die Zutaten hinzu.
  - 5 Setzen Sie die Abdeckung auf und drehen Sie sie, bis sie einrastet **(4)**.
  - 6 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf die Zerkleinerer-Abdeckung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet **(5)**.
  - 7 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und halten Sie die Schüssel fest. Drücken Sie dann die **Turbo**-Taste. Für Impulsbetrieb können Sie die **Turbo**-Taste auch stoßweise betätigen.
  - 8 Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.

**Optionaler Aufsatz (nicht im Lieferumfang)**

Minizerkleinerer – siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“ für Bestellinformationen.

## Pflege und Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Messer nicht berühren.

- 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.
- Keine Scheuermittel verwenden.

## Pflege und Reinigung

Teil	Spülmaschi- nenfest 	Nicht in Wasser tauchen 	Von Hand waschen 	Mit einem feuchten Tuch abwischen 
Arbeitsgriff	x	✓	x	✓
Mixerschafft *	x	✓	x	✓
Becher	✓	x	✓	✓
Zerkleinerer- Abdeckung	x	✓	x	✓
Zerkleinerer- Schüssel	✓	x	✓	✓
Schlagmesser	✓	x	✓	✓
Zerkleinerer- Schüssel Gummisockel für Becher	✓	x	✓	✓
Schneebeesen- manschette	x	✓	x	✓
Schneebeesen	✓	x	✓	✓

\* Falls Wasser in den Schaft dringen sollte, dieses abgießen und vor erneuter Verwendung vollständig trocknen lassen.

### Stabmixerschafft

- Becher oder ähnlichen Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und Spülmittel füllen. Stecker an die Steckdose anschließen, Mixerschafft eintauchen und einschalten.
- Netzstecker ziehen und Schaft abtrocknen.  
Oder
- Das Messer unter laufendem Wasser abwaschen, dann gründlich trocknen.

- Niemals in Wasser tauchen oder Flüssigkeiten in den Schaft eindringen lassen. Falls doch Wasser eintreten sollte, dieses abgießen und Schaft vor erneuter Verwendung vollständig trocknen lassen.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

## Kundendienst und Service



- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

### **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

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

## Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Der Stabmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.  Stabmixer nicht korrekt zusammengesetzt.	Prüfen, ob der Stecker des Stabmixers in der Steckdose steckt.  Prüfen, ob Aufsätze fest im Arbeitsgriff eingerastet sind.
Stabmixer läuft zu langsam an oder verarbeitet nicht kräftig genug.	Ausgewählte Geschwindigkeit zu niedrig.  Empfohlene Betriebszeit überschritten.	Geschwindigkeit erhöhen.  Den Stabmixer bei schweren Mischungen nicht länger als 50 Sekunden pro 4-Minuten-Zeitraum laufen lassen und den Schneebesen nicht länger als 3 Minuten pro 10-Minuten-Zeitraum.
Große Spritzer beim Verarbeiten.	Ausgewählte Geschwindigkeit zu hoch.  Behälter, Schüssel oder Topf zu flach oder zu klein für die zu verarbeitenden Zutaten.	Zunächst eine niedrige Geschwindigkeit wählen und dann erhöhen, sobald die Mischung dicker wird.  Einen Behälter von angemessener Größe wählen. Klingen vor dem Einschalten in das Mischgut setzen.
Arbeitsgriff wird bei Betrieb heiß.	Das Gerät wurde über einen längeren Zeitraum hinweg benutzt.	Das Gerät vor erneutem Gebrauch abkühlen lassen.
Der Zutaten werden nicht gemischt.	Möglicherweise unangemessene Geschwindigkeit für das Mischgut gewählt.	Geschwindigkeit allmählich erhöhen und mixen, bis das gewünschte Ergebnis erzielt wird.



# Italiano

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

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- 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.
- Non toccare mai 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 'manutenzione e 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 autorizzato.
- Disinserire sempre la spina del frullatore ad immersione dalla presa elettrica prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, di smontarlo o di pulirlo.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- 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.

## **importante**

- Nel caso di miscele molto consistenti, per garantire la lunga durata dell'apparecchio, non usare il frullatore ad immersione per più di 50 secondi in un lasso di tempo di 4 minuti.
- Non usare la frusta per più di 3 minuti in un lasso di tempo di 10 minuti.

## **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 dalla presa per le dita, lontano dal filo della lama, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.

### **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 al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

### **prima dell'uso**

- Gettare le protezioni della lama Triblade™ e da quella del tritatutto, che sono utilizzate unicamente per proteggere la lama durante la produzione e il trasporto. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.**
- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

## **legenda**

### **frullatore a immersione**

- ① pulsante di accensione
- ② pulsante Turbo
- ③ manico
- ④ corpo del frullatore con triblade fissa

### **recipiente (se in dotazione)**

- ⑤ recipiente

### **Ⓐ frusta (se in dotazione)**

- ⑥ ghiera della frusta
- ⑦ frusta a filo

### **Ⓑ tritatutto (se in dotazione)**

- ⑧ coperchio del tritatutto
- ⑨ presa per le dita
- ⑩ lama del tritatutto
- ⑪ ciotola
- ⑫ base ad anello in gomma

## tabella per l'uso consigliato

<b>Ingrediente/ ricetta</b>	<b>Contenitore</b>	<b>Velocità</b>	<b>Tempo di lavorazione *</b>	<b>Capacità massima</b>
<b>Frullatore a immersione</b>				
Minestre	Pentola da 2 litri	Turbo	25 sec	1 litro
Maionese	Recipiente da 0,5 litro	Turbo	45-60 sec	2 uova 300 ml d'olio
Omogeneizzati	Recipiente da 0,5 litro	Turbo	30-40 sec	300 g
Smoothie/ Frullati	Recipiente da 0,5 litro	Turbo	30 sec	400 ml
<b>Frusta</b>				
Albumi	Ciotola grande in vetro	Turbo	2-3 min	4 (150 g)
Panna	Ciotola grande in vetro	Turbo	2-2 ½ min	400 ml
<b>Accessori del tritatutto</b>				
Carne	Ciotola del tritatutto	Turbo	10-15 sec	250 g
Erbe	Ciotola del tritatutto	Turbo	5-10 sec	30 g
Frutta secca	Ciotola del tritatutto	Turbo	10-15 sec	200 g
Pane	Ciotola del tritatutto	Turbo	5-10 sec	1 fetta
Cipolle	Ciotola del tritatutto	Pulse	–	200 g
Biscotti	Ciotola del tritatutto	Turbo	15 sec	140 g
Paté	Ciotola del tritatutto	Turbo	5-10 sec	150 g

\* Questa tabella è da considerarsi solo un riferimento, quantità e tempi di lavorazione variano a seconda della ricetta e degli ingredienti utilizzati.

### come usare il frullatore a immersione

- Potete lavorare minestre, salse, frullati, maionese e omogeneizzati, ecc.

### per frullare nel recipiente (se il recipiente viene fornito)

- Non riempire di più di  $\frac{2}{3}$  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 Fissare il frullatore al manico **1** e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 2 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 3 Porre gli ingredienti nel becher o in un contenitore simile. Tenendo fermo il becher, selezionare la velocità desiderata (selezionare il pulsante di ACCENSIONE "O" per frullare più lentamente e ridurre al minimo gli spruzzi e il pulsante **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 pulsante di ACCENSIONE "O" o **Turbo**. Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e ruotare il manico in senso antiorario per rimuovere l'alberino del frullatore dal manico.

Ⓐ **come usare la frusta (se in dotazione)**

- È possibile montare ingredienti leggeri, come albumi d'uovo, panna e dessert istantanei.
- Non montare miscele più consistenti, ad esempio margarina e zucchero, altrimenti si rischia di danneggiare la frusta.

- 1 Spingere la frusta metallica per inserirlo nella ghiera ②.
- 2 Inserire il manico nella ghiera della frusta e ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
- 3 Versare gli alimenti in una vaschetta.
- 4 Inserire la spina nella presa di corrente e premere il pulsante di ACCENSIONE "O".  
Per usare la frusta a velocità più elevata premere il pulsante **Turbo**. Muovere la frusta in senso orario. Per ridurre gli spruzzi, premere il pulsante di ACCENSIONE "O".

- Non lasciare che il liquido oltrepassi i bracci metallici della frusta.

- 5 Dopo l'uso, rilasciare il pulsante di ACCENSIONE "O" o **Turbo**, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e smontarlo.

Ⓑ **come usare il tritatutto (se in dotazione)**

- 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 Montare la base ad anello di gomma ⑫ sul fondo della ciotola del tritatutto. (Così facendo, la ciotola non scivolerà sul piano di lavoro).
  - 3 Inserire la lama del tritatutto sul perno all'interno del recipiente ③.
  - 4 Aggiungere gli ingredienti.
  - 5 Mettere il coperchio sul tritatutto, ruotare e bloccare in posizione ④.
  - 6 Inserire il manico sul coperchio del tritatutto ⑤, poi ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
  - 7 Inserire la spina nella presa di corrente e tenere ben ferma la ciotola. Ora premere il pulsante **Turbo**. In alternativa, premere il pulsante **Turbo** in modo intermittente, per un funzionamento a impulsi.
  - 8 Dopo l'uso, estrarre la spina dalla presa di corrente e smontare.

**accessori opzionali (non in dotazione)**





Mini tritatutto – fare riferimento alla sezione "manutenzione e assistenza tecnica" per ordinare.

## 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.

- 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.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.

## guida alla cura e pulizia

Pezzo	Lavabile in lavastoviglie 	Non immergere in acqua 	Lavare a mano 	Pulire con un panno umido 
Manico	X	✓	X	✓
Alberino del frullatore *	X	✓	X	✓
Recipiente	✓	X	✓	✓
Protezione del tritatutto	X	✓	X	✓
Ciotola del tritatutto	✓	X	✓	✓
Lama del tritatutto	✓	X	✓	✓
Base ad anello in gomma della ciotola del tritatutto	✓	X	✓	✓
Ghiera della frusta	X	✓	X	✓
Frusta	✓	X	✓	✓

\* **Se dovesse entrare acqua nell'apparecchio, toglierla e lasciare asciugare prima dell'uso.**

### Frullatore a immersione

- Riempire parzialmente il becher o un contenitore simile di acqua saponata calda. Attaccare la spina alla presa elettrica, poi inserire l'alberino del frullatore a immersione 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.

- **Non immergere mai in acqua né lasciare che dei liquidi entrino nell'alberino. Se dovesse entrare acqua nell'apparecchio, toglierla e lasciare asciugare prima dell'uso.**
- **Non lavare in lavastoviglie.**

## manutenzione e assistenza tecnica



- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

### **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

## guida alla risoluzione problemi

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Il frullatore a immersione non funziona	<p>Non c'è corrente</p> <p>Il frullatore a immersione non è stato montato correttamente</p>	<p>Controllare che la spina del frullatore a immersione sia inserita nella presa di corrente.</p> <p>Controllare che gli accessori siano stati correttamente montati sul manico.</p>
Il frullatore a immersione si avvia troppo lentamente o fatica a lavorare gli ingredienti.	<p>La velocità selezionata è troppo bassa.</p> <p>Si è superato il tempo massimo di lavorazione consigliato.</p>	<p>Aumentare la velocità.</p> <p>Non utilizzare il frullatore a immersione per più di 50 secondi in un lasso di tempo di 4 minuti se si lavorano miscele dense e non utilizzare la frusta per più di 3 minuti in un lasso di tempo di 10 minuti.</p>
Eccesso di spruzzi durante la lavorazione	<p>La velocità selezionata è troppo alta.</p> <p>Il contenitore, la ciotola o la pentola che si sta usando sono troppo poco profondi o troppo piccoli per la quantità di ingredienti da lavorare.</p>	<p>Selezionare inizialmente una velocità più bassa e aumentarla gradualmente man mano che la miscela si addensa.</p> <p>Utilizzare un recipiente della misura adatta. Immergere le lame negli ingredienti prima di accendere l'apparecchio.</p>
Il manico si surriscalda durante la lavorazione.	L'apparecchio è stato utilizzato per un periodo di tempo eccessivo.	Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di utilizzarlo nuovamente.
Gli ingredienti non vengono mescolati.	La velocità selezionata non è adatta per lavorare gli ingredienti utilizzati.	Aumentare gradualmente la velocità e lavorare la miscela fino a raggiungere il risultato desiderato.



# Português

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

## segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Nunca toque nas lâminas enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- 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 e cuidados ao cliente”.
- 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 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.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- 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.

### **importante**

- Para assegurar uma longa vida ao seu aparelho, com misturas pesadas, não utilize a sua varinha mágica por mais de 50 segundos nos períodos de 4 minutos.

- Não utilize os acessórios batedor de arames por mais de 3 minutos em cada período de 10 minutos.

### **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.

#### **antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica tem a potência apresentada na varinha mágica.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

#### **antes de utilizar pela primeira vez**

- 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”.

#### chave

##### **varinha mágica**

- ① botão ON
- ② botão turbo
- ③ pega motriz
- ④ acessório da varinha mágica com lâmina fixa triblade

##### **copo (se fornecido)**

- ⑤ copo

##### **Ⓐ batedor de arames (se fornecido)**

- ⑥ bainha do batedor
- ⑦ batedor de arames

##### **Ⓑ picadora (se fornecido)**

- ⑧ tampa da picadora
- ⑨ pega
- ⑩ lâmina picadora
- ⑪ taça
- ⑫ anel de borracha da base

## quadro de utilização recomendada

<b>Ingrediente/ receita</b>	<b>Recipiente</b>	<b>Velocidade</b>	<b>Tempo de processamento *</b>	<b>Capacidade Máx.</b>
<b>Varinha mágica</b>				
Sopas	Panela para 2 litros	Turbo	25 seg.	1 litro
Maionese	Copo para 0,5 litro	Turbo	45-60 seg.	2 Ovos 300ml Óleo
Comida para bebé	Copo para 0,5 litro	Turbo	30-40 seg.	300g
Smoothies/ Batidos de leite	Copo para 0,5 litro	Turbo	30 seg.	400ml
<b>Batedor de varetas</b>				
Claras de ovos	Taça de vidro grande	Turbo	2-3 min.	4 (150g)
Natas	Taça de vidro grande	Turbo	2-2 ½ min.	400 ml
<b>Acessório de picar</b>				
Carne	Taça da picadora	Turbo	10-15 seg.	250g
Ervas	Taça da picadora	Turbo	5-10 seg.	30g
Nozes	Taça da picadora	Turbo	10-15 seg.	200g
Pão	Taça da picadora	Turbo	5-10 seg.	1 fatia
Cebolas	Taça da picadora	Impulso	–	200g
Biscoitos	Taça da picadora	Turbo	15 seg.	140g
Patê	Taça da picadora	Turbo	10-15 seg.	150g

\* Estes servem apenas como guia e poderão variar de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.

### para usar a varinha mágica

- Pode passar sopas, molhos, batidos de leite, maionese, comida de bebé, etc.

### para misturas no copo (se o copo for fornecido)

- Não encha o copo mais de dois terços (⅔).

#### 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 carinha 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 ❶ e rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
  - 2 Ligue à corrente.
  - 3 Coloque os alimentos no copo ou num recipiente similar, depois segurando-o firmemente seleccione a velocidade desejada (seleccione "O" (ON) para passar devagar e minimizar os salpicos ou **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.
- 4 Após utilizar, liberte o botão “O” ou o botão **Turbo**. Retire da tomada e rode a pega motriz no sentido contrário dos ponteiros do relógio para a soltar do eixo da varinha mágica.

#### **A para utilizar o batedor de arames (se fornecido)**

- Pode bater ingredientes leves tais como claras de ovos; natas e sobremesas instantâneas (mousses).
  - Não utilize o batedor de arames em misturas pesadas, tais como margarina e açúcar – porque vai danificar o batedor.
- 1 Introduza o batedor de arames na respectiva união ②.
- 2 Coloque a pega motriz dentro da bainha do batedor de arames e depois rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
- 3 Coloque os alimentos numa tigela.
- 4 Ligue à corrente e pressione o botão “O” (ON) para ligar. Para bater a uma velocidade mais rápida pressione o botão **Turbo**. Mova o batedor de varetas no sentido dos ponteiros do relógio. Para reduzir os salpicos, carregue no botão “O”.
- Não deixe que o líquido suba acima dos arames do batedor.
- 5 Após utilizar liberte o botão “O” ou o botão **Turbo**, desligue da corrente e desmonte.

#### **B 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.
- 1 Remova todos os ossos e corte os alimentos em cubos de 1 a 2cm
- 2 Encaixe o anel de borracha da base ⑫ no fundo da taça da picadora. (Isto evita que a taça escorregue na mesa de trabalho).
- 3 Encaixe a lâmina picadora no pino da taça ③.
- 4 Adicione os alimentos.
- 5 Coloque a tampa na taça e gire para prender ④.
- 6 Introduza a pega motriz na protecção da picadora ⑤ - rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
- 7 Ligue à corrente e segure firmemente a taça. Depois prima o botão **Turbo**. Em alternativa prima o botão **Turbo** em pequenos accionamentos para realizar séries de impulsos.
- 8 Após utilizar, desligue da corrente e desmonte.





#### **acessório opcional (não incluído na embalagem)**

Mini picadora - consulte a secção “assistência e cuidados ao cliente” para poder encomendar.

### cuidado e limpeza

- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada antes de o limpar.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Alguns alimentos, ex. cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo pode ajudar a retirar a coloração.
- Não utilize abrasivos.

## guia de cuidados e limpeza

Utensílio	Adequado para máquina de lavar-louça 	NÃO emersa em Água 	Lavar à Mão 	Limpe com um pano um pouco húmido 
Pega motriz	x	✓	x	✓
Eixo da varinha mágica *	x	✓	x	✓
Copo	✓	x	✓	✓
Protecção da picadora	x	✓	x	✓
Taça da picadora	✓	x	✓	✓
Lâmina da picadora	✓	x	✓	✓
Taça da picadora Anel de borracha da base	✓	x	✓	✓
Bainha do batedor de arames	x	✓	x	✓
Batedor de arames	✓	x	✓	✓

\* **Se entrar água no eixo, deixe escorrer e secar totalmente antes de usar novamente.**

### eixo da varinha mágica

ou

- Encha pelo meio o copo ou um recipiente similar 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.
- **Nunca submerja em água ou deixe entrar líquido dentro do eixo. Se entrar água, deixe escorrer e secar totalmente antes de usar novamente.**
- **Não lave na máquina de lavar loiça.**

### assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.

- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



**ADVERTÊNCIAS PARA A  
ELIMINAÇÃO CORRECTA  
DO PRODUTO NOS TERMOS  
DA DIRECTIVA EUROPEIA  
RELATIVA AOS RESÍDUOS DE  
EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS  
E ELECTRÓNICOS (REEE)**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

## guia de avarias

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
A varinha mágica não funciona.	Não tem energia eléctrica.  A Varinha Mágica não está montada correctamente.	Confirme que a varinha mágica está ligada à tomada eléctrica.  Confirme que os acessórios estão correctamente montados na pega motriz.
A varinha mágica começa a trabalhar devagar ou com dificuldade durante a utilização.	A velocidade seleccionada é demasiado baixa.  Excedeu o tempo de operação recomendado.	Aumente a velocidade.  Não utilize a varinha mágica por tempo superior a 50 segundos a cada 4 minutos em misturas pesadas ou o batedor de arames mais de 3 minutos a cada 10 minutos.
Demasiados salpicos durante o processamento.	A velocidade seleccionada é demasiado alta.  O recipiente, a taça ou a panela/tacho pouco profundos ou demasiado pequenos para poder processar os ingredientes.	Selecione inicialmente uma velocidade mais baixa e aumente lentamente à medida que a mistura engrossa.  Escolha um recipiente de tamanho apropriado. Coloque a lâmina nos alimentos antes de ligar.
A pega motriz aquece enquanto trabalha.	A unidade pode ter sido utilizada durante demasiado tempo sem repousar.	Deixe a unidade arrefecer completamente antes de utilizar novamente.
A mistura não está a misturar.	A velocidade da unidade pode não ser a apropriada para os ingredientes que está a processar.	Aumente gradualmente a velocidade e misture até atingir os resultados desejados.



# Español

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

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- 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 técnico y atención al cliente”.
- 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.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 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.

### **importante**

- Para garantizar una vida larga a su aparato, con las mezclas pesadas no utilice la mezcladora de mano durante más de 50 segundos seguidos en cualquier período de 4 minutos.

- No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos seguidos en cualquier período de 10 minutos.

### **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.

#### **antes de enchufar el aparato**

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

#### **antes de usarla por primera vez**

- Tire las fundas protectoras del Triblade™ 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”.

#### descripción del aparato

##### **mezcladora de mano**

- ① botón de ENCENDIDO
- ② botón turbo
- ③ mango ergonómico
- ④ eje de la mezcladora con “triblade” fijo.

##### **vaso (si se incluye)**

- ⑤ vaso

##### **(A) batidor de varillas (si se incluye)**

- ⑥ collarín de la batidora
- ⑦ batidora de alambre

##### **(B) picadora (si se incluye)**

- ⑧ tapa de la picadora
- ⑨ asa
- ⑩ cuchilla de la picadora
- ⑪ bol
- ⑫ anillo de goma

## tabla de usos recomendados

<b>Ingrediente/ receta</b>	<b>Recipiente</b>	<b>Velocidad</b>	<b>Tiempo de procesamiento</b> *	<b>Capacidad máx</b>
<b>Mezcladora de mano</b>				
Sopas	Cacerola de 2 litros de capacidad	Turbo	25 segundos	1 litro
Mayonesa	Vaso de 0.5 litro de capacidad	Turbo	45-60 segundos	2 huevos 300 ml de aceite
Comida para bebés	Vaso de 0.5 litro de capacidad	Turbo	30-40 segundos	300 g
Smoothies/ batidos	Vaso de 0.5 litro de capacidad	Turbo	30 segundos	400 ml
<b>Batidor de varillas</b>				
Claras de huevo	Bol de cristal grande	Turbo	2-3 minutos	4 (150 g)
Nata	Bol de cristal grande	Turbo	2-2 ½ minutos	400 ml
<b>Accesorio para picar</b>				
Carne	Bol de la picadora	Turbo	10-15 segundos	250 g
Hierbas aromáticas	Bol de la picadora	Turbo	5-10 segundos	30 g
Frutos secos	Bol de la picadora	Turbo	10-15 segundos	200 g
Pan	Bol de la picadora	Turbo	5-10 segundos	1 rebanada
Cebollas	Bol de la picadora	Control de acción intermitente	–	200 g
Galletas	Bol de la picadora	Turbo	15 segundos	140 g
Paté	Bol de la picadora	Turbo	10-15 segundos	150 g

\* Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

### para usar la mezcladora de mano

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

### para hacer mezclas en el vaso (si se incluye)

- No llene el vaso más de ¾.

#### 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 ❶ y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado.
- 2 Enchufe.
- 3 Ponga la comida en el vaso o un recipiente similar, luego, sujetando el vaso firmemente, elija la velocidad deseada (seleccione el botón de ENCENDIDO "O" 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 eje de la mezcladora.
- 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 ENCENDIDO "O" o el botón **Turbo**. Desenchufe y gire el mango ergonómico en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

Ⓐ **para usar el batidor de varillas (si se incluye)**

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida y postres instantáneos.
- No bata mezclas más pesadas como manteca y azúcar con el batidor de varillas ya que puede dañarlo.

- 1 Introduzca el batidor de varillas de alambre dentro del collarín del batidor de varillas ②.
- 2 Acople el mango ergonómico al collarín del batidor de varillas, y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado.
- 3 Coloque los alimentos en el bol.
- 4 Enchufe y apriete el botón de ENCENDIDO "O".

Para batir a una velocidad más rápida, apriete el botón **Turbo**. Mueva el batidor de varillas en el sentido de las agujas del reloj. Para reducir las salpicaduras, apriete el botón de ENCENDIDO "O".

- No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.

- 5 Después del uso, suelte el botón de ENCENDIDO "O" o el botón **Turbo**, desenchufe y desmonte.

Ⓑ **usar la picadora (si se incluye)**

- 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 el anillo de goma ⑫ en la parte inferior del bol de la picadora (esto impide que el bol se deslice en la zona de trabajo).
- 3 Acople la cuchilla de la picadora sobre el vástago del bol ③.
- 4 Añada los alimentos.
- 5 Acople la tapa de la picadora y gírela hasta que quede bien ajustada ④.
- 6 Acople el mango ergonómico a la tapa de la picadora ⑤, y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado.
- 7 Enchufe el aparato. Sujete el bol firmemente. Entonces, pulse el botón **Turbo**. También puede pulsar el botón **Turbo** de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
- 8 Después del uso, desenchufe y desmonte.

**accesorio opcional (no se suministra en el paquete)**

Minipicadora – consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente" para encargarla.

## cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza,
- No toque las cuchillas afiladas.

- 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.
- No utilice productos abrasivos.

## guía para el cuidado y la limpieza

Artículo	Apto para lavar en el lavavajillas 	No sumergir en agua 	Lavar a mano 	Limpiar con un paño húmedo 
Mango ergonómico	x	✓	x	✓
Eje de la mezcladora *	x	✓	x	✓
Vaso	✓	x	✓	✓
Tapa de la picadora	x	✓	x	✓
Bol de la picadora	✓	x	✓	✓
Cuchilla de la picadora	✓	x	✓	✓
Anillo de goma del bol de la picadora	✓	x	✓	✓
Collarín del batidor de varillas	x	✓	x	✓
Batidor de varillas	✓	x	✓	✓

\* **Si entra agua dentro del eje, escúrralo y deje que se seque antes de usarlo.**

### eje de la mezcladora de mano

o bien

- Llene parcialmente el vaso o un recipiente similar 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.
- **Nunca lo sumerja en agua ni permita que entre líquido en el eje. Si entra agua dentro, escúrralo y deje que se seque antes de usarlo.**
- **No lo lave en el lavavajillas.**

## servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



### **ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)**

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

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

## guía de solución de problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
La mezcladora de mano no funciona	No hay corriente eléctrica.  La mezcladora de mano no se ha ensamblado correctamente.	Compruebe que la mezcladora de mano esté enchufada.  Compruebe que los accesorios estén bien ajustados al mango ergonómico.
La mezcladora de mano empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento.	La velocidad seleccionada es demasiado lenta.  Se ha sobrepasado el tiempo de funcionamiento recomendado.	Aumente la velocidad.  No haga funcionar la mezcladora de mano durante más de 50 segundos seguidos en cualquier período de 4 minutos para mezclas pesadas ni el batidor de varillas durante más de 3 minutos seguidos en cualquier período de 10 minutos.
Exceso de salpicaduras durante el procesamiento.	La velocidad seleccionada es demasiado alta.  El recipiente, bol o cacerola es demasiado poco profundo o demasiado pequeño para los ingredientes que se está procesando.	Al principio, seleccione una velocidad más lenta y aumentela a medida que la mezcla se espese.  Seleccione un recipiente del tamaño adecuado. Introduzca las cuchillas dentro de la comida antes de conectar el aparato.
El mango ergonómico se calienta durante el funcionamiento.	Puede que la unidad se haya usado durante un periodo de tiempo prolongado.	Deje que la unidad se enfríe completamente antes de usarla otra vez.
La mezcla no se está procesando.	Puede que la velocidad de la unidad no sea adecuada para los ingredientes que se están mezclando.	Aumente gradualmente la velocidad y mezcle hasta lograr el resultado deseado.



# Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

## sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Berør aldrig knivene, mens apparatets stik er sat i.
- 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 og kundepleje'.
- 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.

- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- 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.

### **vigtigt**

- For at sikre lang levetid for dit apparat må du ikke bruge håndblenderen til tunge blandinger længere end 50 sekunder på 4 minutter.
- Brug ikke piskeristilbehøret længere end 3 minutter på 10 minutter.

### **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.

## før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at din strømforsyning er identisk med den som er vist på håndblenderen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

## før første anvendelse

- 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'.

## forklaring

### håndblender

- ① ON-knap
- ② turboknap
- ③ elhåndgreb
- ④ blenderskaft med fastmonteret triblade.

### bægerglas (hvis denne medfølger)

- ⑤ bægerglas

### A piskeris (hvis dette medfølger)

- ⑥ piskering
- ⑦ metalpisker

### B hakker (hvis denne medfølger)

- ⑧ hakkedæksel
- ⑨ fingergreb
- ⑩ hakkekniv
- ⑪ skål
- ⑫ gummiring

## anbefalet brugsdiagram

Ingrediens/ opskrift	Beholder	Hastighed	Tilberednings- tid *	Maks. kapacitet
<b>Håndblender</b>				
Supper	2-liters kasserolle	Turbo	25 sek	1 liter
Mayonnaise	0.5-liters bæger	Turbo	45-60 sek.	2 æg 300 ml olie
Babymad	0.5-liters bæger	Turbo	30-40 sek.	300 g
Smoothies/ Milkshakes	0.5-liters bæger	Turbo	30 sek.	400 ml
<b>Piskeris</b>				
Æggehvider	Stor glasskål	Turbo	2-3 min.	4 (150 g)
Creme	Stor glasskål	Turbo	2-2½ min.	400 ml
<b>Tilbehør til hakkeren</b>				
Kød	Hakkeskål	Turbo	10-15 sek.	250 g
Urter	Hakkeskål	Turbo	5-10 sek.	30 g
Nødder	Hakkeskål	Turbo	10-15 sek	200 g
Brød	Hakkeskål	Turbo	5-10 sek.	1 skive
Løg	Hakkeskål	Puls	-	200 g
Småkager	Hakkeskål	Turbo	15 sek.	140 g
Paté	Hakkeskål	Turbo	5-10 sek.	150 g

\* Dette er kun til orientering og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.

## **sådan anvender du håndblenderen**

- Du kan blende supper, saucer, milkshakes, mayonnaise, baby mad osv.

### **til blending i bægerglas (hvis bægerglasset medfølger)**

- Lad være med at fylde bægerglasset mere end  $\frac{3}{4}$  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 blending i kasserolle**

- For den sikreste anvendelse anbefales det at tage gryden af varmen og lad varme væsker afkøle til stuetemperatur før blending.
- 1 Sæt motorhåndtaget i blenderskaffet ❶, og drej med uret for at låse.
  - 2 Tilslut strømforsyning
  - 3 Anbring fødevarerne i bægerglasset eller en lignende beholder, hold derpå bægerglasset i ro, mens den ønskede hastighed vælges (vælg "O" ON for at få langsommere blanding samt minimere stænk og **Turbo** for at få 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 udløses knappen "O" ON eller **Turbo**. Tag stikket ud, og drej elhåndgrebet mod uret for at tage blenderskaffet af elhåndgrebet.

### **Ⓐ sådan anvender du piskeriset (hvis dette medfølger)**

- Du kan piske lette ingredienser som f.eks. æggeghvider; fløde og dessertpulver.
  - Pisk ikke tunge blandinger som fedtstof og sukker – det skader piskeriset.
- 1 Tryk piskeriset ind i piskepladen ❷.
  - 2 Sæt motorhåndtaget på piskereringen, og drej med uret for at låse.
  - 3 Kom maden i en skål.
  - 4 Sæt stikket i, og tryk på "O" ON-knappen.  
Tryk på **Turbo**-knappen for at piske ved en hurtigere hastighed. Kør piskeriset med uret.  
Tryk på knappen "O" ON for at reducere stænkning.
- Lad ikke væsken komme over piskerisets tråde.
- 5 Efter brug udløses knappen "O" ON eller **Turbo**, stikket tages ud, og delene adskilles.

### **Ⓑ sådan anvendes hakkeren (hvis denne 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 gummiringbunden ❷ på bunden af hakkeskålen. (Dette forhindrer skålen i at glide på køkkenbordet.)
  - 3 Sæt hakkekniven over stiftens i skålen ❸.
  - 4 Tilsæt dine madvarer.
  - 5 Sæt hakkedækslet på, drej og lås ❹.
  - 6 Sæt elhåndgrebet på hakkedækslet ❺, og drej med uret for at låse.

- 7 Sæt stikket i. Hold skålen i ro. Tryk derefter på **Turbo**-knappen. Tryk alternativt på **Turbo**-knappen i korte stød for at opnå pulseffekt.
- 8 Efter brug trækkes stikket ud og delene skilles ad.





### ekstra tilbehør (medfølger ikke)

Minihakker - se afsnittet "service og kundepleje" for bestilling.

## pleje og rengøring

- Inden rengøring sluk altid for håndblenderen og tag stikket ud af stikkontakten.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Nogle fødevarer, som f.eks. gulerødder, kan misfarve plasticdele. Hvis de gnides med en klud dyppet i vegetabilsk olie, kan det hjælpe på misfarvningen.
- Brug ikke slibemidler.

## pleje- og rengøringsvejledning

Genstand	Egnet til maskinopvask 	Må ikke lægges i vand 	Vask i hånden 	Tør med en fugtig klud 
Elhåndgreb	x	✓	x	✓
Blenderskaft *	x	✓	x	✓
Bægerlåg	✓	x	✓	✓
Hakkedæksel	x	✓	x	✓
Hakkeskål	✓	x	✓	✓
Hakkekniv	✓	x	✓	✓
Hakkeskål gummiring til bægerglas	✓	x	✓	✓
Piskerring	x	✓	x	✓
Piskeris	✓	x	✓	✓

\* Hvis der trænger vand ind i skaftet, skal det hældes fra og skaftet tørres før brug.

### håndblenderskaft

enten

- Fyld bægerglasset eller en lignende beholder delvist op med varmt sæbevand. Sæt stikket i stikkontakten, isæt håndblenderskaftet, og tænd.
- Træk stikket ud og tør efter eller
- Vask knivene under rindende vand og tør derefter grundigt.
- **Læg det aldrig i blød, og lad aldrig væske komme ind i skaftet. Hvis der skulle trænge vand ind, skal det hældes fra og skaftet tørres før brug.**
- **Må ikke maskinvaskes.**

### service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.

- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



**VIGTIG INFORMATION  
ANGÅENDE KORREKT  
BORTSKAFFELSE  
AF PRODUKTET I  
OVERENSSTEMMELSE  
MED EU-DIREKTIVET OM  
AFFALD AF ELEKTRISK OG  
ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)**

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.

## fejlsøgningsguide

<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
Håndblenderen vil ikke køre	Ingen strøm  Håndblender ikke samlet korrekt	Kontroller, at håndblenderens stik er sat i.  Kontroller, at tilbehør er sikkert fastlåst på el-håndgrebet.
Håndblender begynder at køre langsomt eller anstrengt under tilberedning.	Valgt hastighed for lav  Anbefalet funktions-tid overskredet.	Øg hastigheden  Lad ikke håndblenderen køre længere end 50 sekunder på 4 minutter ved tilberedelse af tunge blandinger eller piskeriset i 3 minutter på 10 minutter.
Kraftig stænkning under tilberedning	Valgt hastighed for høj.  Beholder, skål eller gryde for lav eller for lille til de ingredienser, der tilberedes.	Vælg en lavere hastighed først, og forøg den, når blandingen bliver tykkere..  Vælg en beholder af korrekt størrelse. Sæt knivene ned i maden, før der tændes.
Elhåndgrebet bliver varmt under brug.	Enheden kan være blevet brugt i længere tid.	Lad enheden køle helt ned, før den bruges igen.
Blandingen går ikke sammen.	Enhedens hastighed er evt. ikke korrekt til de ingredienser, der blendes.	Øg gradvist hastigheden, og blend, til ønsket resultat er opnået.

# Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

## säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Ta aldrig på bladen då enheten är inkopplad
- 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 stavmixer. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service och kundtjänst".
- 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 stavmixern från nätuttaget om den lämnas obebakad och innan den sätts ihop, tas isär eller rengörs.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas



eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.

- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt 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.

### **viktigt**

- Kör inte stavmixern längre än 50 sekunder under en fyraminutersperiod om du arbetar med en tjock blandning för att säkerställa apparatens livslängd.
- Kör inte visptillbehöret i mer än tre minuter under en 10-minutersperiod.

### **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.

## innan du sätter i kontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på stavmixern.
- Den här apparaten uppfyller EG-förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

## innan du använder första gången

- Avlägsna skydden från Triblade™ 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".

## förklaring till bilder

### mixerstav

- ① PÅ/AV-knapp
- ② turboknapp
- ③ handtag
- ④ mixeraxel med fast knivsats med "triblade"

### bägare (om sådan medföljer)

- ⑤ bägare
- Ⓐ **visp (om sådan medföljer)**
- ⑥ vispkrage
- ⑦ ballongvisp
- Ⓑ **kniv (om sådan medföljer)**
- ⑧ knivlock
- ⑨ grepp
- ⑩ knivblad
- ⑪ skål
- ⑫ gummiringbas

rekommenderad användning				
Ingredienser/ recept	Kärl	Hastighet	Bearbetningstid *	Max- kapacitet
<b>Stavmixer</b>				
Soppor	2-liters kastrull	Turbo	25 s	1 liter
Majonnäs	0,5-liters bägare	Turbo	45-60 s	2 ägg 300 ml olja
Barnmat	0,5-liters bägare	Turbo	30-40 s	300 g
Smoothie/ milkshake	0,5-liters bägare	Turbo	30 s	400 ml
<b>Visp</b>				
Äggvitor	Stor glasskål	Turbo	2-3 minuter	4 (150 g)
Vispgrädde	Stor glasskål	Turbo	2-2 ½ minut	400 ml
<b>Knivtillbehör</b>				
Kött	Knivskål	Turbo	10-15 s	250 g
Örter	Knivskål	Turbo	5-10 s	30 g
Nötter	Knivskål	Turbo	10-15 s	200 g
Bröd	Knivskål	Turbo	5-10 s	1 skiva
Lök	Knivskål	Puls	-	200 g
Kex	Knivskål	Turbo	15 s	140 g
Paté, pastej	Knivskål	Turbo	5-10 s	150 g

\* Detta är endast vägledning och varierar enligt recept och ingredienser som bearbetas.

## **användning av stavmixern**

- Du kan mixa soppor, såser, milkshakes, majonnäs och barnmat m.m.

### **för mixning i bägare (om sådan medföljer)**

- Fyll inte bägaren över  $\frac{3}{4}$ .

#### **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 stavmixerns fot. Då kan du komma åt att röra om ingredienserna utan att de stänker över kanten.

### **för mixning i kastrull**

- Ta alltid bort kastrull från spisen och låt varm vätska svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- 1 Montera handtaget inuti mixerskaftet ❶ och vrid moturs för att låsa.
  - 2 Koppla in.
  - 3 Placera livsmedlen i bägaren eller en liknande behållare. Håll sedan bägare stadigt när du väljer hastighet (välj PÅ "O" för långsammare omblandning och för att minimera stänk och **Turbo** för snabbare omblandning).
  - **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.
  - **Stavmixern är inte lämpad för att krossa is.**
  - Koppla ur mixern innan rengöring om den satts igen.
  - 4 Efter användning släpper du PÅ "O"- eller **Turbo**-knappen. Dra ur sladden och vrid mixerhandtaget moturs för att ta loss mixeraxeln från mixerhandtaget.

## **Ⓐ användning av vispen (om sådan medföljer)**

- Du kan vispa lätta ingredienser som äggvitor, grädde och pulverdesserter.
  - Vispa inte tjockare blandningar som matfett och socker. Det kan skada vispen.
- 1 Tryck in trådvispen i vispkragen ❷.
  - 2 Montera handtaget på vispkragen och vrid moturs för att låsa.
  - 3 Lägg det som ska vispas i en skål.
  - 4 Sätt i stickkontakten och tryck ner PÅ "O"-knappen.  
För att vispa på högre hastighet trycker du på **Turbo**-knappen. Rör vispen medurs.  
För att minska stänkandet trycker du på PÅ "O"-knappen.
- Låt inte vätskan komma över visptrådarna.
  - 5 Efter användning släpper du PÅ "O"- eller **Turbo**-knappen, drar ur sladden och plockar isär delarna.

## **Ⓑ 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 gummiringen ❸ på botten av knivskålen. (Då glider inte skålen på underlaget).
  - 3 Montera knivbladet över stiftet i skålen ❹.
  - 4 Tillsätt livsmedlen.
  - 5 Montera knivlocket, vrid det och lås fast det ❺.
  - 6 Montera handtaget på mixeraxeln ❻. Vrid medurs för att låsa.
  - 7 Sätt i sladden. Håll skålen stadigt. Tryck sedan på **Turbo**-knappen. Alternativt kan du trycka på **Turbo**-knappen stötvis för att få en pulserande verkan.
  - 8 Dra ut stickkontakten och demontera enheten när du är klar.

### extra tillbehör (medföljer ej i förpackningen)

Minihackare – se "service och kundtjänst" för beställning.

- 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.
- Använd inte putsmedel.

## skötsel och rengöring

- Stäng alltid av mixern och dra ut kontakten före rengöring.
- Vidrör inte de vassa bladen.

## vägledning för skötsel och rengöring

Del	Lämplig för maskindisk 	Doppa inte i vatten. 	Handdisk 	Torka av med en fuktig trasa 
Handtag	X	✓	X	✓
Mixerskaft *	X	✓	X	✓
Bägare	✓	X	✓	✓
Knivlock	X	✓	X	✓
Knivskål	✓	X	✓	✓
Knivblad	✓	X	✓	✓
Knivskålens gummiringbas	✓	X	✓	✓
Vispkrage	X	✓	X	✓
Visp	✓	X	✓	✓

\* **Om vatten kommer in i skaftet, håll av vattnet och låt skaftet torka före användning.**

### stavmixerskaft

antingen

- Fyll bägaren eller en liknande behållare delvis med varmt tvålsvatten. Anslut till strömförsörjningen, sätt sedan i mixeraxeln och slå på.
- Dra ut stickkontakten och torka apparaten.  
eller
- Tvätta bladen under rinnande vatten och torka sedan noga.
- **Doppa aldrig i vatten och låt inte vätska tränga in i skaftet. Om vatten kommer in i skaftet, håll av vattnet och låt torka före användning.**
- **Får inte diskas i diskmaskin.**

## service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.

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



**VIKTIG INFORMATION OM HUR  
PRODUKTEN SKALL KASSERAS  
I ENLIGHET MED EUROPEISKA  
DIREKTIV OM AVFALL  
SOM UTGÖRS AV ELLER  
INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH  
ELEKTRONISK UTRUSTNING  
(WEEE)**

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 hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar. Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

## problemsökningsguide

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
Stavmixern startar inte.	Ingen ström.  Stavmixern är inte ordentligt ihopsatt.	Kontrollera att stavmixern är ansluten till ett vägguttag.  Kontrollera att tillbehöret är säkert låst på handtaget.
Stavmixern börjar sakta ner eller arbetar hårt under bearbetningen.	Vald hastighet är för långsam.  Rekommenderad bearbetningstid har överskridits.	Öka hastigheten.  Kör inte mixerstaven längre än 50 sekunder under en fyraminutersperiod om du arbetar med en tjock blandning eller vispen under mer än tre minuter under en 10-minutersperiod.
Mycket skvätt under bearbetning	Vald hastighet är för hög.  Bägaren, skålen eller grytan är för låg eller för liten för ingredienserna som bearbetas.	Börja med en långsammare hastighet och öka hastigheten allteftersom blandningen tjocknar.  Välj ett kärl i lämplig storlek. Placera bladen i blandningen innan apparaten startas.
Handtaget blir varmt under bearbetning.	Apparaten kan ha används under för lång tid.	Låt enheten svalna helt innan den används igen.
Blandningen mixas inte.	Hastigheten kan vara felaktig för ingredienserna som ska mixas.	Öka hastigheten gradvis och mixa till önskat resultat.

# Norsk

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

## sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Du må aldri ta på bladene mens støpselet til apparatet står i.
- Hold fingrer, hår, klær og redskap unna deler som er i bevegelse.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten 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 overhaldt 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.

- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- 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.

### **viktig**

- Sikre at apparatet får lang levetid ved å ikke bruke stavmikseren i mer enn 50 sekunder i løpet av en periode på 4 minutter med tunge blandinger.
- Ikke bruk visptilbehøret i mer enn 3 minutter i løpet av en periode på 10 minutter.

### **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 fingergrepet bort fra skjærekniven, både ved håndtering og rengjøring.



## før du setter i støpselet

- Pass på at strømtilførselen stemmer overens med det som står på stavmikseren.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

## før du bruker for første gang

- Kast knivbeskytterne på Triblade™ og hakkekniven da disse kun er til beskyttelse av kniven under produksjon og forsendelse. **Vær forsiktig da knivene er svært skarpe.**
- Vask delene: se "stell og rengjøring".

## deler

### stavmikser

- ① PÅ-knapp
- ② Turboknapp
- ③ strømhåndtak
- ④ mikser skaft med fast "triblade".

### mugge (hvis den medfølger)

- ⑤ mugge

### Ⓐ visp (hvis den medfølger)

- ⑥ krage til vispen
- ⑦ stålvisp

### Ⓑ hakkekniv (hvis den medfølger)

- ⑧ hakkedeksel
- ⑨ fingergrep
- ⑩ hakkekniv
- ⑪ bolle
- ⑫ gummiringbase

tabell for anbefalt bruk				
Ingrediens/ oppskrift	Beholder	Hastighet	Behandlings- tid *	Maksimal kapasitet
<b>Stavmikser</b>				
Supper	Kjele på 2 liter	Turbo	25 sekunder	1 liter
Majones	Mugge på 0.5 liter	Turbo	45–60 sekunder	2 egg 300 ml olje
Barnemat	Mugge på 0.5 liter	Turbo	30–40 sekunder	300 g
Smoothier/ milkshaker	Mugge på 0.5 liter	Turbo	30 sekunder	400 ml
<b>Visp</b>				
Eggehviter	Stor glassbolle	Turbo	2–3 minutter	4 (150 g)
Fløte	Stor glassbolle	Turbo	2–2 ½ minutter	400 ml
<b>Hakkeknivtilbehør</b>				
Kjøtt	Hakkebolle	Turbo	10–15 sekunder	250 g
Urter	Hakkebolle	Turbo	5–10 sekunder	30 g
Nøtter	Hakkebolle	Turbo	10–15 sekunder	200 g
Brød	Hakkebolle	Turbo	5–10 sekunder	1 skive
Løk	Hakkebolle	Puls	–	200 g
Kjeks	Hakkebolle	Turbo	15 sekunder	140 g
Postei	Hakkebolle	Turbo	10–15 sekunder	150 g

\* Dette er bare veiledende, og kan variere avhengig av oppskriften og ingrediensene som behandles.

### **slik bruker du stavmikseren**

- Du kan blande supper, sauser, milkshakes, majones og barnemat osv.

### **til miksing i muggen (hvis muggen følger med)**

- Ikke fyll muggen mer enn  $\frac{3}{4}$  full.

#### **Merk**

Hvis det ikke følger med mugg 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 Sett strømhåndtaket inn i mikser skaftet ❶ og vri medsols for å låse det på plass.
  - 2 Sett i støpselet.
  - 3 Ha maten i muggen eller en lignende beholder, hold muggen støtt og velg ønsket hastighet (velg «O» ON (på) for langsom miksing og mindre sprut, og **Turbo** for raskere miksing).
- **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 slipper du «O»-knappen (ON – på) eller **Turbo**-knappen. Trekk ut støpselet og vri strømhåndtaket mot klokken for å ta mikser skaftet av strømhåndtaket.

### **Ⓐ bruk av visp (hvis den medfølger)**

- Du kan vispe lette ingredienser som eggehviter, fløte og pulverdesserter.
  - Ikke visp tyngre blandinger, som fett og sukker – dette vil skade vispen.
- 1 Skyv trådvispen inn i mansjetten ❷.
  - 2 Sett strømhåndtaket inn i kragen til vispen og vri medsols for å låse.
  - 3 Ha ingrediensene i en bolle.
  - 4 Sett i støpselet og trykk på «O»-knappen (ON – på). Hvis du vil vispe med raskere hastighet, trykker du på **Turbo**-knappen. Beveg vispen med klokken. For mindre sprut trykker du på «O»-knappen (ON – på).
- Ikke la væsken komme høyere enn trådene i vispen.
- 5 Etter bruk slipper du «O»-knappen (ON – på) eller **Turbo**-knappen, trekker ut støpselet og tar apparatet fra hverandre.

### **Ⓑ slik bruker du hakkeutstyret (hvis den medfølger)**

- 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 gumringbasen ❷ på bunnen av hakkebollen. (Dette forhindrer at bollen sklir på benken.)
  - 3 Sett hakkekniven over stiftene i bollen ❸.
  - 4 Ha i maten.
  - 5 Sett på dekselet, vri og lås ❹.
  - 6 Sett strømhåndtaket på hakkedekselet ❺ – vri medsols for å låse på plass.
  - 7 Plugg inn. Hold bollen støtt og trykk på **Turbo**-knappen. Alternativt trykker du på **Turbo**-knappen i korte støt for pulsmiksing.
  - 8 Etter bruk skal du trekke støpselet ut av kontakten og ta mikseren fra hverandre.

## valgfritt tilbehør (følger ikke med i pakken)

Minihakker - se «service og kundetjeneste» for informasjon om bestilling.

## stell og rengjøring

- Slå alltid av strømmen og ta støpselet ut av kontakten før rengjøring.
- Ikke berør de skarpe knivbladene.
- Enkelte matvarer, f.eks. gulrøtter, kan sette farge på plasten. Det kan hjelpe å gni med en klut dyppet i grønnsakolje for å få vekk misfargen.
- Du må ikke bruke slipemidler.

## veiledning for stell og rengjøring

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin 	Ikke legg i vann 	Håndvask 	Tørk av med en fuktig klut 
Strømhåndtak	x	✓	x	✓
Mikserskaft *	x	✓	x	✓
Mugge	✓	x	✓	✓
Hakkedeksel	x	✓	x	✓
Hakkebolle	✓	x	✓	✓
Hakkekniv	✓	x	✓	✓
Gummiring til hakkebolle	✓	x	✓	✓
Krage til visp	x	✓	x	✓
Visp	✓	x	✓	✓

\* Hvis det kommer vann inn i skaftet, må du tømme det ut og la det tørke før bruk.

### stavnixerskaft

enten

- Fyll muggen eller en lignende beholder delvis med varmt såpevann. Sett i støpselet, sett inn stavnixerskaftet og slå på mikseren.
- Trekk støpselet ut av kontakten og tørk eller
- Vask knivene under rennende vann, og tørk deretter grundig.
- **Du må aldri legge det i vann eller la væske komme inn i skaftet. Hvis det kommer vann inn, må du tømme det ut og la utstyret tørke før bruk.**
- **Ikke vask i oppvaskmaskin.**

## service og kundetjeneste



- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

### **VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)**

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.

## feilsøkingsveiledning

<b>Problem</b>	<b>Årsak</b>	<b>Løsning</b>
Stavmikseren fungerer ikke	Ingen strøm  Stavmikseren er ikke satt sammen korrekt	Sjekk at stavmikseren er satt i støpselet.  Sjekk at tilbehøret er låst på plass på strømhåndtaket.
Stavmikseren sakker farten eller sliter under kjøring.	Hastigheten som er valgt er for lav  Anbefalt driftstid er overskredet.	Øk hastigheten  Ikke kjør stavmikseren i mer enn 50 sekunder i løpet av en periode på 4 minutter for tunge blandinger, eller vispen i mer enn 3 minutter i en periode på 10 minutter.
Overdreven sprut under behandling	Hastigheten som er valgt er for høy.  Beholderen, bollen eller kjelen er for lav eller for liten for ingrediensene som behandles.	Velg en lavere hastighet til å begynne med og øk etter hvert som blandingen tykner.  Velg en beholder i riktig størrelse. Plasser knivene i maten før du slår på apparatet.
Strømhåndtaket blir varmt under drift.	Det er mulig at enheten er blitt brukt over en lang periode.	La enheten kjøle seg helt ned før du bruker den igjen.
Blandingen mikses ikke	Det er mulig at hastigheten ikke er egnet for ingrediensene du behandler.	Øk hastigheten gradvis og miks til du oppnår ønsket resultat.

## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
- Älä koske teriin, kun laitteen pistoke on pistorasiassa.
- Älä työnnä sormia, hiuksia, vaatteita tai työvälineitä 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 ja asiakaspalvelu'.
- 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 valvonta sekä ennen asentamista, irrottamista tai puhdistamista.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- 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.

### **tärkeää**

- Voit pidentää laitteen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 50 sekuntia kerrallaan neljän minuutin ajanjakson aikana, jos seos on paksua.
- Älä käytä vispilää kauemmin kuin 3 minuuttia 10 minuutin ajanjakson aikana.

### **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.

## ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin tehosekoittimeen merkitty.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

## ennen ensimmäistä käyttöä

- Triblade™-terän suojukset 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.

## selite

### tehosekoitin

- ① ON-painiketta
- ② turbopainike
- ③ moottoriosia
- ④ tehosekoittimen varsi, jossa kiinteä triblade-terä

### sekoitusastia (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑤ sekoitusastia

### Ⓐ vatkein (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑥ vispilän jalusta
- ⑦ lankavispiä

### Ⓑ hienontamislaitte (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑧ hienonnuislaitteen kansi
- ⑨ tarttumakohta
- ⑩ hienonnusterä
- ⑪ kulho
- ⑫ kumirenkaalla varustettu jalusta

käyttösuositustaulukko				
Aineosa/ruokaohje	Astia	Nopeus	Käsittelyaika *	Suurin kapasiteetti
<b>Tehosekoitin</b>				
Keitot	2 litran kattila	Turbo	25 sekuntia	1 litra
Majoneesi	0,5 litran kulho	Turbo	45-60 sekuntia	2 kananmunaa 300 ml öljyä
Vauvanruoka	0,5 litran kulho	Turbo	30-40 sekuntia	300 g
Smoothiet/ pirtelöt	0,5 litran kulho	Turbo	30 sekuntia	400 ml
<b>Vispilä</b>				
Munanvalkuaiset	Suuri lasikulho	Turbo	2-3 minuuttia	4 (150 g)
Kerma	Suuri lasikulho	Turbo	2-2 ½ minuuttia	400 ml
<b>Leikkuriosa</b>				
Liha	Leikkurikulho	Turbo	10-15 sekuntia	250 g
Yrtit	Leikkurikulho	Turbo	5-10 sekuntia	30 g
Pähkinät	Leikkurikulho	Turbo	10-15 sekuntia	200 g
Leipä	Leikkurikulho	Turbo	5-10 sekuntia	1 skiva
Sipulit	Leikkurikulho	Sykäys	-	200 g
Keksit	Leikkurikulho	Turbo	15 sekuntia	140 g
Patee	Leikkurikulho	Turbo	5-10 sekuntia	150 g

\* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.



## tehosekoittimen käyttäminen

- Sekoittimella voit valmistaa keittoja, kastikkeita, maitopirtelöitä, majoneesia ja vauvanruokaa.

### sekoitusastiasa sekoittaminen (jos sekoitusastia sisältyy toimitukseen)

- Älä täytä sekoitusastiaa enemmän kuin  $\frac{2}{3}$ .

#### 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 moottoriyksikkö sekoittimen varteen ① ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
  - 2 Kytke virta.
  - 3 Aseta ruoka esimerkiksi sekoitusastiaan. Pidä sitä paikallaan ja valitse nopeus. Jos valitset "O" ON -vaihtoehdon, sekoitin toimii hitaammin ja roiskuminen jää vähäisemmäksi. Jos valitset **Turbo**-vaihtoehdon, sekoitin toimii nopeammin.
- **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 "O" ON- tai **Turbo**-painike käyttämisen jälkeen. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota sauvasekoittimen varsi moottoriosasta kääntämällä sitä.

### Ⓐ vatkaimen käyttö (jos sisältyy toimitukseen)

- Voit vatkata kevyitä aineosia, kuten munanvalkuaisia, kermaa ja pikajälkiruokia.
  - Älä sekoita tai vatkaa raskaita aineksia, kuten rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä vaurioituu.
- 1 Työnnä lankavatkain vatkaimen kiinnitysosaan ②.
  - 2 Kiinnitä moottoriosaa vispilän kaulukseen ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
  - 3 Laita vat kattavat aineet kulhoon.
  - 4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina "O" ON -painiketta. Voit vatkata nopeammin painamalla **Turbo**-painiketta. Siirrä vispilää myötäpäivään. Voit vähentää roiskumista painamalla "O" ON -painiketta.
- Vat kattava neste ei saa nousta lankavatkaimen yläpuolelle.
- 5 Käyttämisen jälkeen vapauta "O" ON- tai **Turbo**-painike, 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 Laita kumirenkaalla varustettu jalusta ⑫ hienonnusastian pohjaan. Tämä estää sekoitusastiaa liikkumasta työtasolla.
  - 3 Kiinnitä hienonnusterä kulhon nastaan ⑬.
  - 4 Lisää ruoka.
  - 5 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä ⑭.

- 6 Kiinnitä moottoriyksikkö hienonnuslaitteen kanteen ⑤. Lukitse kääntämällä myötöpäivään.
- 7 Työnnä pistoke pistorasiaan. Pitele kulhoa tukevasti. Paina **Turbo**-painiketta. Voit myös käyttää sykäystoimintoa painelemalla **Turbo**-painiketta.
- 8 Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja pura laite.

### **lisäsovitin (jos sisältyy toimitukseen)**

Monitoimimylly: lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

## hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistusta katkaise aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä koske teräviin teriin.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkana, voivat värjätä muovia. Voit poistaa värjäytymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

## hoito- ja puhdistusohje

Osa	<b>Voidaan pestä astianpesukoneessa.</b> 	<b>Ei saa upottaa veteen.</b> 	<b>Käsinpesu</b> 	<b>Pyyhi kostealla liinalla.</b> 
Moottoriosa	x	✓	x	✓
Sekoitinvarsi *	x	✓	x	✓
Astia	✓	x	✓	✓
Leikkurin kansi	x	✓	x	✓
Leikkurikulho	✓	x	✓	✓
Hienonnusterä	✓	x	✓	✓
Leikkurikulhon kumirenkaalla varustettu jalusta	✓	x	✓	✓
Vispilän jalusta	x	✓	x	✓
Vispilä	✓	x	✓	✓

\* **Jos sisälle pääsee vettä, tyhjennä ja anna kuivua ennen käyttämistä.**

### **Tehosekoittimen varsi**

joko

- Täytä sekoitusastia tai vastaava astia lämpimällä vedellä, 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.

- **Älä upota vartta veteen, äläkä päästä nestettä sen sisään. Jos sisälle pääsee vettä, tyhjennä ja anna kuivua ennen käyttämistä.**
- **Ei saa pestä astianpesukoneessa.**

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



### **TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

## ongelmanratkaisu

<b>Ongelma</b>	<b>Syy</b>	<b>Ratkaisu</b>
Tehosekoitin ei toimi.	Ei virtaa.  Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tarkista, onko tehosekoittimen pistoke pistorasiassa.  Tarkista, onko varusteet kiinnitetty moottoriosaan kunnolla.
Tehosekoitin toimii hitaasti tai työläästi.	Valittu nopeus on liian alhainen.  Suositeltu käyttöaika on ylitetty.	Lisää nopeutta  Käytä tehosekoitinta enintään 50 sekuntia 4 minuutin aikana raskaalle seokselle tai vatkaista 3 minuuttia 10 minuutin aikana.
Esiintyy runsasta roiskumista.	On valittu liian suuri nopeus.  Astia, kulho tai kattila on liian kapea tai pieni aineksien käsittelemiseksi.	Valitse aluksi hidas nopeus. Kun seos paksunee, lisää nopeutta.  Valitse oikeankokoinen astia. Työnnä terät ruokaan ennen laitteen käynnistämistä.
Moottoriyksikkö kuumenee käytön aikana.	Laitetta on käytetty yhtäjaksoisesti pitkään.	Anna laitteen jäähtyä ennen käyttämisen jatkamista.
Seos ei sekoitu.	Nopeutta ei ehkä ole valittu oikein.	Lisää nopeutta ja sekoita, kunnes haluttu tulos on saavutettu.

# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazın fişi takılıyken bıçaklara asla dokunmayın.
- 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 geçirin ya da onartınız. Bu konuda 'servis ve müşteri hizmetleri' 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.
- Başıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden ve temizlenmeden önce daima el blenderını kaynaktan ayırın.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- 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.

### **önemli**

- Yoğun karışımlarda cihazınızın uzun ömürlü olmasını sağlamak için, el blenderınızı herhangi bir 4 dakikalık periyotta 50 saniyeden daha uzun çalıştırmayın.
- Çırpıcıyı herhangi bir 10 dakikalık periyotta 3 dakikadan uzun kullanmayın.

## 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.

### fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın el blenderi üzerinde gösterilen ile aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

### ilk Kullanımdan Önce

- Triblade™ 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'.

## parçalar

### el blenderi

- ① AÇIK düğmesi
- ② Turbo düğmesi
- ③ güç tutamağı
- ④ sabit triblade blender mili.

### kap (varsa)

- ⑤ kap

### Ⓐ çirpıcı (varsa)

- ⑥ çırpma halkası
- ⑦ tel çirpıcı

### Ⓑ doğrayıcı (varsa)

- ⑧ doğrayıcı kapağı
- ⑨ tutma yeri
- ⑩ doğrayıcı bıçak
- ⑪ kase
- ⑫ kauçuk halka taban

## tavsiye edilen kullanım tablosu

Malzeme/ tarif	Kap	Hız	İşleme Süresi *	Maks Kapasite
<b>El blenderi</b>				
Çorbalar	2 litre sos tenceresi	Turbo	25 san.	1 litre
Mayonez	0,5 litrelik kap	Turbo	45-60 san	2 Yumurta 300mls Yağ
Bebek Maması	0,5 litrelik kap	Turbo	30-40 san	300g
Smoothieler/ Milkshakeler	0,5 litrelik kap	Turbo	30 san.	400ml
<b>Çırpma</b>				
Yumurta beyazları	Büyük cam kase	Turbo	2-3 dak	4 (150g)
Krema	Büyük cam kase	Turbo	2-2 ½ dak	400ml
<b>Doğrayıcı eki</b>				
Et	Doğrayıcı kasesi	Turbo	10-15 san	250g
Bitkiler	Doğrayıcı kasesi	Turbo	5-10 san	30g
Ceviz	Doğrayıcı kasesi	Turbo	10-15 san	200g
Ekmek	Doğrayıcı kasesi	Turbo	5-10 san	1 dilim
Soğan	Doğrayıcı kasesi	Puls	–	200g
Bisküvitler	Doğrayıcı kasesi	Turbo	15 san.	140g
Pate	Doğrayıcı kasesi	Turbo	10-15 san	150g

\* Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.

### el blenderinin kullanımı

- Çorbaları, sosları, milk shake'leri, mayonezi ve bebek mamalarını karıştırabilirsiniz.

### kapta kullanmak için (kap sağlanmışsa)

- Kabı ¾ miktardan fazla doldurmayın.

### Not:

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

### blenderi 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 ① içine takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
  - 2 Fişe takın.
  - 3 Yiyeceği kap veya benzer bir haznenin içine koyun, sonra kabı sabit tutarken gerekli olan hızı seçin (daha yavaş karıştırma ve sıçramayı azaltmak için "O" AÇIK ve daha hızlı karıştırma için Turbo).
- 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 "O" AÇIK veya **Turbo** düğmesini bırakın. Fişten çekin, elektrikli tutamağı saat yönünün tersine çevirin ve blender milini elektrikli tutamaktan çıkartın.

#### Ⓐ çırpıcının kullanımı (varsa)

- Yumurta beyazı, krema ve çırpma tatlılar gibi hafif malzemeleri çırpabilirsiniz.
  - Yağ veya şeker gibi daha yoğun karışımları çırpmayın – çırpıcıya zarar verirsiniz.
- 1 Tel çırpıcıyı çırpıcı halkasının içine itiniz ②.
- 2 Elektrikli tutamağı çırpma halkasına yerleştirin, döndürerek kilitleyin.
- 3 Yiyeceği bir kabın içine koyunuz.
- 4 Fişe takın ve "O" AÇIK düğmesine basın.
- Daha hızlı çırpmak için **Turbo** düğmesine basın. Çırparken saat yönünde karıştırın. Sıçramayı azaltmak için "O" AÇIK düğmesine basın.
- Sıvının çırpıcının tellerinden yukarı çıkmasına izin vermeyiniz.
- 5 Kullandıktan sonra "O" AÇIK veya **Turbo** düğmesini bırakın, fişten çıkartın ve parçaları sökün.

#### Ⓑ doğrayıcıyı kullanmak için (varsa)

- Et, sebzeler, otlar, ekmek, 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 Kauçuk halka tabanı ⑫ doğrayıcı kasesinin altında yerleştirin. (Bu kaseinin çalışma tezgahında kaymasını önler).
- 3 Doğrayıcıyı, kaseinin içindeki pinin üzerine yerleştirin ③.
- 4 Yiyeceği ekleyin.
- 5 Doğrayıcının kapağını kapatın, döndürün ve kilitleyin ④.
- 6 Elektrikli tutamağı doğrayıcı kapağına ⑤ takın – kilitlemek için saat yönünde döndürün.
- 7 Fişi takın. Kaseyi sabit tutun. Sonra **Turbo** düğmesine basın. Alternatif olarak, darbe etkisi yaratmak için **Turbo** düğmesine kısa aralıklarla basın.
- 8 Kullandıktan sonra fişini çekin ve parçaları birbirinden ayırın.

#### opsiyonel eklenti (pakete dahil değildir)

Mini doğrayıcı – sipariş etmek için "servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın.

## bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Havuç gibi bazı besinler plastiğin rengini bozabilir. Bitkisel yağda batırılmış bir bezle silmek renk değişimini önleyebilir.
- Aşındırıcı maddeler kullanmayın.

## bakım ve temizlik kılavuzu

Öge	Bulaşık makinesi için uygun 	Suya sokmayın 	Elde yıkayın 	Islak bezle silin 
Elektrikli tutamak	x	✓	x	✓
Blender mili *	x	✓	x	✓
Kap	✓	x	✓	✓
Doğrayıcı kapağı	x	✓	x	✓
Doğrayıcı kasesi	✓	x	✓	✓
Doğrayıcı bıçağı	✓	x	✓	✓
Doğrayıcı kasesi kauçuk halka taban	✓	x	✓	✓
Çırpma halkası	x	✓	x	✓
Çırpma	✓	x	✓	✓

\* Milin içine sıvı kaçarsa, boşaltın kullanmadan önce kurummasını bekleyin.

### El blender mili

ya

- Kap veya benzer 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 kurulayın.
- **Asla suya sokmayın veya milin içine sıvı kaçırmayın. İçine su kaçarsa, boşaltın kullanmadan önce kurummasını bekleyin.**
- **Bulaşık makinasında yıkamayın.**

### servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürününüzün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



**ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ  
VE ELEKTRONİK EKİPMANIN  
BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN  
AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN  
ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ  
HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)**

Kullanım ömrünün sonunda ürün  
evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş  
atık toplama merkezine veya  
bu hizmeti sağlayan bir satıcıya  
götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir  
şekilde atılması çevre üzerindeki  
olası negatif etkileri azaltır ve  
aynı zamanda mümkün olan  
malzemelerin geri dönüşümünü  
sağlayarak önemli enerji ve kaynak  
tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin  
ayrı olarak atılması gerekliliğini  
hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı  
ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi  
kullanılmıştır.

## sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
El blenderi çalışmıyor	Güç yok  El Blenderi doğru birleştirilmemiş	El blenderinin fişe takılı olup olmadığını kontrol edin.  Eklerin elektrikli tutamağa güvenli şekilde kilitleyip kilitlemediğini kontrol edin.
İşleme sırasında el blenderi yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Seçilmiş olan hız düşük  Tavsiye edilen çalışma süresi aşılmış.	Hızı artırın  Yoğun karışımlar için el blenderini 4 dakikalık periyotta 50 saniyeden daha uzun ya da çırpma için 10 dakikalık periyotta 3 dakikadan daha uzun çalıştırmayın.
İşleme sırasında aşırı sıcrama	Seçilen hız çok yüksek.  Kap, kase veya tencere çok dar veya işlenen malzemeler için çok küçük.	Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve karışım kalınlaştıkça hızı artırın.  Uygun boyda bir kap seçin. Bıçakları çalıştırmadan önce yiyeceklerin içine yerleştirin.
Çalışma sırasında elektrikli tutamak ısınıyor.	Ünite uzun süre boyunca kullanılmış olabilir.	Tekrar kullanmadan önce ünitenin tamamen soğumasını bekleyin.
Karışım karıştırılmıyor.	Ünitenin hızı karıştırılmakta olan malzemeler için uygun olmayabilir.	İstenen sonuç elde edilene kadar hızı kademeli olarak artırın.

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- 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.
- Nedotýkejte se nožů, když je přístroj zapojený do zásuvky.
- Prsty, vlasy, oblečení a kuchyňské náčiní nesmí přijít do blízkosti rotujících částí mixéru.
- Po použití a před výměnou příslušenství mixér odpojte od 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 a údržba".
- 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 volně visela v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.

- Nepouívejte výrobcem neschválené příslušenství.
- Ruční mixér vždy odpojte od zásuvky, pokud jej necháváte bez dozoru a také před jeho sestavením, rozebráním nebo mytím.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- 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.

### **důležité**

- Abyste zbytečně nezkracovali životnost přístroje, nepoužívejte ruční mixér na husté směsi déle než 50 sekund v průběhu 4 minut.

- Nepoužívejte metličku déle než 3 minuty v průběhu 10 minut.

## **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.

### **před zapojením**

- Ujistěte se, že elektrická přípojka má vlastnosti shodné s těmi, které jsou uvedeny na ručním mixéru.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

### **před prvním použitím**

- Odstraňte krytky všech 3 řezacích nožů (Triblade™) a z čepele sekáčku. Tyto krytky slouží k ochraně čepelí během výroby a transportu. **Budte opatrní,**
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

## **popis**

### **ruční mixér**

- ① tlačítko „ON“ pro zapnutí/vypnutí
- ② tlačítko turbo
- ③ rukojeť
- ④ hřídel mixéru se třemi noži

### **pracovní nádoba (pokud je součástí balení)**

- ⑤ pracovní nádoba

### **Ⓐ metlička (pokud je součástí balení)**

- ⑥ objímka metličky
- ⑦ drátěná metlička

### **Ⓑ sekáček (pokud je součástí balení)**

- ⑧ kryt sekáčku
- ⑨ chránič prstů
- ⑩ čepel sekáčku
- ⑪ pracovní nádoba
- ⑫ gumová základna

## tabulka doporučeného používání

Ingredience/ recept	Nádoba	Rychlost	Doba zpracování *	Max. objem
<b>Ruční mixér</b>				
Polévky	2litrový hrnec	Turbo	25 s	1 litr
Majonéza	1,5 litrový nádoba	Turbo	45–60 s	2 vejce 300 ml oleje
Dětská výživa	1,5 litrový nádoba	Turbo	30–40 s	300 g
Smoothie / mléčné koktejly	1,5 litrový nádoba	Turbo	30 s	400 ml
<b>Metlička</b>				
Bílky	Velká skleněná mísa	Turbo	2–3 min	4 (150 g)
Smetana	Velká skleněná mísa	Turbo	2–2 ½ min	400 ml
<b>Sekáček</b>				
Maso	Nádoba sekáčku	Turbo	10–15 s	250 g
Bylinky	Nádoba sekáčku	Turbo	5–10 s	30 g
Ořechy	Nádoba sekáčku	Turbo	10–15 s	200 g
Pečivo	Nádoba sekáčku	Turbo	5–10 s	1 krajíc
Cibule	Nádoba sekáčku	Pulzní	–	200 g
Sušenky	Nádoba sekáčku	Turbo	15 s	140 g
Paštika	Nádoba sekáčku	Turbo	5–10 s	150 g

\* Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.

### **používání ručního mixéru**

- Můžete mixovat polévky, omáčky, mléčné koktejly, majonézu, dětskou výživu apod.

### **mixování v pracovní nádobě (pokud je součástí balení)**

- Naplňte nádobu maximálně do  $\frac{2}{3}$  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 spodní části mixéru, aby se ingredience mohly pohybovat, ale dostatečně vysokou, aby se zabránilo vyšplíchnutí.

### **mixování na v hrnci**

- Pro bezpečné použití opět doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixováním v hrnci vychladnout na pokojovou teplotu.

- 1 Hřídel mixéru nasadte na rukojeť mixéru ❶ a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 2 Přístroj zapojte do sítě.
- 3 Vložte potraviny do vysoké nádoby, nádobu pevně držte a zvolte požadovanou rychlost (zvolením tlačítka „O“ dosáhnete nižší rychlosti mixování a minimálního stříkání a zvolením tlačítka **Turbo** dosáhnete rychlejšího mixování).

- **Aby nedošlo k rozstříkání kapaliny, nože umístěte do potraviny předtím, než mixér zapnete.**

- Dávejte pozor, aby směs nedosahovala ke spoji mezi hnací jednotkou a mixovacím nástavcem.
  - Nožovou jednotkou v ingrediencích pohybujte nahoru a dolů a krouživými pohyby, abyste vše dostatečně rozmixovali.
  - **Váš ruční mixér není určen pro drcení ledu.**
  - Pokud dojde k zaseknutí mixéru, před vyčištěním jej odpojte ze sítě.
- 4 Po dokončení tlačítko „O“ nebo tlačítko **Turbo** pusťte. Odpojte mixér od zásuvky a otočte rukojeť proti směru hodinových ručiček, abyste hřídel mixéru odpojili od rukojeti.

#### **Ⓐ používání metličky (pokud je součástí balení)**

- Šlehat můžete lehké směsi, např. vaječné bílky; smetanu a pudinkové směsi.
  - Nemixujte husté směsi jako tuk s cukrem – metlička by se poškodila.
- 1 Metličku zasuňte do objímky metličky ②.
  - 2 Objímku metličky nasadte na rukojeť mixéru a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte.
  - 3 Příměsi určené ke šlehání dejte do misky.
  - 4 Zapojte do zásuvky a stiskněte tlačítko „O“ „ON“ pro zapnutí. Chcete-li šlehat vyšší rychlostí, stiskněte tlačítko **Turbo**.  
Pohybujte metličkou ve směru hodinových ručiček.  
Pokud chcete omezit stříkání, stiskněte tlačítko „O“ „ON“ .
- Dávejte pozor, aby se směs nedostala nad metličku.
- 5 Po dokončení tlačítko „O“ „ON“ nebo tlačítko **Turbo** pusťte, odpojte od zásuvky a rozložte.

#### **Ⓑ 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 Na spodek nádoby sekáčku nasadte gumovou základnu ⑫. (Zabrání to klouzání nádoby po pracovní ploše).
  - 3 Nasadte čepel sekáčku na kovový trn v nádobě ③.
  - 4 Vložte potraviny.
  - 5 Nasadte kryt a pootočením zajistěte ④.
  - 6 Nasadte rukojeť mixéru na kryt sekáčku ⑤ a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
  - 7 Zapojte do elektrické zásuvky. Pevně držte nádobu. Pak zmáčknete tlačítko **Turbo**. Tlačítko **Turbo** můžete také mačkat přerušovaně, abyste dosáhli pulzního efektu.
  - 8 Po použití vypojte ze sítě a rozmontujte.

#### **volitelný nástavec (není součástí balení)**


Mini sekáček – informace o objednání najdete v části „servis a údržba“.

## údržba a čištění

- Spotřebič před čištěním nejdříve vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Pozor - nedotýkejte se ostří sekacích nožů.
- Některé potraviny, např. vejce či mrkev mohou obarvit plast sekáčku. K odstranění zbarvení použijte hadřík namočený v rostlinném oleji.
- Nepoužívejte čisticí píský.



## průvodce péčí a čištěním

Část	Vhodné do myčky 	Nenamáčet 	Ruční mytí 	Otřít vlhkým hadříkem 
Rukojeť mixéru	x	✓	x	✓
Hřídel mixéru*	x	✓	x	✓
Pracovní nádoba	✓	x	✓	✓
Kryt sekáčku	x	✓	x	✓
Nádoba sekáčku	✓	x	✓	✓
Čepel sekáčku	✓	x	✓	✓
Gumová základna nádoby sekáčku	✓	x	✓	✓
Objímka metličky	x	✓	x	✓
Metlička	✓	x	✓	✓

\* Pokud se do hřídele dostane voda, vylijte ji a před použitím nechte vyschnout.

### hřídel ručního mixéru buď

- Vysokou nádobu částečně naplňte teplou vodou s mycím prostředkem. 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.
- **Nenamácejte do vody a nedovolte, aby se do hřídele dostaly tekutiny. Pokud se voda dovnitř dostane, vylijte ji a před použitím nechte vyschnout.**
- **Nemyjte v myčce.**

### servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnese jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

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



**DŮLEŽITÉ INFORMACE  
PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI  
VÝROBKU V SOULADU S  
EVROPSKOU SMĚRNICÍ O  
ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A  
ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH  
(OEEZ)**

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.

## průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Ruční mixér nefunguje.	Chybí napájení.  Ruční mixér není správně sestaven.	Zkontrolujte, jestli je mixér zapojen do zásuvky.  Zkontrolujte, jestli jsou nastavce správně zajištěné na rukojeti.
Ruční mixér během mixování začne zpomalovat nebo se otáčí s námahou.	Příliš nízká nastavená rychlost  Byla překročena doporučená doba provozu.	Zvyšte rychlost.  Nepoužívejte ruční mixér na husté směsi déle než 50 sekund v průběhu 4 minut nebo metličku déle než 3 minuty v průběhu 10 minut.
Nadměrné šplíchání	Je zvolena příliš vysoká rychlost.  Nádoba je na mixované ingredience příliš mělká nebo malá.	Na začátku zvolte nižší rychlost a s houstnoucí směsí ji zvyšujte.  Zvolte vhodně velkou nádobu. Nejprve ponořte nože do ingrediencí a teprve pak zapněte.
Rukojeť mixéru se při používání zahřívá.	Spotřebič je možná používán dlouhou dobu.	Před dalším použitím nechte zcela vychladnout.
Směs se správně nemixuje.	Možná není zvolena správná rychlost pro mixované ingredience.	Postupně zvyšujte rychlost a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

# Magyar

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

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Soha ne nyúljon a késekhez, amíg a csatlakozó be van dugva a konnektorba.
- Kezét, haját és ruháját valamint a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A tartozékok cseréje előtt a hálózati vezetéket 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 a keverés előtt.
- Ha a turmixgép megsérül, az újabb bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg (l. szerviz és vevőszolgálat).
- Az áramütés elkerülése érdekében a meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, és a hálózati vezetéket, 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 turmixgépet a konnektorból, ha azt felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játszanak 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.

## fontos

- A készülék hosszú élettartamának megőrzése érdekében sűrű anyagok keverésekor legfeljebb 50 másodpercig keverjen vele egyhuzamban, majd legalább 4 percig hagyja pihenni.
- Ne használja 3 percnél hosszabb ideig a habverőt egy-egy 10 perces időszakban.

## daráló toldat

- Ne érjen az éles késekhez.
- Vegye le a daráló kést, mielőtt kiüríti a tálat.
- Soha ne vegye le a fedelet, amíg a daráló kése teljesen le nem állt.
- A daráló kését mindig a vágókésektől távoli fogórésznél tartsa, mind a kezelés, mind a tisztítás során.

### csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy hálózati áramforrása megfelel a kézi turmixgépen feltüntetettnek.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

### az első használat előtt

- 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.

## a készülék részei

### kézi turmixgép

- ① bekapcsológomb
- ② turbó gomb
- ③ meghajtóegység
- ④ keverőszár rögzített „triblade”-del

### bögre (ha tartozék)

- ⑤ bögre

### Ⓐ habverő (ha tartozék)

- ⑥ habverő csatlakozója
- ⑦ drót habverő

### Ⓑ daráló (ha tartozék)

- ⑧ a daráló fedele
- ⑨ fogórész
- ⑩ daráló kés
- ⑪ tál
- ⑫ gumigyűrű talp

# felhasználási útmutató

Hozzávalók/ recept	Edény	Sebesség	Feldolgozási idő *	Max. kapacitás
<b>Kézi turmix</b>				
Levesek	2 literes lábos	Turbó	25 s	1 liter
Majonéz	0,5 literes bögre	Turbó	45–60 s	2 tojás 300 ml olaj
Bébiétel	0,5 literes bögre	Turbó	30–40 s	300 g
Gyümölcs-turmixok/ tejturmixok	0,5 literes bögre	Turbó	30 s	400 ml
<b>Habverő</b>				
Tojásfehérje	Nagy üvegedény	Turbó	2-3 perc	4 (150 g)
Tejszín	Nagy üvegedény	Turbó	2-2½ perc	400 ml
<b>Daráló</b>				
Hús	Daráló tál	Turbó	10–15 s	250 g
Fűszerek	Daráló tál	Turbó	5–10 s	30 g
Dió	Daráló tál	Turbó	10–15 s	200 g
Kenyér	Daráló tál	Turbó	5–10 s	1 szelet
Hagyma	Daráló tál	Pulzáló	–	200 g
Keksz	Daráló tál	Turbó	15 s	140 g
Krém	Daráló tál	Turbó	10–15 s	150 g

\* Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

## a kézi turmixgép segítségével

- Turmixolhat például leveseket, szószokat, tejturmixokat, majonézt és bébiételt.

## a bögréhez (ha van bögre)


- A bögrét legfeljebb  $\frac{2}{3}$ -áig töltsse fel.

## megjegyzés

Ha a bögre nem tartozék, válasszon megfelelő méretű edényt. 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 lábást, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre a keverés előtt.

- 1 Illesse a meghajtóegységet a keverőszárba , majd jobbra elfordítva rögzítse.
  - 2 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba.
  - 3 Helyezze az ételt a bögrébe vagy hasonló edénybe, majd tartsa stabilan a bögrét, és válassza ki a kívánt sebességet (válassza az „O” bekapcsológombot a lassabb keveréshez és a kifröccsenés mérsékléséhez vagy a **turbó** gombot a gyorsabb keveréshez).
- **A fröcskölés elkerülése érdekében helyezze a kést az ételbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.**
  - Ügyeljen arra, hogy a keverőszár és a meghajtóegység 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 turmixgép nem alkalmas jég aprítására.**
  - Ha a turmixgép elakad, húzza ki a tisztítás előtt.
- 4 Használat után engedje fel az „O” bekapcsológombot vagy a **turbó** gombot. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd a meghajtóegységet balra elfordítva vegye le a keverőszárat a meghajtóegységről.

#### Ⓐ a habverő használata (ha tartozék)

- Felverhet könnyű alkotóelemeket, pl. tojásfehérjét; tejszínt és porból készülő desszerteket.
  - Sűrűbb keverékekhez (például zsiradék és cukor) ne használja, mert tönkretelheti a habverőt.
- 1 Tolja a habverőt a csatlakoztató egységbe ②.
  - 2 Illessze a meghajtóegységet a habverő csatlakozójához, majd jobbra elfordítva rögzítse.
  - 3 Tegye a feldolgozandó ételt a keverő edénybe.
  - 4 Csatlakoztassa a hálózathoz, majd nyomja le a „O” bekapcsológombot. Nagyobb sebességgel történő habveréshez nyomja le a **turbó** gombot. A habverőt jobbra mozgassa. A kifröccsenés veszélyének csökkentése érdekében az „O” bekapcsológombot nyomja le.
  - Ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó folyadék ne érjen túl a habverők felső szélénél.
  - 5 Használat után engedje fel az „O” bekapcsológombot vagy a **turbó** gombot, húzza ki a hálózati csatlakozót és szerelje le a tartozékot.

#### Ⓑ a daráló használata (ha tartozék)

- Darálhat húst, zöldséget, zöldfűszereket, kenyérmorzsát, 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 1-2 cm-es kockákra.
- 2 Illessze a gumigyűrű talpat ⑫ a daráló tál aljára. (Így a tál nem csúszik a munkalapon).
- 3 Tegye a daráló kését a tálban lévő csapra ③.
- 4 Tegye bele az élelmiszert.
- 5 Tegye rá a daráló fedelét, fordítsa el és zárja le ④.
- 6 Illessze a meghajtóegységet a daráló fedeléhez ⑤, majd jobbra elfordítva rögzítse.
- 7 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba. Tartsa a tálat stabilan. Ezután nyomja meg a **turbó** gombot. Azt is megteheti, hogy többször röviden lenyomja a **turbó** gombot, és ezzel pulzáló hatást ér el.
- 8 Használat után húzza ki a dugót a konnektorból, és szerelje szét a készüléket.

#### választható tartozék (nincs a csomagban)





Mini daráló – a megrendelés módja a „szerviz és vevőszolgálat” című részben olvasható.

## 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.
- Bizonyos élelmiszerek, pl. sárgarépa, elszínezhetik a műanyagot. Növényi olajba mártott ruhával dörzsölve eltávolítható az elszíneződés.
- Ne használjon súrolószereket.



## karbantartási és tisztítási útmutató

Részegység	Mosogatógépben tisztítható 	Tilos vízbe meríteni 	Kézi mosás 	Nedves ruhával való törlés 
Meghajtóegység	X	✓	X	✓
Keverőszár *	X	✓	X	✓
Bögre	✓	X	✓	✓
Daráló fedele	X	✓	X	✓
Daráló tál	✓	X	✓	✓
Daráló kés	✓	X	✓	✓
Daráló tál gumigyűrű talp	✓	X	✓	✓
Habverő csatlakozója	X	✓	X	✓
Habverő	✓	X	✓	✓

\* Ha víz jutna be a tengelybe, csepegtesse le, és várja meg, amíg megszárad, csak utána használja.

### turmixgép keverőszára

vagy

- Töltsön meleg mosogatószeres vizet a bögrébe vagy hasonló edénybe, de ne töltsen tele. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, majd merítse a kézi turmixgép keverőszárát a vízbe, és kapcsolja be a készüléket.
- Áramtalanítsa, majd szárítsa meg, vagy
- Mossa el a késpengéket folyó vízzel, majd szárítsa meg alaposan.
- **Soha ne mártsa vízbe, és ne engedje, hogy folyadék jusson a hajtótengelybe. Ha mégis víz jutna be, csepegtesse le, és várja meg, amíg megszárad, csak utána használja.**
- **Ne mosogassa el mosogatógépben.**

## szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.

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



**FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL**

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.

## hibaelhárítási útmutató

<b>Probléma</b>	<b>Ok</b>	<b>Megoldás</b>
A kézi turmixgép nem működik.	Nincs áramellátás  A kézi turmixgép nincs megfelelően összeszerelve	Ellenőrizze, hogy a kézi turmixgép csatlakozója be van-e dugva a konnektorba.  Ellenőrizze, hogy a tartozékok megfelelően vannak-e rögzítve a meghajtóegységhez.
A kézi turmixgép lelassul vagy gyengül a keverés közben.	A kiválasztott sebesség túl alacsony  Túllépte az ajánlott működési időt.	Növelje a sebességet  Sűrű anyagok keverésekor ne működtesse a kézi turmixgépet 50 másodpercnél hosszabb ideig, 4 perces időszakokat figyelembe véve, illetve habverésnél 3 percnél hosszabb ideig, 10 perces időszakokat figyelembe véve.
Túlzott kifröccsenés a feldolgozás során	A kiválasztott sebesség túl magas  Az edény, tál vagy serpenyő túl lapos vagy túl kicsi a feldolgozandó hozzávalókhöz.	Az indulásnál válasszon alacsonyabb sebességet, majd növelje, ahogy a keverék sűrűbb lesz.  Válasszon megfelelő méretű edényt. A bekapcsolás előtt merítse be a kést az ételbe.
A meghajtóegység felmelegszik működés közben.	Lehet, hogy az ajánlottnál hosszabb ideig használta az egységet.	Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt újra használná.
A keverés hatástalan.	A készülék sebessége nem felel meg a feldolgozandó hozzávalóknak.	Fokozatosan növelje a sebességet, és addig keverje, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

# Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Ostrzy nie wolno dotykać w czasie, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.
- Nie zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części urządzenia i nie dopuszczać, by w ich pobliżu dostały się włosy lub części garderoby.
- Po użyciu urządzenia i przed zmianą nasadek lub końcówek wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nigdy nie miksować gorącego oleju ani tłuszczu.
- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej poczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Nie używać uszkodzonego blendera ręcznego. W razie awarii oddać go do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).

- Nie zanurzać uchwytu zasilającego w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia przewodu sieciowego lub wtyczki z uwagi na ryzyko porażenia prądem.
- Nie dopuszczać, by przewód sieciowy stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Przed pozostawieniem blendera bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze odłączyć go od źródła zasilania.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 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.

### **uwaga**

- Aby zadbać o długi okres użytkowania urządzenia, podczas miksowania gęstych składników nie używać urządzenia przez okres dłuższy niż 50 sekund ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co 4 minuty.
- Trzepaczki nie należy używać przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co 10 minut.

### **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 chwytać wyłącznie za uchwyt i nie dotykać ostrzy.

#### **przed podłączeniem do sieci**

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy blendera ręcznego.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

#### **przed pierwszym użyciem**

- Osłony 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. „obsługa i czyszczenie”).

## oznaczenia

### blender ręczny

- ① WŁĄCZNIK
- ② przycisk Turbo
- ③ uchwyt zasilający
- ④ końcówka miksująca z potrójnym ostrzem „triblade”

### dzbanek (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑤ dzbanek

### Ⓐ trzepaczka (jeżeli załączono w zestawie)

- ⑥ kołnierz trzepaczki
- ⑦ trzepaczka

### Ⓓ końcówka siekająca (jeżeli załączono w zestawie)

- ⑧ osłona końcówki siekającej
- ⑨ uchwyt
- ⑩ ostrza końcówki siekającej
- ⑪ miska
- ⑫ gumowa podstawka pierścieniowa

tabela zaleceń				
Składniki/ przepis	Pojemnik	Prędkość	Czas pracy *	Maks. ilość
<b>Blender ręczny</b>				
Zupy	2-litrowy garnek	Turbo	25 sekund	1 l
Majonez	0,5-litrowy dzbanek	Turbo	45-60 sekund	2 jaja 300 ml oleju
Przeciery dla niemowląt	0,5-litrowy dzbanek	Turbo	30-40 sekund	300 g
Koktajle mleczne/ <i>smoothie</i>	0,5-litrowy dzbanek	Turbo	30 sekund	400 ml
<b>Trzepaczka</b>				
Białka	Duża szklana miska	Turbo	2-3 minuty	4 (150 g)
Śmietana	Duża szklana miska	Turbo	2-2 ½ minuty	400 ml
<b>Końcówka siekająca</b>				
Siekanie mięsa	Miska końcówki siekającej	Turbo	10-15 sekund	250 g
Zioła	Miska końcówki siekającej	Turbo	5-10 sekund	30 g
Orzechy	Miska końcówki siekającej	Turbo	10-15 sekund	200 g
Chleb	Miska końcówki siekającej	Turbo	5-10 sekund	1 kromka
Cebula	Miska końcówki siekającej	Tryb pracy przerywanej	–	200 g
Ciastka	Miska końcówki siekającej	Turbo	15 sekund	140 g
Pasztety	Miska końcówki siekającej	Turbo	5-10 sekund	150 g

\* Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju używanych składników.

## **eksploatacja ręcznego blendera**

- Urządzenia można używać do miksowania, zup, sosów, koktajli mlecznych, majonezu, żywności dla niemowląt itp.

### **miksowanie w dzbanku (jeżeli załączony w zestawie)**

- Nie napełniać dzbanka powyżej  $\frac{2}{3}$  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 przyskaniu.

### **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 Na trzpień w górnej części końcówki nałożyć uchwyt zasilający i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować ❶.
- 2 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- 3 Umieścić składniki w dzbanku lub podobnym pojemniku i – utrzymując pojemnik w stabilnej pozycji – wybrać żadaną prędkość: aby miksować wolniej i zminimalizować rozpryskiwanie składników, wybrać włącznik („O”), a żeby miksować szybciej, wybrać przycisk „turbo”.

- **Aby uniknąć rozchlapywania składników, przed włączeniem urządzenia zanurzyć ostrza końcówki w składnikach.**

- Nie zanurzać końcówki miksującej w składnikach płynnych głębiej niż powyżej miejsca, w którym łączy się ona z uchwytem zasilającym.

- Ugniatać składniki poprzez przesuwanie końcówki w naczyniu w górę i dół lub mieszanie, aby je połączyć ze sobą.

- **Blender ręczny nie jest przeznaczony do kruszenia lodu.**

- Jeżeli dojdzie do zatkania się końcówki, przed usunięciem blokujących ją składników odciąć dopływ zasilania do blendera.

- 4 Po zakończeniu pracy zwolnić włącznik („O”) lub przycisk „turbo”. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i przekręcić uchwyt zasilający w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć końcówkę z uchwytu.

### **Ⓐ eksploatacja trzepaczki (jeżeli załączono w zestawie)**

- Trzepaczka umożliwia ubijanie lekkich składników, np. białek jaj, śmietany i deserów błyskawicznych.
- Używanie trzepaczki do ubijania gęstych składników, np. tłuszczu z cukrem, spowoduje jej uszkodzenie.

- 1 Wsunąć trzepaczkę do kołnierza trzepaczki ❷.
- 2 Do kołnierza trzepaczki przymocować uchwyt, a następnie przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować.
- 3 Składniki umieścić w odpowiednim naczyniu, np. misce.
- 4 Podłączyć urządzenie do sieci i wcisnąć WŁĄCZNIK („O”). Aby zwiększyć prędkość obrotów, wcisnąć przycisk „turbo”. Podczas ubijania wykonywać blenderem obroty w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.  
Aby zminimalizować rozpryskiwanie składników, nacisnąć WŁĄCZNIK („O”).



- Nie zanurzać końcówki w składnikach powyżej metalowych drutów trzepaczki.
- 5 Po zakończeniu pracy zwolnić WŁĄCZNIK („O”) lub przycisk „turbo”, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

### Ⓑ użytkowanie końcówki siekającej (jeżeli załączono 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 Do spodu miski przymocować gumową podstawkę pierścieniową ⑫ (zapobiega to ślizganiu się miski po blacie).
  - 3 Końcówkę siekającą zamocować na znajdującym się wewnątrz miski bolcu ③.
  - 4 Włożyć składniki.
  - 5 Założyć i przekręcić osłonę końcówki siekającej, aby ją zablokować w odpowiednim miejscu ④.
  - 6 Do osłony końcówki siekającej ⑤ przymocować uchwyt zasilający i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować.
  - 7 Podłączyć urządzenie do prądu. Następnie przytrzymując miskę w stabilnej pozycji, nacisnąć przycisk „turbo”. Przycisk można także naciskać i zwalniać, aby miksować w trybie pracy przerywanej.
  - 8 Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

### dodatkowa nasadka (niezałączona w zestawie)

Mini rozdrabniacz – informacje dotyczące sposobu zamawiania znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

## obsługa i czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie dotykać ostrzy.
- Niektóre składniki (np. marchewka) mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.
- Nie używać środków zawierających substancje ściernie.

## konserwacja i czyszczenie – wskazówki

Element	Można myć w zmywarce 	Nie zanurzać w wodzie 	Myć ręcznie 	Wytrzeć wilgotną szmatką 
Uchwyt zasilający	x	✓	x	✓
Końcówka miksująca blendera *	x	✓	x	✓
Dzbanek	✓	x	✓	✓
Ostona końcówki siekającej	x	✓	x	✓
Miska końcówki siekającej	✓	x	✓	✓
Ostrza końcówki siekającej	✓	x	✓	✓
Gumowa podstawka pierścieniowa miski końcówki siekającej	✓	x	✓	✓
Kołnierz trzepaczki	x	✓	x	✓
Trzepaczka	✓	x	✓	✓

\* Jeżeli do środka końcówki dostanie się woda, należy ją wylać i osuszyć końcówkę przed jej ponownym użyciem.

### końcówka miksująca blendera ręcznego

albo

- Częściowo napęlić dzbanek lub podobny pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Podłączyć blender ręczny do prądu i założyć końcówkę miksującą. Włączyć blender.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie wysuszyć końcówkę miksującą, albo
- Umyć noże pod bieżącą wodą, następnie dokładnie osuszyć.
- **Nie zanurzać w wodzie i nie dopuszczać, by woda dostała się do wnętrza końcówki. Jeżeli woda dostanie się do środka, należy ją wylać i osuszyć końcówkę przed ponownym użyciem urządzenia.**
- **Nie myć w zmywarce do naczyń.**

### serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.

- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.



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

**WAŻNE INFORMACJE  
DOTYCZĄCE PRAWDŁOWEGO  
USUWANIA PRODUKTU,  
ZGODNEGO Z WYMOGAMI  
DYREKTYWY WSPÓLNOTY  
EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE  
ZUŻYTEGO SPRZĘTU  
ELEKTRYCZNEGO I  
ELEKTRONICZNEGO (WEEE)**

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

## rozwiązywanie problemów

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Blender ręczny nie działa	Brak dopływu zasilania  Blender nie został prawidłowo zmontowany	Sprawdzić, czy blender jest podłączony do prądu  Sprawdzić, czy końcówka została prawidłowo przymocowana do uchwyty zasilającego
Blender ręczny zwalnia lub przesila się podczas pracy.	Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska  Przekroczono zalecany czas pracy	Zwiększyć prędkość obrotów  Nie używać blendera przez czas dłuższy niż 50 sekund ciągłej pracy w odstępach krótszych niż 4 minuty w przypadku gęstych składników, a trzepaczki przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż 10 minut.
Podczas pracy składniki są nadmiernie rozchlapywane	Wybrana prędkość obrotów jest zbyt wysoka  Użyty pojemnik, miska lub garnek jest zbyt płytki lub zbyt mały w stosunku do miksowanych składników	Na początku pracy użyć niższej prędkości obrotów i zwiększać ją w miarę gęstnienia składników  Wybrać pojemnik odpowiedniej wielkości. Przed włączeniem urządzenia zanurzyć ostrza końcówki w składnikach.
Podczas pracy uchwyt zasilający staje się gorący	Urządzenie było prawdopodobnie używane przez nadmierny okres czasu	Przed ponownym użyciem poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie
Składniki nie są miksowane	Wybrana prędkość obrotów może nie być odpowiednia do rodzaju miksowanych składników	Stopniowo zwiększać prędkość i miksować do momentu uzyskania żądanej konsystencji

## ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
- 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 κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα αναμείξετε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ εάν είναι χαλασμένο. Ελέγξτε το ή επισκευάστε το: δείτε σχετικά το κεφάλαιο "σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών".
- Μη βάζετε ποτέ 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.
- Μη 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.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

### **σημαντικό**

- Προκειμένου να διασφαλίσετε τη μακροβιότητα της συσκευής σας, για τα βαριά μείγματα, μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός για περισσότερο από 50 δευτερόλεπτα, σε διάστημα 4 λεπτών.
- Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για περισσότερο από 3 λεπτά σε διάστημα 10 λεπτών.

### **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.

#### **προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στο μπλέντερ χειρός.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

#### **πριν από την πρώτη χρήση**

- Πετάξτε τα καλύμματα των λεπίδων από το Triblade™ και τον άξονα του κόφτη, καθώς προορίζονται για να προστατεύουν τις λεπίδες μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά. **Προσοχή, οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.**
- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

## επεξήγηση συμβόλων

### μπλέντερ χειρός

- ① κουμπί λειτουργίας ON
- ② κουμπί τούρμπο
- ③ λαβή τροφοδοσίας
- ④ μεταλλικός άξονας μπλέντερ με ενσωματωμένο triblade.

### κύπελλο (εάν παρέχεται)

- ⑤ κύπελλο

### Ⓐ αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

- ⑥ στεφάνη αναδευτηριού
- ⑦ συρμάτινο αναδευτήρι

### Ⓑ κόφτης (εάν παρέχεται)

- ⑧ καπάκι του κόφτη
- ⑨ λαβή
- ⑩ άξονας του κόφτη
- ⑪ μπολ
- ⑫ στρογγυλή βάση από καουτσούκ

πίνακας συνιστώμενης χρήσης				
Συστατικά/ συνταγή	Δοχείο	Ταχύτητα	Χρόνος Επεξεργασίας *	Μέγ. Χωρητικότητα
<b>Μπλέντερ χειρός</b>				
Σούπες	Κατσαρόλα 2 λίτρων	Turbo	25 δευτ.	1 λίτρο
Μαγιονέζα	Κύπελλο 0,5 λίτρου	Turbo	45-60 δευτ.	2 Αβγά 300 ml Λάδι
Βρεφικές τροφές	Κύπελλο 0,5 λίτρου	Turbo	30-40 δευτ.	300 g
Smoothie/ Μιλκσέικ	Κύπελλο 0,5 λίτρου	Turbo	30 δευτ.	400 ml
<b>Αναδευτήρι</b>				
Ασπράδια αβγών	Μεγάλο γυάλινο μπολ	Turbo	2-3 λεπτά	4 (150 g)
Κρέμα	Μεγάλο γυάλινο μπολ	Turbo	2-2 ½ λεπτά	400 ml
<b>Εξάρτημα κόφτη</b>				
Κρέας	Μπολ κόφτη	Turbo	10-15 δευτ.	250 g
Μυρωδικά	Μπολ κόφτη	Turbo	5-10 δευτ.	30 g
Ξηροί καρποί	Μπολ κόφτη	Turbo	10-15 δευτ.	200 g
Ψωμί	Μπολ κόφτη	Turbo	5-10 δευτ.	1 φέτα
Κρεμμύδια	Μπολ κόφτη	Παλμική λειτουργία	-	200 g
Μπισκότα	Μπολ κόφτη	Turbo	15 δευτ.	140 g
Πατέ	Μπολ κόφτη	Turbo	5-10 δευτ.	150 g

\* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.



## χρήση του μπλέντερ χειρός

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

### για ανάμειξη στο κύπελλο (εφόσον παρέχεται)

- Μη γεμίζετε το κύπελλο περισσότερο από τα  $\frac{3}{4}$  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 αναμείξετε.

1 Τοποθετήστε τη λαβή τροφοδοσίας μέσα στον άξονα μπλέντερ ❶ και στρίψτε τη δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει.

2 Συνδέστε το στην πρίζα.

3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο κύπελλο ή σε παρεμφερές δοχείο και έπειτα, κρατώντας σταθερά το κύπελλο, επιλέξτε την απαιτούμενη ταχύτητα (επιλέξτε τη θέση λειτουργίας «Ο» ON για βραδύτερη ανάμειξη και ελαχιστοποίηση του πιτσίλισματος και το κουμπί Turbo για ταχύτερη ανάμειξη).

- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στο φαγητό προτού θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία.

- Μην αφήνετε το υγρό να φτάσει σε υψηλότερο επίπεδο από πην 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 λειτουργίας «Ο» ON ή Turbo. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στρέψτε τη λαβή τροφοδοσίας αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε τον άξονα του μπλέντερ από τη λαβή τροφοδοσίας.

### Ⓐ για να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για μαρέγκα (εάν παρέχεται)

- Μπορείτε να χτυπήσετε ελαφριά υλικά, όπως ασπράδια αυγών, κρέμα και επιδόρπια στιγμιαίας παρασκευής.
- Μην αναδεύετε βαρύτερα μείγματα όπως βούτυρο και ζάχαρη – θα προκαλέσετε βλάβη στο αναδευτήρι.

1 Σπρώξτε το συρμάτινο χτυπητήρι μέσα στο κολάρο προσαρμογής ❷.

2 Τοποθετήστε τη λαβή τροφοδοσίας στη στεφάνη του αναδευτηριού και στρίψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει.

3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα σε ένα δοχείο.

4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το κουμπί λειτουργίας «Ο» ON.

Για να αναδεύσετε με μεγαλύτερη ταχύτητα, πατήστε το κουμπί Turbo. Περιστρέψτε το αναδευτήρι δεξιόστροφα.

Για να μειώσετε το πιτσίλισμα, πιέστε το κουμπί λειτουργίας «Ο» ON.

- Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν σε επίπεδο υψηλότερο από το συρμάτινο μέρος του εξαρτήματος.

5 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί λειτουργίας «Ο» ON ή το κουμπί **Turbo**, αποσυνδέστε 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 Τοποθετήστε τη στρογγυλή βάση από καουτσούκ ⑫ στο κάτω μέρος του μπολ του κόφτη. (Με τον τρόπο αυτό το μπολ δεν θα γλιστρά στην επιφάνεια εργασίας).
  - 3 Προσαρμόστε τον άξονα του κόφτη επάνω στον πείρο του μπολ ⑬.
  - 4 Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ.
  - 5 Προσαρμόστε το καπάκι του κόφτη και περιστρέψτε το έως ότου ασφαλίσει ④.
  - 6 Προσαρμόστε τη λαβή τροφοδοσίας στο καπάκι του κόφτη ⑤ – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
  - 7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά το μπολ. Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί **Turbo**. Εναλλακτικά, πατάτε για λίγο και αφήνετε το κουμπί **Turbo** για παλμική λειτουργία.
  - 8 Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε και αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.

### προαιρετικό εξάρτημα (δεν παρέχεται στη συσκευασία)

Κόφτης μικρού μεγέθους – για παραγγελίες, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

## φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.

## οδηγίες φροντίδας και καθαρισμού

Αντικείμενο	Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων 	Μην βυθίζετε σε νερό 	Πλύσιμο στο χέρι 	Σκούπισμα με υγρό πανί 
Λαβή τροφοδοσίας	✗	✓	✗	✓
Άξονας μπλέντερ *	✗	✓	✗	✓
Κύπελλο	✓	✗	✓	✓
Καπάκι του κόφτη	✗	✓	✗	✓
Μπολ κόφτη	✓	✗	✓	✓
Άξονας του κόφτη	✓	✗	✓	✓
Στρογγυλή βάση του μπολ του κόφτη από καουτσούκ	✓	✗	✓	✓
Στεφάνη αναδευτηριού	✗	✓	✗	✓
Αναδευτήρι	✓	✗	✓	✓

\* Εάν μπει νερό μέσα στον άξονα, στραγγίξτε και αφήστε να στεγνώσει πριν από τη χρήση.

### άξονας μπλέντερ χειρός είτε

- Γεμίστε εν μέρει το κύπελλο ή το παρεμφερές δοχείο 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.
- **Μην βυθίζετε ποτέ τον άξονα σε νερό και μην αφήνετε να μπει υγρό μέσα σε αυτόν. Εάν, παρόλ' αυτά, μπει μέσα νερό, στραγγίξτε και αφήστε να στεγνώσει πριν από τη χρήση.**
- Δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

### σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.

- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.



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

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ  
ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ  
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ  
ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ  
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ  
(ΑΗΗΕ)**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

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

## οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί	Δεν υπάρχει ρεύμα  Το μπλέντερ χειρός δεν συναρμολογήθηκε σωστά	Ελέγξτε εάν το μπλέντερ χειρός είναι στην πρίζα.  Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν ασφαλίσει σωστά στη λαβή τροφοδοσίας.
Το μπλέντερ χειρός αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία.	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή  Η συσκευή έχει υπερβεί τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας.	Αυξήστε την ταχύτητα  Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός για περισσότερο από 50 δευτερόλεπτα, σε διάστημα 4 λεπτών για βαριά μείγματα ή το αναδευτήρι για περισσότερο από 3 λεπτά, σε διάστημα 10 λεπτών.
Υπερβολικό πιτσίλισμα κατά την επεξεργασία	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή.  Το δοχείο, το μπολ ή η κατασρόλα είναι πολύ ρηχά ή μικρά για τα υλικά που επεξεργάζεστε.	Επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα στην αρχή και αυξάνετε την όσο το μείγμα γίνεται πιο πηχτό.  Επιλέξτε δοχείο κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στα τρόφιμα προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
Η λαβή τροφοδοσίας θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία.	Η μονάδα μπορεί να έχει χρησιμοποιηθεί για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.	Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει εντελώς πριν τη χρησιμοποιήσετε πάλι.
Το μείγμα δεν αναμειγνύεται.	Η ταχύτητα της μονάδας μπορεί να μην είναι η κατάλληλη για τα υλικά που αναμειγνύετε.	Να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα και να αναμειγνύετε μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

## bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Nikdy sa nedotýkajte čepelí, keď je zariadenie zapojené do elektrickej 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 ochladiť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný mixér. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nenamáčajte napájaciu rúčku do vody a nevystavujte vlhkosti elektrickú šnúru ani zástrčku – mohli by ste si spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Nikdy nekladte prírodnú 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.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré je vystavené najvyššiemu zaťaženiu. Iné príslušenstvo môže spotrebovať menej energie.

### **dôležité upozornenia**

- V prípade hustých zmesí nepoužívajte ručný mixér dlhšie ako 50 sekúnd v kuse v rozmedzí 4 minút, aby ste tým neznižovali jeho životnosť.

- Šľahač nepoužívajte dlhšie ako 3 minúty v kuse v rozmedzí 10 minút.

## upevnenie sekáča

- Nedotýkajte sa ostrých čepelí.
- 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 čepelí.

### pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či má vaša elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na ručnom mixéri.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

### pred prvým použitím

- Odstráňte kryty čepelí zo sekáča s tromi čepeľami Triblade™ a z čepelí sekáča. Sú určené len na ich ochranu počas výrobného procesu a prepravy. **Pri tejto činnosti postupujte opatrne, pretože čepele sú veľmi ostré.**
- Poumývajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie

## legenda

### ručný mixér

- ① tlačidlo zapínania (ON)
- ② tlačidlo Turbo
- ③ napájacia elektrická rúčka
- ④ hriadeľ mixéra s pripevnenou trojitou čepeľou „triblade“

### odmerná nádoba (ak je dodaná)

- ⑤ odmerná nádoba
- Ⓐ 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
- ⑫ gumená kruhová základňa



## tabuľka odporúčaného používania

Zložka/ recept	Nádoba	Rýchlosť	Dĺžka spracovávania *	Max. množstvo
<b>Ručný mixér</b>				
Polievky	2-litrový hrniec	Turbo	25 sekúnd	1 liter
Majonéza	0,5-litrová odmerná nádoba	Turbo	45 – 60 sekúnd	2 vajcia, 300 ml oleja
Strava pre batolatá	0,5-litrová odmerná nádoba	Turbo	30 – 40 sekúnd	300 g
Ovocné šťavy/ mliečne kokteily	0,5-litrová odmerná nádoba	Turbo	30 sekúnd	400 ml
<b>Šľahač</b>				
Vaječné bielka	Veľká sklenená misa	Turbo	2 – 3 minúty	4 (150 g)
Smotana	Veľká sklenená misa	Turbo	2 – 2,5 minúty	400 ml
<b>Sekáč</b>				
Mäso	Miska sekáča	Turbo	10 – 15 sekúnd	250 g
Bylinky	Miska sekáča	Turbo	5 – 10 sekúnd	30 g
Jadrové plody	Miska sekáča	Turbo	10 – 15 sekúnd	200 g
Chlieb	Miska sekáča	Turbo	5 – 10 sekúnd	1 krajec
Cibuľa	Miska sekáča	pulzný chod	–	200 g
Suché pečivo	Miska sekáča	Turbo	15 sekúnd	140 g
Nátierka	Miska sekáča	Turbo	5 – 10 sekúnd	150 g

\* Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

### Používanie ručného mixéra

- Možno ním mixovať polievky, omáčky, mliečne kokteily, majonézu, dojčenskú výživu a podobne.

### mixovanie v odmernej nádobe (ak je dodaná)

- Odmernú nádobu nenapĺňajte viac ako do  $\frac{2}{3}$  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.

- Do vnútra hriadeľa mixéra ❶ zložte napájaciu elektrickú rúčku a pootočte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju tým zaistili do potrebnej pozície.
- Zapojte zástrčku do zásuvky.
- Do odmernej alebo podobnej nádoby vložte potraviny. Nádobu potom pevne držte a zvolte požadovanú rýchlosť (na pomalšie mixovanie a obmedzenie vyšplechovania zvolte tlačidlo

zapínania („O“) a na rýchlejšie mixovanie zvolte funkciu **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 zapínania („O“) alebo **Turbo**. Odpojte z elektrickej siete a napájaciu elektrickú rúčku pootočte v protismere hodinových ručičiek, aby ste z nej uvoľnili hriadeľ mixéra.

Ⓐ **používanie šľahača (ak je dodaný)**

● Slúži na šľahanie ľahkých prísad ako vaječné bielka, šľahačka a instantné dezerty.

● Nešľahajte ním hustejšie zmesi, ako sú zmesi tuku a cukru, lebo by ste ho tým mohli poškodiť.

1 Zatlačte drôtenú metličku do objímky šľahača ②.

2 Napájaciu elektrickú rúčku založte do objímky šľahača a pootočte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju tým zaistili do potrebnej pozície.

3 Vložte potraviny do nádoby.

4 Zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo zapínania („O“). Na rýchlejšie šľahanie stlačte tlačidlo **Turbo**. Šľahačom pohybujte v smere hodinových ručičiek.

Na obmedzenie vyšplechovania stlačte tlačidlo zapínania („O“).

● Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad drôťky šľahacej metličky.

5 Po použití uvoľnite tlačidlo zapínania („O“) alebo **Turbo**, odpojte z elektrickej siete a rozoberte.

Ⓑ **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 spodok misky sekáča založte gumenú kruhovú základňu ⑫. (Tá zabraňuje tomu, aby sa miska šmýkala po pracovnom povrchu).

3 Na čap v miske založte čepeľ sekáča ③.

4 Do misky vložte potravinu.

5 Na sekáč založte vrchnák, otočte a zaistite ④.

6 Na kryt sekáča ⑤ založte napájaciu elektrickú rúčku a otáčajte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju tým zaistili do potrebnej pozície.

7 Zapojte do elektrickej siete. Pevne držte nádobu. Potom stlačte tlačidlo **Turbo**. Eventuálne stláčajte tlačidlo **Turbo** v krátkych intervaloch po sebe, aby ste dosiahli pulzný chod.

8 Po skončení práce, sekáč odpojte zo siete a zostavu rozoberte.

**voliteľné príslušenstvo (ktoré nie je súčasťou balenia)**

Mini sekáč – informácie o objednávaní hľadajte v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

## ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov.
- Niektoré potraviny, napr., mrkva, môže spôsobiť odfarbenie plastového materiálu. Odfarbenie sa dá odstrániť vyutieraním handričkou namočenou do rastlinného oleja.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

## ošetrovanie a čistenie

Súčasť	Vhodná na umývanie v umývačke riadu 	Neponárať do vody 	Ručné umývanie 	Čistiť zvlhčenou utierkou 
Napájacia elektrická rúčka	x	✓	x	✓
Hriadeľ mixéra *	x	✓	x	✓
Odmerná nádoba	✓	x	✓	✓
Kryt sekáča	x	✓	x	✓
Miska sekáča	✓	x	✓	✓
Čepele sekáča	✓	x	✓	✓
Gumená kruhová základňa misky sekáča	✓	x	✓	✓
Objímka šľahača	x	✓	x	✓
Šľahač	✓	x	✓	✓

\* Ak sa do vnútra hriadeľa dostane voda, vylejte ju z neho a pred ďalším použitím ho nechajte vyschnúť.

### hriadeľ ručného mixéra buď

- Do odmernej alebo podobnej nádoby nalejte trochu teplej vody s čistiacim prostriedkom. Zariadenie zapojte do elektrickej siete, založte doň hriadeľ ručného mixéra a zapnite ho.
- Odpojte zo siete a vysušte. alebo
- Nože umyte pod tečúcou vodou a potom ich dôkladne vysušte.
- **Nikdy neponárajte do vody a nedovoľte, aby sa do vnútra hriadeľa dostala nejaká tekutina. Ak sa to predsa stane, vylejte ju z neho a pred ďalším použitím ho nechajte vyschnúť.**
- **Neumývajte v umývačke riadu.**

### servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



**DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE  
PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU  
PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ  
SMERNICE O ODPADÉ Z  
ELEKTRICKÝCH  
A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ  
(OEEZ)**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

## riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Chýba napájanie.  Nie je správne zmontovaný.	Skontrolujte, či je zapojený do elektrickej siete.  Skontrolujte, či sú príslušné súčasti správne pripojené k napájacej elektrickej rúčke.
Ručný mixér začína počas spracovania spomaľovať alebo sa trápif.	Zvolená príliš pomalá rýchlosť.  Prekročená odporúčaná dĺžka spracovania.	Zvýšte rýchlosť.  Pri mixovaní hustých zmesí nepoužívajte ručný mixér dlhšie ako 50 sekúnd v kuse v rozmedzí 4 minút a šľahač nepoužívajte dlhšie ako 3 minúty v kuse v rozmedzí 10 minút.
Počas spracovania dochádza k nadmernému vyšplechovaniu.	Zvolená príliš vysoká rýchlosť.  Nádoba alebo misa je na spracovanie daných zložiek príliš plytká alebo príliš malá.	Najprv zvolte nižšiu rýchlosť a tú potom zvyšujte, keď zmes hustne.  Použite nádobu vhodnej veľkosti. Čepele vložte do potravín pred zapnutím.
Napájacia elektrická rúčka sa počas chodu zohrieva do horúca.	Je možné, že jednotka je v chode dlhšie, než je to vhodné.	Jednotku nechajte pred ďalším použitím úplne vychladnúť.
Zmes sa nemieša.	Je možné, že zvolená rýchlosť nie je vhodná pre spracované zložky.	Postupne zvyšujte rýchlosť a mixujte, kým nedosiahnete žiadúci výsledok.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## 3 ходи безпеки

- Ув жно прочит йте інструкцію т збережіть її для под льшого використ ння.
- Зніміть уп ковку т всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підляг є з міні н підприємств х фірми KENWOOD бо в вторизов ному сервісному центрі KENWOOD.
- Не торк йтеся лез, якщо пристрій підключено до джерел живлення.
- Не н ближуйте п льці, волосся, елементи одягу т кухонні прил ди до рухомих дет лей.
- Відключ йте прил д від електромережі після використ ння т перед з міною н с док.
- Ніколи не сколочуйте г рячу олію бо жир у блендері.
- Із метою безпеки рекомендується охолоджув ти г рячу рідину до кімн тної темпер тури перед змішув нням.
- Не використовуйте пошкоджений ручний блендер. Перевірк бо ремонт здійснюються у спеці льних центр х: дивись розділ «Обслуговув ння т ремонт».
- Щоб уникнути вр ження електричним струмом, не опуска йте держ к прил ду із розт шов ним у ньому електроприводом у воду т не допуска йте поп д ння вологи н шнур бо вилку.

- Не з лиш йте шнур т м, де він може торк тися г рячої поверхні, бо де до нього може дотягнутися дитин .
- Не використовуйте н с дки, що не призн чені для цього прил ду.
- З вжди відключ йте прил д від мережі електропост ч ння, якщо він з лиш ється без н гляду, т кож перед збир нням, розбир нням і чищенням.
- Не рекомендується користув тися цим прил дом особ м із обмеженими фізичними бо мент льними можливостями бо тим, хто м є недост тньо досвіду в його експлу т ції. Вищен зв ним особ м дозволяється користув тися прил дом тільки після проходження інструкт жу т під н глядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'яз ні з цим ризику.
- Невірне використ ння цього прил ду може привести до тр вм.
- Цей прил д не призн чений для використ ння дітьми. Трим йте прил д і шнур под лі від дітей.
- Не з лиш йте дітей без н гляду і не дозволяйте їм гр тися із прил дом.
- Цей прил д призн чений виключно для використ ння у побуті. Комп нія Kenwood не несе відповід льності з невідповідне використ ння прил ду бо порушення пр вил експлу т ції, викл дених у цій інструкції.
- М ксим льне спожив ння електроенергії вк з но для н йбільш потужної н с дки. Інші н с дки можуть спожив ти менше енергії.

## Увага!

- Для подовження терміну служби приладу під час приготування густих сумішей не використовуйте блендер довше 50 секунд протягом будь-якого 4-хвилинного періоду.
- Час безперервної роботи насадки «віночок» не повинен перевищувати 3 хвилини протягом 10-хвилинного циклу.

## 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, якомога далі від різального леза.

### Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга в електричній мережі у вашому домі відповідає номінальній напрузі, вказаній на табличці технічних характеристик ручного блендера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

### Перед першим використанням

- Зніміть захисну ковку лез насадки Triblade™ з ножового блоку дробарки, оскільки вона призначена виключно для захисту лез під час виробництва та транспортування. **Будьте обережні, леза дуже гострі.**
- Промийте всі компоненти: див. розділ «Догляд та чищення».

## ПОКРІВКА

### Ручний блендер

- ① кнопка «on» (увімкнути)
- ② кнопка «Turbo»
- ③ держак із блоком електродвигун
- ④ вставка блендера із встановленим потрібним лезом

### чаша (якщо додається)

- ⑤ чаша
- Ⓐ віночок (якщо додається)
- ⑥ комір віничку
- ⑦ віночок
- Ⓑ дробарка (якщо додається)
- ⑧ кришка дробарки
- ⑨ ручка
- ⑩ ножовий блок дробарки
- ⑪ чаша
- ⑫ гумове кільце основи



## Т блиця з рекомендаціями щодо вироблення соку

Інгредієнт / рецепт	Контейнер	Швидкість	Час обробки *	Макс. завантаження
<b>Ручний блендер</b>				
Супи	2-літров к струля	Turbo	25 сек	1 літр
М йонез	0,5-літров ч ш	Turbo	45-60 сек	2 яйця 300 мл олії
Дитяче х рчув ння	0,5-літров ч ш	Turbo	30-40 сек	300 гр
Смузі / молочні коктейлі	0,5-літров ч ш	Turbo	30 сек	400 мл
<b>Віничок</b>				
Яєчні білки	Велик склян ч ш	Turbo	2-3 хв	4 (150 гр)
Вершки	Велик склян ч ш	Turbo	2-2,5 хв	400 мл
<b>Насадка «дробарка»</b>				
М'ясо	Ч ш дроб рки	Turbo	10-15 сек	250 гр
Тр ви	Ч ш дроб рки	Turbo	5-10 сек	30 гр
Горіхи	Ч ш дроб рки	Turbo	10-15 сек	200 г
Хліб	Ч ш дроб рки	Turbo	5-10 сек	1 скибочк
Цибуля	Ч ш дроб рки	Імпульсний режим	–	200 гр
Печево	Ч ш дроб рки	Turbo	15 сек.	140 гр
П штет	Ч ш дроб рки	Turbo	5-10 сек	150 гр

\* Ч с вк з но лише для прикл ду — він може змінюв тись відповідно до рецепту т інгредієнтів.

### Як користуватися ручним блендером

- Блендер призн чений для приготув ння дитячого х рчув ння, супів, соусів, молочних коктейлів, м йонезу і т.п.

### змішування у чаші (якщо входить до комплекту)

- Не з повнюйте ч шу більш, ніж  $\frac{2}{3}$  її об'єму.

### Увага

Якщо в комплекті в шого блендер нем є ч ші, виберіть іншу ємність схожого розміру. Ми рекомендуємо використовув ти високу ємність з рівними стінк ми. Її ді метр м є бути дещо більшим з ді метр н с дки,

щоб не з в ж ти змішув нню інгредієнтів. Водноч с, стінки ємності м ють бути дост тньо високими, щоб її вміст не розбризкув вся.

### змішування у каструлі

- Із метою безпеки перед змішув нням рекомендується зняти к струлю з плити т охолодити рідину до кімн тної темпер тури.

- 1 Уст новіть трим ч із блоком електродвигун всередині в лу блендер т поверніть з годинниковою стрілкою для фікс ції ❶.
- 2 Підключіть прил д до мережі електропост ч ння.

- 3 Покл діть продукти у склянку бо подібний посуд і, утримуючи склянку, виберіть необхідну швидкість (виберіть п р метр «О» ON для повільнішого змішув ння і зменшення розбризкув ння бо **Turbo** для швидшого змішув ння).
- **Щоби продукти не розплескувались, опустіть блендер у суміш перед увімкненням.**
  - Слідкуйте з тим, щоби рідин не поп д л до місця з'єдн ння держ к із блоком електродвигун т в лу блендер .
  - Під ч с роботи вимішуйте блендером продукти, переміщ ючи його по колу, догори т додолу, щоби зібр ти усі інгредієнти.
  - **Ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.**
  - Якщо блендер з блокується, відключіть його від мережі перед чищенням.
- 4 Після використ ння відпустіть кнопку «О» ON бо **Turbo**. Відключіть прил д від мережі і поверніть рукоятку з двигуном проти годинникової стрілки, щоб вийняти в л блендер з рукоятки.
- Ⓐ як користуватися віничком (якщо додається)**
- Ви можете збив ти легкі інгредієнти, н прикл д яєчні білки, сливки т десертн півф брик ти.
  - Не використовуйте віничок для збив ння густіших сумішей, т ких як м рг рин бо цукор — ви можете пошкодити його.
- 1 Уст новіть віничок у комір віничк ②.
  - 2 Уст новіть трим ч з блоком електродвигун в комірок віничк т повеніть з годинниковою стрілкою.
  - 3 Покл діть інгредієнти в ч шу.
- 4 Підключіть до мережі т н тисніть кнопку «О» ON включення.  
Для швидшого збив ння н тисніть кнопку **Turbo**. Поверніть н с дку «віничок» з годинниковою стрілкою. Щоб зменшити розбризкув ння, н тисніть кнопку «О» ON.
- Слідкуйте з тим, щоби рідин не піднім л ся вище віничк .
- 5 Після використ ння відпустіть кнопку ON бо **Turbo**, відключіть прил д від мережі і розберіть його.
- Ⓑ як користуватися дробаркою (якщо додається)**
- Дроб рк призн чен для подрібнення м'яс , овочів, тр в, хлібу, печив т горіхів.
  - Не використовуйте дроб рку для обробки твердих продуктів, н прикл д, к вових зерен, кубиків льоду, спецій бо шokol ду, оскільки т кі інгредієнти можуть пошкодити ножовий блок.
- 1 Вид лить кістки т поріжте продукти н кубики розміром 1-2 см.
  - 2 Уст новіть гумове кільце основи ⑫ під ч шу дроб рки. (З вдяки цьому ч ш не буде ковз ти по робочій поверхні).
  - 3 Н крутіть ножовий блок дроб рки н штифт всередині ч ші ⑬.
  - 4 Дод йте продукти.
  - 5 Уст новіть кришку дроб рки т поверніть для фікс ції ⑭.
  - 6 Уст новіть трим ч з блоком електродвигун в кришку дроб рки ⑮ т повеніть з годинниковою стрілкою.
  - 7 Підключіть до мережі. Утримуйте ч шу. Потім н тисніть кнопку **Turbo** бо коротко н тисніть кнопку **Turbo** декільк р з для імпульсного перемішув ння.
  - 8 Після використ ння відключіть прил д від електромережі т розберіть його.

## Догляд та чищення

### додаткова насадка (не входить до комплекту)

Чтосовно пит нь розміщення з к зу н міні-дробк рку дивіться розділ «Обслуговув ння т ремонт».

- З вжди вимик йте прил д т відключ йте його від електромережі перед чищенням.
- Не торк йтеся гострих лез.
- Деякі продукти, н прикл д моркв , можуть знеб рвлюв ти пл стикові дет лі. Щоб вивести знеб рвлюв ну пляму, потріть її г нчіркою, змоченою у рослинній олії.
- Не використовуйте бр зивні м тері ли.

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Деталь	Підходить для миття в посудомийній машині 	Не занурюйте у воду 	Ручне миття 	Протерти вологою тканиною 
Трим ч з блоком електродвигун	✗	✓	✗	✓
В л блендер *	✗	✓	✗	✓
Ч ш	✓	✗	✓	✓
Кришк дроб рки	✗	✓	✗	✓
Ч ш дроб рки	✓	✗	✓	✓
Ножовий блок дроб рки	✓	✗	✓	✓
Гумове кільце ч ші дроб рки	✓	✗	✓	✓
Комір вінчику	✗	✓	✗	✓
Вінчик	✓	✗	✓	✓

\* Якщо вода потрапила усередину вала, вилийте її та висушіть прилад.

### вал ручного блендера

Викон йте н ступні дії:

- З повніть ч стину склянки бо подібного посуду теплою водою з милом. Підключіть прибор до джерел живлення, вст вте в л блендер у рукоятку і увімкніть.
- Відключіть від мережі, потім просушіть.  
Або
- Помийте лез під кр ном, потім ретельно просушіть.

- Не занурюйте у воду та не допускайте потрапляння води до приводу Якщо вода потрапила усередину, вилийте її та висушіть прилад.
- Забороняється мити прилад у посудомийній машині.

## Обслуговування та ремонт



- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що прилад поширюється гарантією, що відповідє всім з'явленим положенням щодо існуючої гарантії та при використанні в той країни, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, негайно принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контакти до сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектровано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального вторинного центру збирання відходів або до дилера, який може надати послуги.

Відокремлення утилізації побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у результаті неправильної утилізації, та кожен має можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, збереже енергію та інші вживані ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

## Посібник із усунення неспр вностей

Проблема	Причина	Усунення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення.  Ручний блендер було зібрано неправильно.	Перевірте, чи ручний блендер підключено до мережі живлення.  Перевірте, чи надійно з'єднано з кріпленням тримача.
Ручний блендер починає сповільнюватися або зусиллям обробляє інгредієнти.	Обраний швидкість низька.  Перевищено рекомендований час роботи.	Збільшіть швидкість.  Не використовуйте ручний блендер протягом більше 50 секунд протягом будь-якого 4-хвилинного періоду у режимі перемішування густих сумішей тримача «віночок» протягом 3 хвилин протягом будь-якого 10-хвилинного періоду.
Неоднорідне розбрикування в процесі обробки.	Обраний швидкість висока.  Обраний малий контейнер, чаша або каструля.	Спочатку оберить низьку швидкість та повільно збільшуйте її.  Оберить відповідного розміру контейнер. Опустіть ножи у суміш перед увімкненням.
Під час роботи тримач з електродвигуном не гріється.	Прилад використовується занадто довго.	Перед продовженням використання дайте приладу повністю вистигнути.
Суміш не перемішується.	Швидкість приладу недостатня для обраних інгредієнтів.	Поступово збільшуйте швидкість до досягнення бажаного результату.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لن يعمل المازج اليدوي	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي	تأكد من توصيل المازج اليدوي بمصدر التيار الكهربائي.
المازج اليدوي غير مركب بشكل صحيح	المازج اليدوي غير مركب بشكل صحيح	تأكد من تعشيق الملحقات بشكل صحيح في مقبض الطاقة (الموتور).
يبدأ المازج اليدوي في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً تم تجاوز زمن التشغيل الموصى به.	زدي سرعة التشغيل لا تشغلي المازج اليدوي لأكثر من ٥٠ ثانية كل فترة ٤ دقائق بالنسبة للخلطات الثخينة، ولا أكثر من ٣ دقائق كل فترة ١٠ دقائق عند استخدام خفاقة البيض.
تناثر شديد أثناء المعالجة	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. الحاوية أو السلطانية أو المقلاة المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختراري حاوية بحجم مناسب. ضعي نصل السكين في المكونات قبل تشغيل الجهاز.
يسخن مقبض الطاقة (الموتور) أثناء التشغيل.	ربما تجاوزتي فترة التشغيل بمدة أطول.	اتركي الوحدة لتبرد تماماً قبل الاستخدام مرة أخرى.
لا يتم مزج الخليط.	قد تكون سرعة الوحدة غير مناسبة للخليط المراد مزجه.	زدي السرعة تدريجياً وامزجي لحين الحصول على القوام المطلوب.

## الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتعامل مع المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

٨ بعد الانتهاء من الاستخدام افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

## العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- قد تتسبب بعض الأطعمة (المكونات) مثل الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغير اللون.
- لا تستخدم مواد كاشطة.

## ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)

الهراسة الصغيرة - راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء لطلبها.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق	لا يغمر في الماء	غسيل يدوي	تنظيف بقطعة قماش رطبة
مقبض الطاقة (الموتور)	✗	✓	✗	✓
محور دوران المازج	✗	✓	✗	✓
الدورق	✓	✗	✓	✓
غطاء المفرمة	✗	✓	✗	✓
سلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
سكين المفرمة	✓	✗	✓	✓
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بسلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
عنق الخفاقة	✗	✓	✗	✓
خفاقة البيض	✓	✗	✓	✓

\* في حالة دخول الماء داخل المحور، اصرفي الماء واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.

## محور دوران المازج اليدوي

سواء

- عبئي الدورق جزئياً أو ما يشابهه من الحاويات بمحلول ماء وصابون دافئ. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ثم ركبي محور دوران المازج وشغلي الجهاز.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم التجفيف.

أو

- غسل الشفرات تحت الماء الجاري ثم التجفيف الجيد.

- يحذر الغمر في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، اصرفيه واتركي المحور ليجف قبل الاستخدام مرة أخرى.
- يحذر الغسل في غسالة الأطباق.



## استخدام الخلاط اليدوي

- يمكنك خلط الحساء والصلصات والحليب المخفوق والمايونيز وطعام الرضع غيرها من المكونات ذات نفس القوام.

## للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد الدورق)

- لا تملئي الدورق بأكثر من ثلثي (٣/٢) السعة القصوى.

### ملاحظة

- في حالة عدم تزويد الدورق داخل عبوة البيع، اختاري حاوية ذات حجم مناسب. نوصي باستخدام حاوية طويلة ذات جوانب مستقيمة ذات قطر أكبر من قطر ذراع الخلط العريض الخاص بالخلط اليدوي وذلك لإتاحة الفرصة أمام حركة المكونات وأيضاً يجب أن تكون الحاوية طويلة بالقدر الكافي لمنع حدوث تطاير للمكونات.

## للخلط في مقلاة الصلصات

- للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.

- ٢ ركبتي مقبض الطاقة (الموتور) داخل محور دوران المازج ① ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.

- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٣ ضعي المكونات في الدورق أو حاوية مشابهة، ثم امسكي الدورق بثبات وحددي السرعة المطلوبة (حددي التشغيل "O" ON للمزج البطيء وتقليل المكونات المتطايرة والسرعة الفائقة "Turbo" للمزج السريع).

## لتجنب تناثر مكونات الخلط، ضعي شفرات الخلط داخل الطعام قبل تشغيل الخلاط.

- لا تسمحي للسوائل بالوصول إلى مستوى أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور الخلط.

- حركي الشفرات خلال الطعام مع القيام بالهرس أو التقليب لدمج الخليط.

## الخلاط اليدوي لا يناسب جرش الثلج.

- في حالة توقف الخلاط اليدوي عن الحركة نتيجة حدوث انحشار، افصليه عند مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه.

- ٤ بعد الانتهاء من عملية المزج، حرري زر التشغيل "O" ON أو زر السرعة الفائقة "Turbo". افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي ولفي مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس عقارب الساعة لإزالة محور دوران المازج عن مقبض الطاقة.

## Ⓐ استخدام الخلاقة (في حالة تزويده)

- يمكنك خفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض والكريمات والحلويات السريعة.
- لا تخفقي خلطات ثخينة مثل السمن أو السكر - فسوف يتسبب ذلك في تلف الخلاقة.
- ١ ركبتي الخلاقة السلكية في عنق الخلاقة ②.
- ٢ ركبتي مقبض الطاقة (الموتور) داخل عنق خلاقة البيض ولفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ ضعي المكونات في وعاء التقطيع.
- ٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على زر التشغيل "O" ON. للخفق على سرعات عالية اضغطي على زر السرعة الفائقة "Turbo". حركي خلاقة البيض في اتجاه عقارب الساعة. لتقليل المكونات المتطايرة، اضغطي على زر التشغيل "O" ON.
- لا تسمحي بارتفاع السائل فوق مستوى أسلاك الخلاقة.
- ٥ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر التشغيل "O" ON أو زر السرعة الفائقة "Turbo" ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكيه.

## Ⓑ استخدام المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- يمكنك تقطيع اللحم وفرم والخضراوات والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات.
- لا تفرمي/تقطعي المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج والتوابل أو الشكولاته - فقد يتسبب ذلك في تلف سكين الفرم/التقطيع.
- ١ أزيل العظم وقطعي المكونات إلى مكعبات بطول ١ إلى ٢ سم.
- ٢ ركبتي القاعدة الدائرية المطاطية ② في قاع وعاء الفرم/التقطيع. (سيحول ذلك دون ترحلق الوعاء على سطح العمل).
- ٣ ركبتي سكين الفرم/التقطيع على السن ③ الموجود في الوعاء.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبتي غطاء المفرمة/القطاعة ولفيه حتى يستقر في موضع القفل الصحيح ④.
- ٦ ركبتي مقبض الطاقة (الموتور) في غطاء المفرمة ⑤ - لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. امسكي الوعاء بثبات. ثم اضغطي على زر السرعة الفائقة "Turbo". أو بطريقة أخرى يمكنك الضغط على زر السرعة الفائقة "Turbo" ضغطات قصيرة للحصول على وضع تشغيل نبضي.

## قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الخلاط اليدوي.

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

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- تخلصي من أغطية وحدة الشفرات الثلاثية زTribladeس ونصل المفرمة/القطاعة حيث تستخدم هذه الأغطية فقط لحماية الشفرات أثناء التصنيع والنقل. توخي الحذر فالشفرات حاد جداً.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم زالعناية والتنظيفس.

## الدليل

### المزاج اليدوي

- ① زر التشغيل
- ② زر السرعة الفائقة "Turbo"
- ③ مقبض الطاقة الموتور
- ④ محور الخلاط المزود بمجموعة شفرات ثلاثية مثبتة

### الدورق (في حالة تزويدها مع عبوة

- ⑤ الدورق (البيع)

### Ⓐ خفاقة البيض (في حالة تزويدها

- ⑥ مع عبوة البيع)
- ⑥ عنق الخفاقة
- ⑦ الخفاقة السلكية

### Ⓑ المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها

- ⑧ مع عبوة البيع)
- ⑧ غطاء المفرمة/القطاعة
- ⑨ مقبض الأصابع
- ⑩ سكين المفرمة/القطاعة
- ⑪ وعاء الفرم/التقطيع
- ⑫ قاعدة دائرية مطاطية

## جدول توصيات الاستخدام

المكونات/وصفة التحضير	الحاوية	السرعة	زمن المعالجة *	السعة القصوى
<b>المزاج اليدوي</b>				
الحساء	مقلاة ٢ لتر	Turbo	٢٥ ثانية	١ لتر
المايونيز	دورق ٥. لتر	Turbo	٤٥ إلى ٦٠ ثانية	٢ بيضات ٣٠٠ مللي زيت
طعام الرضع	دورق ٥. لتر	Turbo	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٣٠٠ غرام
الرغويات/الحليب المخفوق	دورق ٥. لتر	Turbo	٣٠ ثانية	٤٠٠ مللي
<b>خفاقة البيض</b>				
بياض البيض	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٣ دقائق	٤ (١٥٠ غرام)
القسدة	السلطانية الزجاجية الكبيرة	Turbo	٢ إلى ٢,٥ دقيقة	٤٠٠ مللي
<b>ملحق المفرمة</b>				
اللحوم	سلطانية المفرمة	Turbo	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٥٠ غرام
الأعشاب	سلطانية المفرمة	Turbo	٥ إلى ١٠ ثوان	٣٠ غرام
المكسرات	سلطانية المفرمة	Turbo	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٠٠ غرام
الخبز	سلطانية المفرمة	Turbo	٥ إلى ١٠ ثوان	١ شريحة
البصل	سلطانية المفرمة	Pulse	-	٢٠٠ غرام
البسكويت	سلطانية المفرمة	Turbo	١٥ ثانية	١٤٠ غرام
العجائن الهشة	سلطانية المفرمة	Turbo	١٠ إلى ١٥ ثانية	١٥٠ غرام

\* الأزمنة المعروضة هي أزمنة إرشادية فقط وتختلف حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

## هام

- عند التعامل مع الخلطات الثخينة ولضمان عمر تشغيلي طويل للجهاز، لا تستخدمى المازج اليدوي لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق.
- لا تستخدمى ملحق خفاقة البيض لمدة مستمرة أطول من ٣ دقائق كل فترة ١٠ دقائق.

## ملحق المفرمة/القطاعة

- لا تلمسي الشفرات الحادة.
- أزيلى سكين الفرمة/التقطيع قبل تفريغ وعاء الفرمة/التقطيع.
- يحذر إزالة غطاء المفرمة/القطاعة قبل توقف سكين الفرمة/التقطيع عن الحركة تماماً.
- امسكي دائماً نصل سكين الفرمة/التقطيع بقبضة الإصبع من خلال مقبض الأصابع بعيداً عن نصل السكين سواء عند الاستخدام أو التنظيف.

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- يحذر لمس الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ابتعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- افصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وقبل تغيير الملحقات.
- لا تخلطي الزيوت الساخنة أو الدهون.
- للاستخدام السريع، نوصي بترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- يحذر استخدام الخلاط اليدوي في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح ببلل للسلك أو القابس - قد تصابين بصدمة كهربائية.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدم أي ملحقات غير معتمدة.
- افصلي دائماً الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربائي في حالة ترك الجهاز دون استخدام أو قبل تركيب أو فك الملحقات أو التنظيف.