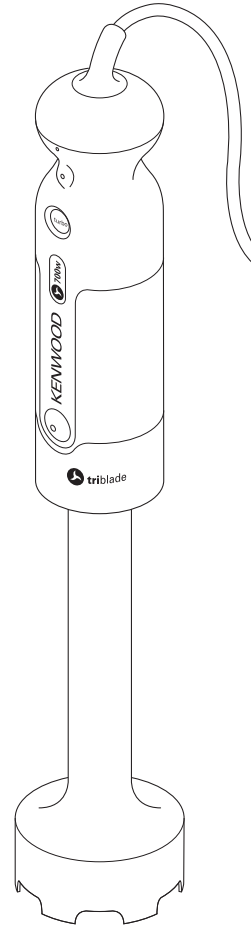


KENWOOD



HB710 series

English	2 - 4
Nederlands	5 - 8
Français	9 - 12
Deutsch	13 - 16
Italiano	17 - 20
Português	21 - 24
Español	25 - 28
Dansk	29 - 32
Svenska	33 - 35
Norsk	36 - 38
Suomi	39 - 42
Türkçe	43 - 46
Česky	47 - 50
Magyar	51 - 54
Polski	55 - 58
Русский	59 - 62
Ελληνικά	63 - 66
Slovenčina	67 - 70
Українська	71 - 74

عربي

٧٧ - ٧٥



Head Office Address:

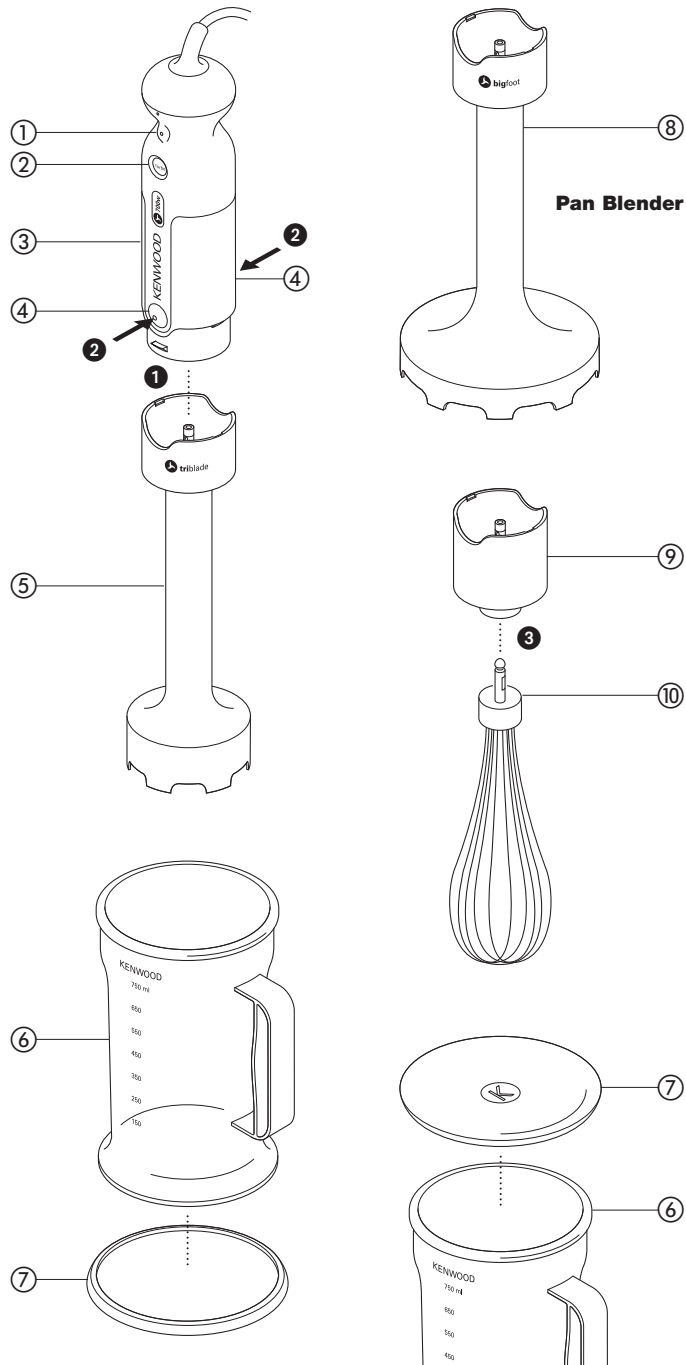
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK

Made in China

19673/1





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash all parts - see "care and cleaning".

safety

general

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

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

important

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period.

before plugging in

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

key

hand blender

- ① speed 1 button
- ② turbo button
- ③ power handle
- ④ blender shaft release buttons
- ⑤ blender shaft with fixed triblade.

beaker (if supplied)

- ⑥ beaker
- ⑦ beaker base/lid

pan blender big foot (if supplied)

whisk (if supplied)

- ⑨ whisk collar
- ⑩ wire whisk

to use the hand blender

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

for beaker blending (if beaker supplied)

- Put the base/lid on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Don't fill the beaker more than 2/3rds full.
- After blending you can fit the base/lid to the top of the beaker.

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.
- Use the pan blender (if supplied) to quickly process soups etc., directly into the saucepan. Alternatively use the hand blender.

● Do not use the pan blender to process uncooked vegetables.

- 1 Fit the blender shaft to the power handle ① – push to lock.
- 2 Plug in.
- 3 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady, press the required speed button. (Select speed 1 for slower blending and to minimise splashing and turbo for faster blending).

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

- Don't let liquid get above the joint between the power handle and blender shaft.
 - Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.
 - **Your hand blender is not suitable for ice crushing.**
 - If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- 4 After use release the speed button. Unplug and press the release buttons ② to remove the blender shaft from the power handle.

to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
 - Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar ③.
 - 2 Fit the power handle to the whisk collar. Push to lock.
 - 3 Place your food in a bowl.
 - Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.
 - 4 Plug in. To avoid splashing, press speed 1 button. To whisk on a faster speed press the Turbo button. Move the whisk clockwise.
 - Don't let liquid get above the whisk wires.

- 5 After use release the speed button, unplug and dismantle.

care and cleaning

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

power handle and whisk collar

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

blender shaft

either

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

whisk, beaker, beaker base/lid

- Wash up, then dry.
- The following parts can be washed in a dishwasher: blender shaft, pan blender, whisk (**not whisk collar**), beaker and beaker base/lid.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your hand blender or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your hand blender.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

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

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

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Was alle onderdelen - zie onderhoud en reiniging.

veiligheid

algemeen

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

- Haal de stekker van de handblender altijd uit het stopcontact als u deze onbeheerd achterlaat en voordat u de blender monteert, demonteert of reinigt.
- Laat kinderen de handblender niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

belangrijk

- Om een lange levensduur van uw apparaat te garanderen bij het verwerken van zware mengsels, dient u uw handmixer niet langer dan 50 seconden binnen een periode van vier minuten te gebruiken.
- ### **voordat u de stekker in het stopcontact steekt**
- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de handblender wordt aangegeven.

- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

legenda

handblender

- ① snelheidsknop 1
- ② turboknop
- ③ handvat
- ④ ontgrendelingsknop
blenderschacht
- ⑤ blenderschacht met vast triblade.

beker (indien meegeleverd)

- ⑥ beker
- ⑦ basis/deksel beker

panblender big foot (indien meegeleverd)

garde (indien meegeleverd)

- ⑨ gardekraag
- ⑩ draadgarde

gebruik van de handblender

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

gebruik van blender in beker (indien meegeleverd)

- Zet de basis/ het deksel onderop de beker. (Hierdoor wordt voorkomen dat de beker op het werkoppervlak wegglijdt).
- Vul de beker niet verder dan 2/3 vol.
- Na het mengen kunt u de basis/het deksel op de beker zetten.

Let op!

Als uw verpakking geen beker bevat, selecteert u een container met geschikte afmetingen. We raden u aan een lange container met rechte zijanten te gebruiken met een iets grotere diameter dan de voet van de handblender, zodat de ingrediënten kunnen bewegen, maar door de lengte van de container niet spatten.

blenden in de steelpan

- Voor het veiligste gebruik raden we u aan de pan van het vuur te nemen en hete vloeistoffen tot kamertemperatuur te laten afkoelen voordat u ze met de blender verwerkt.
- Gebruik de panblender (indien meegeleverd) om snel soepen enz. rechtstreeks in de steelpan te verwerken. U kunt ook de handblender gebruiken.
- **Gebruik de panblender niet om rauwe groenten te verwerken.**

- 1 Zet de schacht van de blender op het handvat ① – aanduwen tot hij vastklikt.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Doe het voedsel in de beker of een soortgelijke container. Zorg dat de beker stevig staat en druk op de gewenste snelheidsknop. (Selecteer snelheid 1 voor langzaam mixen en zo min mogelijk spatten, en turbo voor sneller mixen).
- **Om spatten te voorkomen, plaats u het mes in het voedsel voordat u het apparaat inschakelt.**
- Laat de vloeistof niet boven de verbinding tussen het motorgedeelte en het middenstuk van de mixer uitkomen.
- Beweeg het mes door het voedsel en gebruik een prakkende of roerende beweging om de massa goed te mengen.
- **Uw handblender is niet geschikt voor het verbrijzelen van ijsblokjes.**
- Als uw blender geblokkeerd raakt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat reinigt.
- 4 Laat na gebruik de snelheidsknop los. Haal de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknop ② om de blenderschacht van het handvat te halen.

gebruik van de klopper

- U kunt lichte ingrediënten, zoals eiwitten, room en instant toetjes opkloppen.
 - Klop geen zwaardere mengsels zoals margarine en suiker – zo beschadigt u de klopper.
- 1 Duw de klopper in de klopperhals **3**.
 - 2 Zet het handvat in de kraag van de garde. Duw het aan om het te vergrendelen.
 - 3 Doe het voedsel in een schaal.
 - Klop niet meer dan 4 eiwitten of 400 ml room.
 - 4 Steek de stekker in het stopcontact. Druk op snelheidsknop 1 om spatten te voorkomen. Om op hogere snelheid te kloppen, drukt u op de turboknop. Beweeg de garde rechtersom.
 - Laat de vloeistof niet boven de kloppers uit komen.
 - 5 Laat na gebruik de snelheidsknop los, trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

onderhoud en reiniging

- Schakel de staafmixer altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem gaat reinigen.
- Raak de scherpe messen niet aan.
- Wees extra zorgvuldig wanneer u voedsel bereidt voor baby's, oudere personen en zieken. Zorg er altijd voor dat het middenstuk van de staafmixer grondig gesteriliseerd is. Gebruik een sterilisatieoplossing die overeenkomt met de voorgeschreven sterilisatieoplossing zoals aangegeven door de fabrikant.

- Sommige etenswaren, zoals wortels, verkleuren het plastic. Deze verkleuringen kunnen verwijderd worden door er met een in plantaardige olie gedompelde doek over te wrijven.

handvat en gardekraag

- Met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.
- Was deze niet in de afwasmachine.

blenderschacht

of

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

garde, beker, basis/deksel beker

- Wassen en afdrogen.
- De volgende onderdelen kunnen in de afwasmachine worden gewassen: blenderschacht, panblender, garde **(niet de gardekraag)**, beker en basis/deksel van beker.

onderhoud en klantenservice

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

Als u hulp nodig hebt met:

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

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



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

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

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

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Nettoyez tous les éléments - voir « entretien et nettoyage ».

sécurité

général

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

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

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre batteur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes.

avant de brancher l'appareil

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

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

légende

batteur à main

- ① bouton de vitesse n °1
- ② bouton turbo
- ③ poignée d'alimentation
- ④ boutons de déblocage de l'axe mélangeur
- ⑤ manche du mixeur avec triblade fixé

bol (si fourni)

- ⑥ bol
- ⑦ socle / couvercle du bol

mixeur pour faitout "big foot" (si fourni)

fouet (si fourni)

- ⑨ collier du fouet
- ⑩ fouet métallique

utilisation du mélangeur à main

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

pour mélanger avec le bol (si fourni)

- Posez le fond du bol sur le couvercle / socle. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
- Ne remplissez le bol qu'au deux tiers de sa contenance totale.
- Une fois le mixage terminé, vous pouvez remettre le couvercle / socle sur le bol.

Remarque

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

pour mélanger les sauces

- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- Utilisez le mixeur pour faitout (si fourni) pour effectuer rapidement des soupes, par exemple, etc., directement dans la casserole. Autrement, vous pouvez utiliser le batteur à main.
- **N'utilisez pas le mixeur pour casserole our mixer des légumes crus.**

- 1 Installez l'axe mélangeur sur la poignée d'alimentation ① – poussez pour verrouiller.
 - 2 Branchez l'appareil.
 - 3 Mettez les aliments dans le bol ou un récipient similaire, puis maintenez le bol immobile, et appuyez sur le bouton de vitesse souhaitée. (Choisissez la vitesse 1 pour mixer lentement, et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et la vitesse turbo pour un mélange plus rapide).
- **Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.**
 - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.

- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
 - **Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.**
 - Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.
- Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse. Débranchez et appuyez sur les boutons de retrait ② pour retirer le manche du mixeur du bloc d'alimentation.

utilisation du fouet

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

entretien et nettoyage

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

bloc d'alimentation et embout pour le fouet

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

axe mélangeur

soit

- Remplissez en partie le bol ou un récipient similaire avec de l'eau savonneuse. Branchez le bloc d'alimentation, puis introduisez l'arbre du mixeur dans le bol et mettez en marche.
- Débranchez, puis ensuite séchez. ou
- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.

fouet, bol, base / couvercle du bol

- Lavez, puis séchez.
- Les pièces suivantes peuvent passer au lave-vaisselle : manche du batteur, mixeur pour faitout, fouet (**pas l'embout du fouet**), bol et couvercle / socle du bol.

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
 - Fabriqué en Chine.



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

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.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Waschen Sie alle Teile gründlich - siehe „Reinigung und Pflege“.

Sicherheitshinweise

Allgemeine Hinweise

- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Messer nicht berühren, solange das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- Finger, Haare, Kleidung und Küchengeräte von bewegten Teilen fernhalten.
- Nach der Benutzung und zum Wechseln des Vorsatzes immer den Netzstecker ziehen.
- Nie heißes Öl oder Fett verarbeiten.
- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Einen beschädigten Stabmixer nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen bzw. reparieren lassen: siehe "Kundendienst".
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, Antriebsteil nie in Wasser tauchen und Netzkabel / Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Immer darauf achten, daß das Netzkabel keine heißen Flächen berührt oder von der Arbeitsfläche herunterhängt, so daß ein Kind daran ziehen könnte.

- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Wenn der Handmixer nicht verwendet wird und vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder den Handmixer nicht ohne Beaufsichtigung durch die Eltern verwenden.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.
- 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.

Vor dem Einschalten

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

- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Legende

Stabmixer

- ① Stufe-1-Taste
- ② Turbo-Taste
- ③ Arbeitsgriff
- ④ Freigabeknöpfe für Mixerschaft
- ⑤ Mixerschaft mit festem Triblade.

Becher (wenn im Lieferumfang)

- ⑥ Becher
- ⑦ Bechersockel/-deckel

Topfmixer „Big Foot“ (wenn im Lieferumfang)

Schneebeesen (wenn im Lieferumfang)

- ⑨ Schneebeesenmanschette
- ⑩ Draht-Schneebeesen

Verwendung des Stabmixers

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

Mixen im Becher (wenn im Lieferumfang)

- Setzen Sie den Sockel/Deckel unten auf den Becher. (Dies verhindert, dass der Becher auf der Arbeitsfläche rutscht.)
- Füllen Sie den Becher maximal 2/3 voll.
- Nach dem Mixen können Sie den Sockel/Deckel oben auf den Becher setzen.

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.
- Verwenden Sie den Topfmixer (wenn im Lieferumfang) zum schnellen Pürieren von Suppen usw. direkt im Kochtopf. Andernfalls können Sie den Stabmixer verwenden.
- **Verwenden Sie den Topfmixer nicht zum Pürieren von rohem Gemüse.**

- 1 Setzen Sie den Mixerschaft auf den Arbeitsgriff ① auf – Drücken und einrasten lassen.
 - 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
 - 3 Geben Sie das Püriergut in den Becher oder einen ähnlichen Behälter. Halten Sie den Stabmixer gut fest und drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste. (Wählen Sie Stufe 1 für langsames Pürieren mit weniger Spritzern oder Turbo für schnelleres Pürieren.)
- **Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie das Messer in den Topfinhalt, bevor Sie das Gerät einschalten.**
 - Achten Sie darauf, daß die Flüssigkeit nicht über die Verbindung zwischen Mixstab und Antriebsteil steigt.

- Ziehen Sie das Messer mit Stampf- oder Rührbewegungen durch den Topfinhalt, um die Mischung durchzupürieren.
 - **Ihr Stabmixer ist nicht zum Zerkleinern von Eis geeignet.**
 - Wenn Ihr Stabmixer verstopft ist, ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Netzstecker aus der Steckdose.
- 4 Geben Sie am Ende des Püriervorgangs die Geschwindigkeitstaste wieder frei. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und drücken Sie die Freigabetasten ②, um den Mixerschaft vom Arbeitsgriff zu lösen.

Verwendung des Schneebesens

- Geeignet zum Schlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und Dessert-Fertigmischungen.
 - Nicht verwenden für schwerere Mischungen wie z. B. Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebesen beschädigt.
- 1 Den Schneebesen in die Manschette einsetzen ③.
 - 2 Arbeitsgriff in die Schneebesenmanschette einsetzen. Drehen und einrasten lassen.
 - 3 Zutaten in eine Schüssel geben.
 - Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten.
 - 4 Stecker an die Steckdose anschließen. Zum Vermeiden von Spritzern Stufe-1-Taste drücken. Für schnelleres Schlagen die Turbo-Taste drücken. Den Schneebesen im Uhrzeigersinn bewegen.
 - Darauf achten, daß die Masse nicht über den Schneebesen hinaus steigt.
 - 5 Abschließend die Geschwindigkeitstaste freigeben, den Netzstecker ziehen und das Gerät wieder auseinandernehmen.

Pflege und Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Messer nicht berühren.
- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Manche Zutaten wie z. B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Diese Verfärbungen lassen sich leicht entfernen, indem Sie die betroffenen Teile mit einem mit Pflanzenöl getränkten Tuch abreiben.

Arbeitsgriff und Schneebesenmanschette

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

Mixerschaft

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

Schneebesen, Becher, Bechersockel/-deckel

- Spülen, dann trocknen.
- Die folgenden Teile sind für die Geschirrspülmaschine geeignet: Mixerschaft, Topfmixer, Schneebesen (**nicht Schneebesenmanschette**), Becher und Bechersockel/-deckel.

Kundendienst und Service

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

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



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

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

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

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Togliere la protezione dalla lama ⑥.
- Lavare tutti i componenti – vedere la sezione “cura e pulizia”.

sicurezza

generali

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

- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Disinserire sempre la spina del frullatore ad immersione dalla presa elettrica prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, di smontarlo o di pulirlo.
- Non lasciare che i bambini usino il frullatore ad immersione senza adeguata supervisione.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

importante

- Nel caso di miscele molto consistenti, a garanzia della lunga durata dell'apparecchio non usare il frullatore manuale per più di 50 secondi ogni quattro minuti.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

legenda

frullatore a immersione

- ① pulsante velocità 1
- ② pulsante turbo
- ③ manico
- ④ tasti di distacco per il frullatore
- ⑤ corpo del frullatore con triblade fissa

recipiente (se fornito)

- ⑥ recipiente
- ⑦ base/coperchio del recipiente

- ⑧ **“big foot” per frullare a immersione nella pentola (se fornito)**

frusta (se fornito)

- ⑨ ghiera della frusta
- ⑩ frusta a filo

come usare il frullatore a immersione

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

per frullare nel recipiente (se il recipiente viene fornito)

- Mettere la base/coperchio sul fondo del recipiente. (Questo impedisce al recipiente di scivolare sul piano di lavoro).
- Non riempire di più di 2/3 il recipiente.
- Dopo aver frullato gli ingredienti è possibile mettere la base/coperchio in cima al 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.
- Usare il frullatore ad immersione per pentola (se fornito) per frullare velocemente minestre ecc. direttamente nella pentola. In alternativa, utilizzare il frullatore manuale.
- **Non usare il frullatore a immersione nella pentola per lavorare verdure crude.**

- 1 Fissare il frullatore al manico ① – spingere per bloccarlo in posizione.
- 2 Inserire la spina nella presa del corrente.
- 3 Versare gli alimenti nel recipiente o in un contenitore simile. Poi, tenendo fermo il recipiente, premere il tasto per la velocità desiderata. (Selezionare la velocità 1 per frullare più lentamente e ridurre al minimo gli spruzzi, e Turbo per frullare più velocemente).
- **Per evitare spruzzi, immergere la lama negli ingredienti da frullare prima di accendere l'apparecchio.**
- Non lasciare che il liquido superi la linea di unione fra il manico e l'alberino del frullatore.
- Muovere la lama tenendola sempre immersa. Per amalgamare gli ingredienti, mescolarli o schiacciarli usando il frullatore.
- **Il frullatore a immersione non è idoneo per tritare il ghiaccio.**
- Se il frullatore si blocca, prima di pulirlo staccare la spina dalla presa di corrente.
- 4 Dopo l'uso, rilasciare il selettore della velocità. Estrarre la spina dalla presa di corrente e premere i tasti di distacco ② per rimuovere il corpo del frullatore dal manico.

come usare il frustino

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

cura e pulizia

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

manico e ghiera della frusta

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

corpo del frullatore

O

- Riempire parzialmente il recipiente o altro contenitore simile con acqua tiepida saponata. Inserire la spina nella presa di corrente, poi inserire il manico del frullatore e accendere l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente, poi asciugare oppure
- Lavare le lame sotto il getto dell'acqua del rubinetto, poi asciugarle a fondo.

frusta, recipiente,

baso/coperchio del recipiente

- Lavarli e asciugarli a fondo.
- I componenti che seguono sono lavabili in lavastoviglie: corpo del frullatore, frullatore a immersione per pentola, frusta (**ma non la ghiera della frusta**), recipiente e base/coperchio del recipiente.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
 - uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioniContattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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

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

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

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

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

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lave todas as peças - ver “cuidados e limpeza”.

segurança

geral

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

- Retire o aparelho da tomada de corrente eléctrica sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de colocar ou retirar os acessórios ou limpar.
- Não permita a utilização da batedeira por crianças sem a supervisão de adultos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

importante

- Para assegurar uma longa vida da sua máquina, com misturas pesadas não utilize a sua varinha mágica por mais de 50 segundos nos períodos de quatro minutos.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a corrente eléctrica tem a potência apresentada na varinha mágica.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

legenda

varinha mágica

- ① botão de velocidade 1
- ② botão turbo
- ③ pega motriz
- ④ botão da libertação dos acessórios da varinha mágica
- ⑤ acessório da varinha mágica com lâmina fixa triblade

copo (se fornecido)

- ⑥ copo
- ⑦ tampa/base do copo

- ⑧ **acessório big foot da varinha mágica para panela (se fornecido)**

batedeira (se fornecido)

- ⑨ bainha da batedeira
- ⑩ batedeira de arames

para usar a varinha mágica

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

para misturas no copo (se o copo for fornecido)

- Coloque a tampa/base no cimo do copo. (Isto evita que o copo escorregue na mesa de trabalho).
- Não encha o copo mais de dois terços (2/3).
- Depois de misturar pode colocar a tampa/base no cimo do copo.

Nota

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

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

para usar a varinha mágica na panela

- Para uma utilização mais segura recomenda-se que retire a panela do fogão e deixe arrefecer até à temperatura ambiente os líquidos quentes antes de passar.
- Utilize o acessório da varinha mágica (se fornecido) para passar rapidamente sopas, etc., directamente na panela. Em alternativa pode utilizar a varinha mágica.
- **Não utilize o acessório da varinha mágica para processar vegetais crus.**

1 Introduza o acessório metálico da varinha mágica na pega motriz ① – empurre para prender.

2 Ligue à corrente.

3 Coloque os alimentos no copo ou num recipiente similar, depois segurando o copo pressione o botão de velocidade requerido. (Seleccione a velocidade 1 para passar lentamente e minimizar os salpicos e o turbo para passar mais rápido).

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

- Não deixe que o líquido suba acima do ponto de encaixe do corpo com o pé triturador da varinha.
- Mova a lâmina pelos alimentos e faça movimentos para amassar para ligar a mistura.

● Não é adequado usar a sua varinha mágica para picar gelo.

- Se a sua varinha mágica ficar bloqueada, desligue-a antes de a limpar.
- 4 Após utilizar liberte o botão da velocidade. Desligue e pressione o botão ② para soltar o acessório da varinha mágica da pega motriz.

para utilizar o batedor de arames

- Pode bater ingredientes leves tais como claras de ovos; natas e sobremesas instantâneas (mousses).
 - Não bata misturas mais pesadas, tais como margarina e açúcar, pois danificarão o batedor.
- 1 Introduza o batedor de arames na respectiva união **3**.
 - 2 Coloque a pega motriz na bainha da batedeira. Empurre para prender.
 - 3 Coloque os alimentos numa tigela.
 - Não bata mais de 4 claras ou 400 ml de natas.
 - 4 Ligue á corrente. Para evitar que salpique pressione o botão de velocidade 1. Para bater a uma velocidade maior pressione o botão Turbo. Mova a batedeira no sentido dos ponteiros do relógio.
 - Não deixe que o líquido suba acima dos arames do batedor.
 - 5 Após utilizar liberte o botão da velocidade, desligue da corrente e desmonte.

cuidado e limpeza

- Desligue sempre o aparelho no interruptor e retire a ficha da tomada antes de o limpar.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Tenha especial cuidado ao preparar alimentos para bebés, pessoas doentes ou debilitadas. Certifique-se sempre de que o pé triturador da varinha mágica está perfeitamente esterilizado. Utilize uma solução de esterilização de acordo com as instruções do fabricante.
- Alguns alimentos, como por exemplo a cenoura, poderão descolorir o plástico. Esfregue com um pano embebido em óleo vegetal para ajudar a remover a descoloração.

pega motriz e bainha da batedeira

- Limpe com um pano ligeiramente húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- Não lave na máquina lava-loiça.

acessório metálico da varinha mágica

ou

- Encha pelo meio o copo ou o recipiente similar com água morna e líquido da louça. Ligue à tomada de corrente e insira o acessório e ligue.
 - Desligue da corrente e seque em seguida.
- ou
- Lave as lâminas em água corrente e seque depois, cuidadosamente.

batedeira, copo, tampa/base do copo

- Lave-os e seque em seguida.
- Os acessórios seguintes podem ser lavados na máquina de lavar louça: acessório da varinha mágica, acessório da varinha mágica para panela, batedeira **(sem a bainha)** copo e tampa/base do copo.

assistência e cuidados do cliente

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

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
 - Fabricado na China.



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

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

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

Eliminar separadamente um 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.

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Lave todas las piezas - consulte "cuidado y limpieza".

seguridad

general

- Tenga especial cuidado cuando prepare comida para bebés, ancianos o discapacitados. Asegúrese siempre de que el cuerpo de la batidora de mano esté bien esterilizado. Utilice una solución de esterilización que cumpla con las instrucciones del fabricante de la solución de esterilización.
- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado.
- Mantenga los dedos, pelo, ropa y utensilios fuera del alcance de las partes en movimiento.
- Desenchufe después del uso y antes de cambiar las piezas.
- Nunca bata aceite ni grasa calientes.
- Para un uso más seguro, se recomienda dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Nunca utilice una batidora de mano dañada. Que la revisen o arreglen, vea "Servicio".
- Nunca sumerja el brazo eléctrico en agua, o deje que el cable o enchufe se mojen— le podría dar una descarga eléctrica.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes o que cuelgue de manera que un niño pudiera cogerlo.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.

- Desconecte siempre la mezcladora de mano del suministro de electricidad si se deja desatendida, y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- No deje que los niños utilicen la mezcladora de mano sin supervisión.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan 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 en cualquier período de cuatro minutos.
- ### **antes de enchufarla**
- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la mezcladora de mano.

- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

partes

mezcladora de mano

- ① botón de velocidad 1
- ② botón turbo
- ③ mango ergonómico
- ④ botones para soltar el eje de la mezcladora
- ⑤ eje de la mezcladora con “triblade” fijo.

vaso (en caso de que se facilite)

- ⑥ vaso
- ⑦ base/tapa del vaso

- ⑧ **mezcladora para cacerolas “big foot” (en caso de que se facilite)**

batidora (en caso de que se facilite)

- ⑨ collarín de la batidora
- ⑩ batidora de alambre

para usar la mezcladora de mano

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

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

- Ponga la base/tapa en la parte inferior del vaso. (Esto impide que el vaso se deslice en la zona de trabajo).
- No llene el vaso más de 2/3.
- Después del mezclado, puede acoplar la base/tapa a la parte superior del vaso.

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.
- Use la mezcladora para cacerolas (en caso de que se facilite) para procesar sopas, etc. rápidamente, directamente en la cacerola. También puede utilizar la mezcladora de mano.
- **No utilice la mezcladora para cacerolas para procesar verduras y hortalizas crudas.**

- 1 Acople el eje de la mezcladora al mango ergonómico ① – presione para que quede bloqueado.
- 2 Enchufe.
- 3 Ponga la comida en el vaso o un recipiente similar, luego sujete el vaso firmemente y apriete el botón de velocidad requerido. (Seleccione la velocidad 1 para un proceso de mezclado más lento y para minimizar las salpicaduras, y turbo para un proceso de mezclado más rápido).
- **Para evitar las salpicaduras, introduzca la cuchilla en los alimentos que vaya a batir antes de conectar la mezcladora.**
- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.

- Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.
 - **La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.**
 - Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.
- 4 Después del uso, suelte el botón de velocidad. Desenchufe y apriete los botones de liberación ② para soltar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

uso de las varillas

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

mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.
- No toque las cuchillas afiladas.

- Tenga especial cuidado cuando prepare comida para bebés, ancianos o discapacitados. Asegúrese siempre de que el cuerpo de la batidora de mano esté bien esterilizado. Utilice una solución de esterilización que cumpla con las instrucciones del fabricante de la solución de esterilización.
- Algunos alimentos, como la zanahoria, pueden teñir el plástico. Frote con un paño empapado de aceite vegetal para ayudar a quitar el color.

mango ergonómico y collarín del batidor de varillas

- Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque a continuación.
- Nunca sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- No lave en el lavavajillas.

eje de la mezcladora

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 y ponga el aparato en marcha.
- Desenchufe y, a continuación, seque bien o bien
- Lave las cuchillas bajo agua corriente, luego séquelas completamente.

batidor de varillas, vaso, base/tapa del vaso

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

servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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

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

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Vask alle dele – se "behandling og rengøring".

sikkerhed

generelt

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

- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke 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 sørge for en lang levetid af dit apparat anbefales det at du ikke anvender din håndblender i længere end 50 sekunder ad gangen for tunge blandinger, inden for enhver fire-minutters periode.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at din strømforsyning er identisk med den som er vist på håndblenderen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forlignelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

oversigt

håndblender

- ① hastighed 1-knap
- ② turboknap
- ③ elhåndgreb
- ④ blenderskaft frigørelsesknapper
- ⑤ blenderskaft med fastmonteret triblade.

bægerglas (hvis det medfølger)

- ⑥ bægerglas
- ⑦ basis/låg til bægerglas
- ⑧ **grydeblender big foot (hvis den medfølger)**

pisker (hvis det medfølger)

- ⑨ piskering
- ⑩ metalpisker

sådan anvender du håndblenderen

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

til blanding i bægerglas (hvis bægerglasset medfølger)

- Sæt basis/låg på bunden af bægerglasset. (Dette forhindrer at bægerglasset rutscher rundt på køkkenbordet).
- Lad være med at fylde bægerglasset mere end 2/3 op.
- Efter blanding kan du sætte basis/låg på toppen af bægerglasset.

Bemærk

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

til blanding i kasserolle

- For den sikreste anvendelse anbefales det at tage gryden af varmen og lad varme væsker afkøle til stuetemperatur før blanding.
- Anvend grydeblenderen (hvis den medfølger) til at hurtigt at blende supper mm., direkte i saucepanden. Ellers kan håndblenderen anvendes.
- **Grydeblenderen må ikke anvendes til at tilberede rå grøntsager.”**

- 1 Sæt blenderskaftet på elhåndgrebet **①** – skub for at fastlåse
- 2 Tilslut strømforsyning
- 3 Placér maden i bægerglasset eller en lignende beholder, Hold om bægerglasset og tryk på den relevante hastighedsknap. (Vælg hastighed 1 for langsommere blanding og for at minimere sprøjt, og turbo for hurtigere blanding).
- **For at undgå sprøjt placeres knivene i maden før der tændes for blenderen.**
- Lad ikke væsken komme over samlingen mellem motorhåndtaget og blenderstaven.
- Bevæg knivene gennem maden og brug en mosende eller rørende bevægelse til at gennemarbejde blandingen.
- **Håndblenderen er ikke egnet til isk nusning.**
- Hvis blenderen blokeres, trækkes stikket ud af strømforsyningen, førend den renses
- 4 Efter brug slippes hastighedsknappen. Træk stikket ud og tryk på frigørelsesknapperne **②** for at fjerne blenderskaftet fra elhåndgrebet.

sådan anvender du piskeriset

- Du kan piske lette ingredienser som f.eks. æggehvider; fløde og dessertpulver.
- Pisk ikke tykkere deje som f.eks. margarine og sukker – det vil nemlig beskadige piskeriset.

- 1 Tryk piskeriset ind i piskepladen ③.
- 2 Sæt elhåndgrebet på piskeringen. Skub for at låse.
- 3 Kom maden i en skål.
 - Pisk ikke flere end 4 æggehvider eller mere end 400 ml piskefløde ad gangen.
- 4 Sæt stikket i. For at undgå at sprøjte, trykkes på hastighed 1-knappen. For at piske ved en højere hastighed, trykkes på Turbo-knappen. Flyt piskeriset med uret.
 - Lad ikke væsken komme over piskerisets tråde.
- 5 Efter brug slippes hastighedsknappen, stikket trækkes ud og delene skilles ad.

pleje og rengøring

- Inden rengøring sluk altid for håndblenderen og tag stikket ud af stikkontakten.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Vær særlig omhyggelig ved tilberedning af mad til småbørn, ældre og syge. Sørg for at blenderstaven altid steriliseres grundigt. Brug et steriliseringsmiddel og følg producentens anvisninger.
- Visse madvarer kan misfarve plastic. Denne misfarvning kan ofte fjernes ved at gnide stedet med vegetabilsk olie på en klud.

elhåndgreb og piskering

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

blendeskaf

enten

- Fyldes bægerglasset eller en lignende beholder delvist med varmt sæbevand. Sæt stikket i stikkontakten og sæt blendeskafet deri og tænd.
- Træk stikket ud og tør efter eller

- Vask knivene under rindende vand og tør derefter grundigt.

piskeris, bægerglas, basis/låg til bægerglas

- Vask op, og tør derefter.
- De følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine: blendeskaf, grydeblender, piskeris (**ikke piskering**), bægerglas og basis/låg til bægerglas.

service og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
- Kontakt den butik hvor du oprindeligt købte dit produkt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
 - Fremstillet i Kina.



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

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 upassende 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.

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Rengör alla delar – se "skötsel och rengöring".

säkerheten

allmänt

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

- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Maximiuppgiften baseras på det tillbehör som är mest effektkrävande. Andra tillbehör kan vara mindre effektkrävande.

viktigt

- Säkerställ maskinens livslängd genom att inte köra handmixern mer än 50 sekunder under en fyraminutersperiod om du arbetar med en tjock blandning.

innan du sätter i kontakten

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

nyckel

mixerstav

- ① hastighetsknapp 1
- ② turboknapp
- ③ handtag
- ④ frigöringsknappar för mixerskaft
- ⑤ mixeraxel med fast knivsatssats med "triblade".

bägare (om sådan medföljer)

- ⑥ bägare
- ⑦ bas/lock för bägare

- ⑧ **mixer med bred bas för pannor "big foot" (om sådan medföljer)**

visp

- ⑨ vispkrage
- ⑩ ballongvisp

använda mixerstaven

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

för mixning i bägare (om sådan medföljer)

- Sätt på basen/locket på bågarens botten. (Då glider bågaren inte på arbetsytan).
- Fyll inte bågaren över 2/3.
- När du mixat klart kan du montera basen/locket ovanpå bågaren.

Obs!

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

för mixning i panna

- Ta alltid bort pannan från spisen och låt varm vätska svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Använd mixern för pannor (om en sådan medföljer) när du snabbt vill mixa soppor etc. direkt i pannan. Du kan även använda handmixern.

● Använd inte mixern för att bearbeta råa grönsaker.

- 1 Sätt mixerskaftet på handtaget ① – tryck fast det.
- 2 Koppla in.
- 3 Placera ingredienserna i bågaren eller i ett liknande kärl, håll fast bågaren och tryck på önskad hastighetsknapp. (Välj hastighet 1 för långsam mixning samt för att minimera stänk och turbo för snabbare mixning).

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

- Låt inte vätskan komma upp över skarven mellan handtaget och mixeraxeln.
 - För bladet genom maten och mosa eller rör om för att blanda maten.
 - **Mixerstaven är inte lämpad för att krossa is.**
 - Koppla ur mixern innan rengöring om den satts igen.
- 4 Släpp hastighetsknappen när du är klar. Dra ut stickkontakten och tryck på frisläppningsknapparna ② när du vill koppla loss mixeraxeln från drivenheten.

användning av vispen

- Du kan vispa lätt ingredienser som äggvitor, grädde och pulverdesserter.
 - Vispa inte hårdare blandningar som t.ex. margarin och socker - då skadas vispen.
- 1 Tryck in trådvispen i vispkragen ③.
 - 2 Montera drivenheten på vispdelen. Tryck för att låsa fast den.
 - 3 Lägg det som ska vispas i en skål.
- Vispa inte mer än 4 äggvitor eller 4 dl grädde.
- 4 Sätt i stickkontakten. Tryck på hastighetsknapp 1 för att undvika stänk. Tryck på turboknappen om du vill vispa snabbare. Rör vispen medurs.
- Låt inte vätskan komma över visptrådarna.

- 5 Släpp hastighetsknappen när du är klar, dra ut stickkontakten och demontera apparaten.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av mixern och dra ut kontakten före rengöring.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Var särskilt försiktig vid tillredning av mat för spädbarn, gamla och sjuka. Se alltid till att handmixern är ordentligt steriliserad. Använd en steriliseringslösning och följ anvisningarna på flaskan.
- Plasten kan missfärgas av vissa livsmedel till exempel morötter. Sådana missfärgningar kan försiktigt gnuggas bort med matolja.

drivenhet och vispdel

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

mixerskaft

antingen

- Fyll bågaren eller ett liknande kärl till en del med varmt vatten med diskmedel. Sätt i stickkontakten, montera mixeraxeln och slå på apparaten.
- Dra ut stickkontakten och torka apparaten.
- eller
- Tvätta bladen under rinnande vatten och torka sedan noga.

visp, bågare, bas/lock för bågare

- Diska och torka.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin: mixeraxel, mixer för panna, visp (**ej vispdel**), bågare och bas/lock för bågare.

service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
 - Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshandtering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Vask alle delene - se "stell og rengjøring".

sikkerhetshensyn

generelt

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

- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Maksimum effekt er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

viktig

- For å sikre lang levetid på apparatet skal du ikke mikse tunge blandinger med stavmikseren i mer enn 50 sekunder i løpet av en fire minutters periode.

før du setter i støpselet

- Pass på at strømtilførselen stemmer overens med det som står på stavmikseren.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

deler

stavmikser

- ① hastighet 1-knapp
- ② turboknapp
- ③ strømhåndtak
- ④ utløsningsknapper, mikser skaft
- ⑤ mikser skaft med fast "triblade".

mugge (hvis inkludert)

- ⑥ mugge
- ⑦ understell/lokk til muggen

grytemikser "big foot" (hvis den følger med)

visp (hvis inkludert)

- ⑨ krage til vispen
- ⑩ stålvisp

slik bruker du stavmikseren

- Du kan mikse baby mat, supper, sauser, milkshake og majones.

til miksing i muggen (hvis muggen følger med)

- Sett understellet/lokket på undersiden av muggen. (Det gjør at muggen ikke glir på arbeidsbenken).
- Ikke fyll muggen mer enn 2/3 full.
- Etter miksing kan du sette understellet/lokket oppå muggen.

Merk

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

til miksing i gryte

- For sikrest bruk anbefaler vi at du tar gryten av platen og lar varme væsker avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Bruk grytemikseren (hvis den følger med) til rask miksing av supper osv. direkte i gryten. Eller du kan bruke stavmikseren.
- **Du må ikke bruke grytemikseren til å prosessere rå grønnsaker**

- 1 Sett mikser skaftet på strømhåndtaket ① – trykk for å låse.
- 2 Sett i støpselet.
- 3 Ha maten i muggen eller lignende beholder. Hold muggen stødig og trykk på ønsket hastighetsknapp. (Velg hastighet 1 til saktere miksing og for å minimere 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 skal du slippe hastighetsknappen. Trekk støpselet ut av kontakten og trykk på utløserknappene ② for å fjerne mikser skaftet fra strømhåndtaket.

bruk av visp

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

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

stell og rengjøring

- Slå alltid av strømmen og ta støpselet ut av kontakten før rengjøring.
- Ikke berør de skarpe knivbladene.
- Sørg alltid for at staven er helt steril. Staven kan steriliseres med steriliseringsvæske som er å få i handelen. Følg produsentens anvisninger.
- Enkelte matvarer som f.eks. gulrot, kan sette farge på plasten. Som oftest kan evt. misfarging fjernes ved å gni flekkene med et kjøkkenhåndkle og litt matolje

strømhåndtak og krage på vispen

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

mikserskaft

enten

- Fyll muggen eller en lignende beholder delvis med varmt såpevann. Sett støpselet i kontakten og sett deretter mikserskaftet på og slå på.
- Trekk støpselet ut av kontakten og tørk eller
- Vask knivene under rennende vann, og tørk deretter grundig.

visp, mugge, understell/lokk til muggen

- Vask opp, og tørk.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin: mikserskaft, grytemikser, visp (**ikke kragen**), mugge og understell/lokk til muggen.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør. Hvis du trenger hjelp med å:
 - bruke apparatet eller
 - service eller reparasjonerkontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



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

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

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Pese kaikki osat Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

turvallisuus

yleistä

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

- Irrota tehosekoittimen pistoke pistorasiasta, jos laite jätetään ilman valvontaa sekä ennen asentamista, irrottamista tai puhdistamista.
- Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

tärkeää

- Voit pidentää laitteen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 50 sekuntia kerrallaan neljän minuutin ajanjakson aikana, jos seos on paksua.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin tehosekoittimeen merkitty.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

selitteet

tehosekoitin

- ① nopeuspainike 1
- ② turbopainike
- ③ moottoriosia
- ④ tehosekoittimen varren vapautuspainikkeet
- ⑤ tehosekoittimen varsi, jossa kiinteä triblade-terä

sekoitusastia (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑥ sekoitusastia
- ⑦ sekoitusastian pohja/kansi
- ⑧ "big foot" -kattilasekoitin (jos sisältyy toimitukseen)

vispilä (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑨ vispilän jalusta
- ⑩ lankavispilä

tehosekoittimen käyttäminen

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

sekoitusastiassa sekoittaminen (jos sekoitusastia sisältyy toimitukseen)

- Laita alusta/kansi sekoitusastian pohjalle. Tämä estää sekoitusastiaa liikkumasta työtasolla.
- Älä täytä sekoitusastiaa enemmän kuin 2/3.
- Sekoittamisen jälkeen voit asettaa alustan/kannen sekoitusastian päälle.

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.
- Voit soseuttaa nopeasti esimerkiksi keitot kattilassa käyttämällä erityistä kattilasekoitinta (jos sisältyy toimitukseen). Voit käyttää myös sauvasekoitinta.
- **Älä käsittele kypsentämättömiä vihanneksia kattilasekoittimen avulla.**

- 1 Kiinnitä tehosekoittimen varsi moottoriyksikköön ①. Lukitse paikoilleen painamalla.
- 2 Kytke virta.
- 3 Aseta ruoka kaatonokalliseen astiaan. Pidä sitä paikallaan ja paina nopeuspainiketta. (Käytä hitaammassa sekoittamisessa nopeutta 1 roiskumisen vähentämiseksi ja turbonopeutta nopeammassa sekoittamisessa).
- **Työnnä terä ruokaan ennen laitteen käynnistämistä, jotta vältät roiskeet.**

- Neste ei saa ylittää sauvasekoittimen varren ja sähköosan liitosta.
- Siirtele terää ruoassa nuijivalla tai sekoittavalla liikkeellä, jotta lopputuloksesta tulee tasainen.
- **Tämä tehosekoitin ei sovellu jään murskaamiseen.**
- Jos tehosekoitin juuttuu paikoilleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- 4 Vapauta nopeuspainike käyttämisen jälkeen. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota sauvasekoittimen varsi moottoriosasta painamalla vapautuspainikkeita ②.

vatkaimen käyttö

- Voit vatkata kevyitä aineosia, kuten munanvalkuaisia, kermaa ja pikajälkiruokia.

- Vatkaimella ei saa vatkata raskaita seoksia, kuten margariiniä ja sokeria, sillä vatkain saattaa vaurioitua.
- 1 Työnnä lankavatkain vatkaimen kiinnitysosaan ③.
 - 2 Kiinnitä moottoriosia vispilän jalustaan. Lukitse painamalla.
 - 3 Laita vatkattavat aineet kulhoon.
- Älä vatkaa kerralla enempää kuin 4 kananmunan valkuaisista tai 4 dl kermaa.
- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan. Voit välttää roiskumisen painamalla nopeuspainiketta 1, Voit vatkata nopeammin painamalla Turbo-painiketta. Siirrä vispilää myötäpäivään.
- Vatkattava neste ei saa nousta lankavatkaimen yläpuolelle.
- 5 Käyttämisen jälkeen vapauta nopeuspainike, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota laitteen osat toisistaan.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistusta katkaise aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä koske teräviin teriin.
- Ole erityisen varovainen, kun valmistat ruokaa vauvoille ja vanhuksille. Varmista, että sauvasekoittimen varsi on steriloitu. Käytä sterilointiainetta valmistajan käyttöohjeiden mukaan.
- Jotkut ruoka-aineet (esim. porkkana) saattavat värjätä muoviosia. Värin poistamiseksi osia voidaan hangata kasviöljyyn kastetulla pyyhkeellä.

moottoriosia ja vispilän jalusta

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

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.

vispilä, sekoitusastia ja sen pohja/kansi

- Pese ja kuivaa.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa. sauvasekoittimen varsi, kattilasekoitin, vispilä (**ei sen jalustaa**), sekoitusastia ja sen pohja/kansi.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä.

Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

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

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Tüm parçaları yıkayın – bkz. “bakım ve temizlik”.

güvenlik

genel

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

sarkıtmayınız.

- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kesinlikle kullanmayınız.
- Başiboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden ve temizlenmeden önce daima el blenderını kaynaktan ayırın.
- Çocukların gözetim altında olmadan el blenderı ile oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

önemli

- Yoğun karışımlarda makinenizin uzun ömürlü olmasını sağlamak için, blenderı herhangi bir dört dakikalık periyotta 50 saniyeden daha uzun çalıştırmayın.

elektrik akımına bağlanması

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

parçalar

el blenderi

- ① hız 1 düğmesi
- ② turbo düğmesi
- ③ güç tutamağı
- ④ blender mili açma düğmeleri
- ⑤ sabit triblade blender mili.

kap (varsa)

- ⑥ kap
- ⑦ kap tabanı/kapak
- ⑧ pan blender big foot (varsa)

çırpma (varsa)

- ⑨ çırpma halkası
- ⑩ tel çırpıcı

el blenderinin kullanımı

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

kapta kullanmak için (kap sağlanmışsa)

- Tabanı/kapağı kabın altına koyun. (Bu kabın çalışma tezgahında kaymasını önler).
- Kabı 2/3 miktardan fazla doldurmayın.
- Blenderi kullandıktan sonra kapağı kaba tekrar takabilirsiniz.

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.
- Çorba ve benzeri şeyleri sos tavasında blenderden geçirmek için pan blender (varsa) kullanın. Alternatif olarak el blenderini kullanın.

• Pişirilmemiş sebzelerin işlenmesinde pan blenderi kullanmayın.

- 1 Blender milini güç tutamağına yerleştirin ① – iterek kilitleyin.
- 2 Fişe takın.
- 3 Yiyecekleri kap veya benzer bir hazne içinde koyun ve kabı sıkıca tutarak gerekli olan hız düğmesine basın. (Blenderden daha düşük hızda geçirmek ve sıçramayı en aza indirmek için hız 1, blenderden daha hızlı geçirmek için turbo seçin).

• Sıçramayı önlemek için, çalıştırmadan önce bıçağı yiyeceğin içine yerleştirin.

- Sıvının, güç kolu ile karıştırıcı mili arasındaki bağlantı yerinin yukarısına çıkmasına izin vermeyiniz.
 - Bıçağı yiyeceğin her tarafına hareket ettirin ve karışımı birleştirmek için ezme veya karıştırma hareketini kullanın.
- **El blenderiniz buz kırmak için elverişli değildir.**
 - Eğer blenderiniz tıkanıldığında temizlemeden önce fişten çekin.
 - 4 Kullandıktan sonra hız düğmesini bırakın. Fişten çekin ve blender milini güç tutamağından çıkarmak için açma düğmelerine ② basın.

çırpıcının kullanımı

- Yumurta beyazı, krema ve çırpma tatlılar gibi hafif malzemeleri çırpabilirsiniz.
 - Margarin ve şeker gibi sert karışımları bu çırpıcı ile çırpmayınız. Aksi halde çırpıcıya zarar verebilirsiniz.
- 1 Tel çırpıcıyı çırpıcı halkasının içine itiniz ③.
 - 2 Güç tutamağını çırpma halkasının içine yerleştirin. Yerine oturtmak için itin.
 - 3 Yiyeceği bir kabın içine koyunuz.
 - Bir kerede 4 yumurta akından ya da 400ml kaymaktan fazla miktarı çırpmayınız.

- 4 Fişi takın. Sıçramasını önlemek için hız 1 düğmesine basın. Daha hızlı çırpmak için turbo düğmesine basın. Çırparken saat yönünde karıştırın.
- Sıvının çırpıcının tellerinden yukarı çıkmasına izin vermeyiniz.
- 5 Kullandıktan sonra hız düğmesini bırakın, fişten çıkartın ve parçaları sökün.

bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Bebekler, yaşlılar ve engelliler için yiyecek hazırlarken özellikle özen gösteriniz. Her zaman el karıştırıcı milinin mikroplardan iyice arındırılmasını sağlayınız. Bunun için mikroptan arındırma çözeltisi kullanınız ve kullanırken çözeltiyi üreten şirketin kullanım yönergelerine uyunuz.
- Havuç gibi bazı yiyecekler aygıtın plastik bölümlerinin rengini değiştirebilir. Bitkisel yağa batırılmış bir bez parçası ile aygıtı silmek bunu önleyebilir.

güç tutamağı ve çırpma halkası

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

blender mili

ya

- Kap veya benzer hazneyi kısmen sabunlu su ile doldurun. Fişe takın, blenderi kabın içine yerleştirin ve çalıştırın.
- fişten çekin ve kurutun
- veya
- Bıçakları akan suyun altında yıkayın, sonra tamamen kurulayın.

çırpıcı, kap, kap tabanı/kapağı

- Yıkayın, sonra kurulayın.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir: blender mili, pan blender, çırpıcı (**çırpma halkası değil**), kap ve kap tabanı/kapağı.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
 - cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamirCihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

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

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Umyjte všechny části -viz „údržba a čištění“.

bezpečnost

obecně platné zásady

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

- Nedovolte dětem používat ruční hnětač bez dozoru.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

důležité

- Při zpracovávání těžkých směsí nepoužívejte ruční mixér déle než 50 během intervalu 4 minut, docílíte tak delší životnosti přístroje.

před zapojením do proudu

- Ujistěte se, že elektrická přípojka má vlastnosti shodné s těmi, které jsou uvedeny na ručním mixéru.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

legenda

ruční mixér

- ① tlačítko rychlosti 1
- ② tlačítko turbo
- ③ rukojeť
- ④ tlačítka pro uvolnění hřídele mixéru
- ⑤ hřídel mixeru se třemi noži

pracovní nádoba (pokud je součástí balení)

- ⑥ pracovní nádoba
- ⑦ podložka pracovní nádoby/víko

- ⑧ nástavec pro míchání v hrnci/pánvi „big foot“ (pokud je součástí balení)

metlička (pokud je součástí balení)

- ⑨ prsten metličky
- ⑩ drátěná metlička

použití u ručního mixéru

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

mixování v pracovní nádobě (pokud je součástí balení)

- Nasadíte podložku/víko na spodní stranu nádoby. (Tím zajistíte, že nádoba nebude klouzat po pracovní ploše.)
- Naplňte nádobu maximálně do 2/3 objemu.
- Po skončení mixování můžete podložku použít jako víko na horní část pracovní nádoby.

Poznámka:

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

mixování na pánvi/ v hrnci

- Pro bezpečné použití opět doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixováním v pánvi vychladnout na pokojovou teplotu.
- Použijte dodávaný nástavec (pokud je součástí balení) pro zpracování polévek apod. přímo v hrnci/pánvi. Nebo můžete použít ruční mixér.
- **Nepoužívejte nástavec na mixování v hrnci na zpracování syrové zeleniny.**

- 1 Hřídel mixéru připevněte na rukojeť ① – zatlačte ji, aby zapadla do své polohy.
- 2 Přístroj zapojte do sítě.
- 3 Vložte potraviny do pracovní nádoby nebo vámi zvolené nádoby, nádobu přidržte a stiskněte zvolené tlačítko rychlosti. (Rychlost 1 zvolte pro pomalejší mixování a zabránění šplíchání a tlačítko turbo pro rychlejší mixování.)
- **Aby nedošlo k rozstříkání kapaliny, nože umístěte do potraviny předtím, než jej zapnete.**
- Dávejte pozor, aby směs nedosahovala ke spoji mezi hnací jednotkou a mixovacím nástavcem.
- Noži pohybuje v míchaných potravinách, které rozmačkejte a rozmíchejte, abyste dosáhli požadované směsi.
- **Váš ruční mixér není určen pro drcení ledu.**
- Pokud dojde k zaseknutí mixéru, před vyčištěním jej odpojte ze sítě.
- 4 Po skončení mixování uvolněte tlačítko rychlosti. Vypojte přístroj ze sítě a stiskem odjišťovacího tlačítka ② vyjměte hřídel s noži z pohonné jednotky.

postup použití šlehače

- Šlehat můžete lehké směsi, např. vaječné bílky; smetanu a pudinkové směsi.

- Nešlehejte těžší směsi jako např. margarín a cukr - poškodíte šlehací metlu.
- 1 Šlehací metlu zasuňte do objímky šlehače ③.
- 2 Nasadte pohonnou jednotku do kruhového prstence metly. Zajistěte zatlačením.
- 3 Příměsi určené ke šlehání dejte do misky.
- Nešlehejte najednou více než 4 bílky nebo 400 ml smetany.
- 4 Přístroj zapojte do sítě. Zvolte rychlost 1 pro zabránění šplíchání. Pro vyšší rychlost šlehání stiskněte tlačítko turbo. Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček.
- Dávejte pozor, aby se směs nedostala nad šlehací metlu.
- 5 Po skončení šlehání uvolněte tlačítko rychlosti, vypojte a odpojte pohonnou jednotku od prstence šlehače.

údržba a čištění

- Spotřebič před čištěním nejdříve vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Pozor - nedotýkejte se ostří sekacích nožů.
- Mimořádná péče je zapotřebí při přípravě jídel pro kojence a staré a nemocné lidi. Dbejte na to, aby mixovací nástavec byl vždy řádně sterilizován. Používejte sterilizační roztok a řiďte se přitom návodem výrobce sterilizačního roztoku.
- Některé potraviny, jako např. mrkev, mohou zabarvit plastový povrch. Toto zabarvení odstraní tak, že místo otřete hadříkem namočeným do rostlinného oleje.

pohonná jednotka a prsteneček šlehače

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

hřídél mixéru

nebo

- Nádobu zčásti naplňte mýdlovou vodou. Zapojte pohonnou jednotku do sítě, vložte hřídél a zapněte.
- Vypojte ze sítě, osušte nebo
- Nože umývejte pod tekoucí vodou, potom je důkladně vyčistěte.

metla, pracovní nádoba, podložka/víko nádoby

- Části umyjte, potom osušte.
- V myčce můžete mýt tyto součásti: hřídél mixeru, nástavec na mixování v pánvi/hrnci, metlu (**ne však prsteneček metly**), pracovní nádoba a podložku/víko pracovní nádoby.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.
- Pokud potřebujete pomoc:
- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

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

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mosson el minden alkatrészt - lásd "karbantartás és tisztítás".

biztonság

általános biztonsági előírások

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

- Csak eredeti, gyári, vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Mindig húzza ki a kézi turmixot a konnektorból, ha azt felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy gyermekek felügyelet nélkül használják a kézi turmixot.
- Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ne engedje gyermekeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadozást!
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen 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

- Nehéz keverékek esetén a készüléke hosszú élettartamának biztosítása céljából ne használja a mixert 50 másodpercnél hosszabb ideig bármilyen négyperces időszak alatt.

csatlakoztatás

- Ellenőrizze, hogy hálózati áramforrása megfelel a kézi robotgépen feltüntetettnek.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

jelmagyarázat

kézi turmix

- ① sebesség 1 gomb
- ② turbó gomb
- ③ géptest
- ④ turmix tartozék kioldó gombok
- ⑤ a mixer tengelye rögzített „triblade”-del.

bögre (ha van)

- ⑥ bögre
- ⑦ bögre talp/fedél
- ⑧ „big foot” serpenyős mixer (ha van)

habverő (ha van)

- ⑨ habverő csatlakozója
- ⑩ drót habverő

a kézi turmix segítségével

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

a bögréhez (ha van bögre)

- Tegye a bögre talpat/ fedelet a bögre aljára. (Így a bögre nem csúszik a munkalapon).
- A bögrét legfeljebb 2/3-áig töltsse fel.
- A mixelés után ráteheti a talpat/ fedelet a bögrére.

megjegyzés

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

lábanban történő mixelés

- A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hogy vegye le a tűzről a lábast, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre mixelés előtt.
- Használja a serpenyős mixert (ha van) levesek stb. gyors készítésére közvetlenül a lábanban. Vagy használja a kézi mixert.
- **Ne használja a serpenyős mixert nyers zöldség feldolgozására.**

- 1 Illessze a turmix tartozékot a géptestre ❶ – nyomja rá a rögzítéshez.
 - 2 Dugja be a készüléket.
 - 3 Tegye az élelmiszert a bögrébe vagy hasonló tartóba, majd stabilan tartva a bögrét, nyomja le a szükséges sebesség gombot. (Válassza az 1. sebességet lassú mixeléshez és a kiömlés megakadályozására, s a turbót a gyorsabb mixeléshez.
 - **A fröcskölés elkerülése érdekében, helyezze a kést az ételbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.**
 - Ügyeljen arra, hogy a keverőszár és a meghajtó egység közé ne kerülhessen folyadék (az illeszkedés mindig maradjon a folyadék szintje fölött).
 - Mozgassa a kést az ételben és végezzen passzírozó vagy keverő mozdulatokat, az anyag elkeverése érdekében.
 - **A kézi turmix nem alkalmas jég aprításához.**
 - Ha a turmixgép elakad, húzza ki a tisztítás előtt.
 - 4 Használat után engedje fel a sebesség gombot. Áramtalanítsa, és nyomja le a ❷ kioldó gombokat, hogy kivegye a mixer tengelyét a tápegység fogójából.
- ### a habverő használata
- Felferhet könnyű alkotóelemeket, pl. tojásfehérjét; tejszínt és porból készülő desszerteket.
 - Sűrűbb ételekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert károsodhat.
- 1 Tolja a habverőt a csatlakoztató egységbe ❸.
 - 2 Tegye a tápegység fogóját a habverő gallérjára. Nyomja le kattanásig.
 - 3 Tegye a feldolgozandó ételt a keverő edénybe.

- Egyszerre legfeljebb négy tojásfehérjét, vagy 400 ml tejszínt verjen fel.
- 4 Dugasolja be az áramcsatlakozót. A kiömlés elkerülése céljából nyomja le a sebesség 1 gombot. Nagyobb sebességgel történő habveréshez nyomja le a Turbó gombot. A habverőt az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
- Ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó folyadék ne érjen túl a habverők felső szélénél.
- 5 Használat után engedje fel a sebesség gombot, Áramtalanítsa és szerelje szét.

karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez.
- Ha csecsemők, idősek vagy betegek számára készít ételt, különösen ügyeljen a tisztaságra. A munka megkezdése előtt sterilizáló oldattal alaposan tisztítsa meg a turmixgép keverőszárát. (Kövessen a sterilizáló szer használati utasításában foglaltakat.)
- Egyes ételféleségek (pl. sárgarépa) elszínezhetik a készülék műanyag alkatrészeit. Az ilyen elszíneződéseket étolajba mártott ruhával dörzsölheti le.

a tápegység fogója és a habverő gallérja

- Törölje le enyhén nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Soha ne merítse vízbe, és ne használjon súrolószert.
- Ne tegye mosogatógépbe!

turmix tartozék

vagy

- Részben töltsé fel a bögrét vagy hasonló tartót langyos szappanos vízzel. Dugasolja be az áramcsatlakozót, majd tegye be a mixer tengelyét és kapcsolja be.
- Áramtalanítsa, majd szárítsa meg, vagy
- Mossa el a késpengéket folyó vízzel, majd szárítsa meg alaposan.

habverő, bögre, bögre talp/fedél

- Mossa el, majd szárítsa meg.
- A következő alkatrészek mosogathatók mosogatógépben: a mixer tengelye, serpenyős mixer, habverő (**de a gallérja nem**), a bögre és a talpa/fedele.

szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



**A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON
TÖRTÉNŐ
HULLADÉKKEZELÉSÉRE
VONATKOZÓ FONTOS
TUDNIVALÓK A 2002/96/EC
IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.

A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (kerek kuka) jelzés mutatja.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.
- Wymyj wszystkie części – patrz “konserwacja i czyszczenie”.

bezpieczeństwa

opis ogólny

- Zachowaj szczególną ostrożność sporządzając żywność dla niemowląt, osób w podeszłym wieku i o słabym zdrowiu. Zawsze uważaj na to, aby trzpień miksera ręcznego był dokładnie wysterylizowany. Posługuj się płynem do sterylizacji, używając go zgodnie z instrukcjami wytwórcy.
- Nigdy nie dotykaj ostrzy, gdy wtyczka miksera jest włożona do gniazdka.
- Trzymaj palce, włosy, odzież i przybory kuchenne z daleka od części ruchomych.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego po użyciu i przed wymianą narzędzia.
- Nigdy nie miksuj gorącego oleju lub tłuszczu.
- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej poczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego miksera. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt "Serwis".
- Nigdy nie wkładaj do wody rękojeści z silnikiem i nie dopuszczaj do zamoczenia sznura ani wtyczki - możesz doznać porażenia prądem.
- Nigdy nie dopuszczaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwisał tam, gdzie może za niego złapać dziecko.

- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych.
- Zawsze odłączaj ręczny mikser od prądu, jeśli pozostawiasz go bez nadzoru albo przed montażem, demontażem lub myciem.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z ręcznego miksera bez nadzoru dorosłych.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

uwaga

- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 50 sekund ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co cztery minuty.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

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

- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

opis

blender ręczny

- ① przycisk prędkości 1
- ② przycisk turbo
- ③ uchwyt zasilający
- ④ przycisk zwolnienia końcówki miksującej
- ⑤ końcówka miksująca z potrójnym ostrzem „triblade”.

dzbanek (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑥ dzbanek
- ⑦ podstawka/pokrywa dzbanka
- ⑧ szeroka końcówka „big foot” do miksowania bezpośrednio w garnku (jeżeli załączona w zestawie)

trzepaczka (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑨ kołnierz trzepaczki
- ⑩ trzepaczka

eksploatacja ręcznego blendera

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

miksowanie w dzbanku (jeżeli został załączony w zestawie)

- Dzbanek ustawić na podstawce/pokrywie (zapobiega to ślizganiu się dzbanka po blacie).
- Nie napełniać dzbanka powyżej 2/3 wysokości.
- Po zakończeniu miksowania podstawkę można założyć na dzbanek jako pokrywkę.

Uwaga

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

miksowanie bezpośrednio w garnku

- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej zdjąć garnek z ognia i poczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Aby szybko zmiksować zupę bądź inną potrawę, użyć końcówki do miksowania bezpośrednio w garnku (jeżeli została załączona w zestawie). Do miksowania bezpośrednio w garnku można użyć także zwykłej końcówki.
- Nie używać końcówki do miksowania bezpośrednio w garnku do rozdrabniania surowych warzyw.

- 1 Umieść końcówkę miksującą w uchwycie zasilającym ① – naciśnij, aby się domknęła.
- 2 Podłącz do prądu.
- 3 Umieścić składniki w dzbanku bądź podobnym pojemniku, a następnie – utrzymując dzbanek w stabilnej pozycji – wcisnąć wybrany przycisk prędkości. (Aby zmiksować na wolniejszych obrotach i zminimalizować rozpryskiwanie, wybrać prędkość 1. By zmiksować szybciej, wybrać przycisk „turbo”).
- Aby uniknąć wylewania się, zanurz końcówkę miksującą w składnikach, zanim włączysz urządzenie.
- Nie pozwól, aby poziom płynu znalazł się powyżej złącza rękojeści z silnikiem i trzpienia miksera.

- Przemieszczaj zanurzoną końcówkę z nożami i wykonuj czynności ugniatania lub mieszania, aby wymieszać składniki.
 - **Nie używaj ręcznego blendera do kruszenia lodu.**
 - Jeśli blender zablokował się, odłącz go od prądu, zanim usuniesz blokadę.
- 4 Po zakończeniu pracy zwolnić przycisk prędkości. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i nacisnąć przycisk zwalniający końcówkę miksującą ②, aby wyjąć ją z uchwytu zasilającego.

jak używać trzepaczki

- Umożliwia ubijanie lekkich składników, np. białek jaj, śmietany i deserów błyskawicznych.
 - Nie ubijaj mieszanin gęstszych, np. margaryny z cukrem - uszkodzi to trzepaczkę.
- 1 Wsuń trzepaczkę drucianą do kołnierza trzepaczki ③.
- 2 Przymocować kołnierz ubijaka do uchwytu zasilającego. Aby zablokować, należy go wcisnąć.
- 3 Włóż surowce do donicy.
- Nie ubijaj więcej, niż 4 białka lub 400 ml śmietanki na raz.
- 4 Podłączyć blender do prądu. Aby zapobiec pryskaniu, wcisnąć przycisk prędkości 1. Aby zwiększyć prędkość obrotów, wcisnąć przycisk „turbo”. Ubijając wykonując obroty w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nie pozwól, aby płyn dostał się powyżej drutów trzepaczki.
- 5 Po zakończeniu pracy zwolnić przycisk prędkości, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

obsługa i czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Zachowaj szczególną ostrożność sporządzając żywność dla niemowląt, osób w podeszłym wieku i o słabym zdrowiu. Zawsze uważaj na to, aby trzpień miksera ręcznego był dokładnie wysterylizowany. Posługuj się płynem do sterylizacji, używając go zgodnie z instrukcjami wytwórcy.

- Pewne surowce, np. marchew, mogą zabarwić tworzywo sztuczne. Pocieranie plamy ściereczką zwilżoną olejem roślinnym pomoże w usunięciu zabarwienia.

uchwyt zasilający i kołnierz ubijaka

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

końcówka miksująca albo

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

**ubijak, dzbanek,
podstawka/pokrywa dzbanka**

- Wymyj, następnie osusz.
- Następujące elementy można myć w zmywarce do naczyń: końcówkę miksującą blendera, końcówkę do miksowania w garnku, ubijak (**bez kołnierza**), dzbanek i podstawkę/pokrywę dzbanka.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .
Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:
 - eksploatacją swojego urządzenia albo
 - obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich. Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка")

Меры предосторожности

Общие замечания

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

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

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

важно

- Для продления срока службы прибора при приготовлении густых смесей не используйте блендер дольше 50 секунд в течение четырехминутного периода.

Перед включением блендера в сеть

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

обозначения

Ручной блендер

- ① кнопка «скорость 1»
- ② кнопка «Turbo»
- ③ силовой блок с рукояткой
- ④ кнопки высвобождения вала блендера
- ⑤ вал блендера с тройной насадкой

чаша (может не входить в комплект)

- ⑥ чаша
- ⑦ подставка/крышка чаши

- ⑧ **большая насадка для смешивания в кастрюле (может не входить в комплект)**

Сбивалка Венчик Whisk (может не входить в комплект)

- ⑨ муфта сбивалки
- ⑩ проволочный венчик

Пользование ручным блендером

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

для смешивания в чаше (может не входить в комплект)

- Установите подставку/крышку под дно чаши. (Это нужно для того, чтобы чаша не скользила по рабочей поверхности).
- Не наполняйте чашу более, чем на 2/3 ее объема.
- После смешивания вы можете использовать подставку в качестве крышки для чаши.

Внимание

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

смешивание ингредиентов в кастрюле

- В целях безопасности рекомендуется снять кастрюлю с плиты и охладить ее содержимое до комнатной температуры перед смешиванием.
- Для быстрой обработки супов и т.п. непосредственно в кастрюле используйте насадку для смешивания в кастрюле (может не входить в комплект). Вы также можете использовать для этого ручной блендер.
- **Не используйте насадку для смешивания в кастрюле для обработки сырых овощей.**

- 1 Вставьте вал блендера в силовой блок ❶ – нажмите для срабатывания защелки.
 - 2 Подключите прибор к электросети.
 - 3 Поместите продукты в чашу или другую подобную емкость, а затем, удерживая чашу, нажмите кнопку соответствующей скорости. (Скорость 1 используется для более медленного режима перемешивания с целью предотвращения разбрызгивания, а кнопка «turbo» - для более быстрого).
 - **Во избежание разбрызгивания поместите лезвия ножа в пищу перед включением.**
 - Следите, чтобы жидкости не попадали в место соединения рукоятки с электродвигателем и вала блендера.
 - Перемещайте лезвие в массу ингредиентов, перемешивая их для доведения массы до однородной.
 - **Ручной блендер не пригоден для колки льда.**
 - Если блендер стопорится, отсоедините от сети для проведения чистки.
 - 4 После использования отпустите кнопку скорости. Отключите прибор от сети и нажмите кнопки разблокировки ❷ для того, чтобы отсоединить вал блендера от силового блока с рукояткой.
- Как пользоваться сбивалкой**
- Вы можете взбивать легкие ингредиенты, например, яичные белки, сливки и десерты полуфабрикаты.
 - Не используйте сбивалку для взбивания более плотных смесей, таких как маргарин и сахар - вы можете повредить сбивалку.
- 1 Вставьте проволочный венчик в крепление сбивалки ❸.
 - 2 Подсоедините силовой блок с рукояткой к насадке для венчика. Нажмите для фиксации.
 - 3 Положите продукты в рабочую емкость.
 - Не сбивайте более 4 яичных белков или 400 мл сливок одновременно.
 - 4 Включите прибор в сеть. Во избежание разбрызгивания, нажмите кнопку «скорость 1». Для взбивания на повышенной скорости нажмите кнопку «Turbo». Перемещайте венчик по часовой стрелке.
 - Следите, чтобы жидкость не поднималась выше проволочного венчика.
 - 5 После использования отпустите кнопку скорости, отключите прибор от сети и разберите на части.

Уход и чистка

- Перед очисткой прибора обязательно выключите его и выньте вилку из розетки.
 - Не касайтесь острых ножей.
 - Будьте особенно внимательны при приготовлении пищи для детей, стариков и больных. Вал ручного блендера необходимо тщательно стерилизовать. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с указаниями производителя такого раствора.
 - Некоторые продукты, такие как морковь, могут оставлять следы на пластике. Удалить такие следы можно тканью, смоченной подсолнечным маслом.
- силовой блок с рукояткой и воротник венчика**
- Протрите влажной тряпкой, затем просушите.
 - Никогда не погружайте в воду и не используйте абразивные материалы.

- Запрещается мыть в посудомоечной машине.

Вал блендера

Или

- Частично заполните чашу или другую похожую емкость теплой мыльной водой. Подключите прибор к сети электропитания, установите вал блендера и включите.
- Отключите от сети и высушите его
- Промывайте лезвия под напором воды, потом основательно просушите их.

венчик, чаша, подставка/крышка чаши

- Вымойте и высушите.
- Нижеперечисленные части можно мыть в посудомоечной машине: вал блендера, насадку для смешивания в кастрюле, венчик (**но не воротник венчика**), чашу и подставку/крышку чаши.



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

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

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

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

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε όλα τα μέρη, ανατρέξτε στην ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

ασφάλεια

γενικά

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

- Μην βάζετε ποτέ τον κινητήρα-χειρολαβή μέσα στο νερό και μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ να βραχούν διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να αγγίζει θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από μέρη που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα.
- Να αποσυνδέετε πάντα το μίξερ χειρός από την παροχή ρεύματος εάν δεν το επιβλέπει κάποιος καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το μίξερ χειρός χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

σημαντικό

- Προκειμένου να διασφαλίσετε τη μακροβιότητα της συσκευής σας, για τα πυκνά μείγματα, μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός για περισσότερο από 50 δευτερόλεπτα, σε διάστημα τεσσάρων λεπτών.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με εκείνη που αναγράφεται στο μπλέντερ χειρός.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

υπόμνημα

μπλέντερ χειρός

- ① κουμπί ταχύτητας 1
- ② κουμπί τούρμπο
- ③ λαβή τροφοδοσίας
- ④ κουμπιά απασφάλισης άξονα μπλέντερ
- ⑤ μεταλλικός άξονας μπλέντερ με ενσωματωμένο triblade.

κύπελλο (εάν παρέχεται)

- ⑥ κύπελλο
- ⑦ βάση/καπάκι κυπέλλου
- ⑧ **μπλέντερ κατασάρολας "big foot" (εάν παρέχεται)**

αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

- ⑨ στεφάνη αναδευτηριού
- ⑩ συρμάτινο αναδευτήρι

χρήση του μπλέντερ χειρός

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

για ανάμειξη στο κύπελλο (εφόσον παρέχεται)

- Τοποθετήστε τη βάση/το καπάκι στο κάτω μέρος του κυπέλλου. (Με τον τρόπο αυτό δεν θα γλιστράει το κύπελλο στην επιφάνεια εργασίας).
- Μη γεμίζετε το κύπελλο περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς του.
- Μετά την ανάμειξη, μπορείτε να στερεώσετε τη βάση/το καπάκι στο επάνω μέρος του κυπέλλου.

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 κατασάρολα

- Για ασφαλέστερη χρήση, συνιστάται να αποσύρετε την κατασάρολα από το μάτι και να αφήνετε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμειξετε.
- Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ κατασάρολας (εάν παρέχεται) για να παρασκευάσετε γρήγορα σούπες κ.λπ., απευθείας μέσα στην κατασάρολα.. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μπλέντερ χειρός.
- **Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ κατασάρολας για την επεξεργασία ωμών λαχανικών.**

- 1 Εφαρμόστε τον άξονα του μπλέντερ στη λαβή τροφοδοσίας ① – πιέστε 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, πατήστε το κουμπί με την απαιτούμενη ταχύτητα. (Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για βραδύτερη ανάμειξη και για ελαχιστοποίηση του πιτσίλισματος και την ταχύτητα turbo για γρηγορότερη 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 την ένωση μεταξύ του κινητήρα-χειρολαβή και του άξονα του μπλέντερ.

- Ανακατέψτε το φαγητό με το μπλέντερ χειρός πολτοποιώντας ή αναμειγνύοντας τα υλικά έως ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
 - **Το μπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου.**
 - Εάν το μπλέντερ σας μπλοκάρει, αποσυνδέστε το από την πρίζα προτού το καθαρίσετε.
- 4 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί ταχύτητας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απασφάλισης ② για να αφαιρέσετε τον άξονα του μπλέντερ από τη λαβή τροφοδοσίας.

για να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για μαρέγκα

- Μπορείτε να χτυπήσετε ελαφριά υλικά, όπως ασπράδια αυγών, κρέμα και επιδόρπια στιγμιαίας παρασκευής.
 - Μη χτυπάτε πυκνότερα μίγματα, όπως μαργαρίνη με ζάχαρη, διότι θα καταστρέψετε το χτυπητήρι.
- 1 Σπρώξτε το συρμάτινο χτυπητήρι μέσα στο κολάρο προσαρμογής ③.
- 2 Τοποθετήστε τη λαβή τροφοδοσίας στη στεφάνη του αναδευτηριού. Πιέστε έως ότου ασφαλίσει.
- 3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα σε ένα δοχείο.
- Μη χτυπάτε πάνω από 4 ασπράδια ή 400νμ (3/4πυ) κρέμα γάλακτος.
- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Για να αποφύγετε το πιπίλισμα, πατήστε το κουμπί ταχύτητας 1. Για να αναδεύσετε με μεγαλύτερη ταχύτητα, πατήστε το κουμπί Turbo. Να περιστρέφετε το αναδευτήρι δεξιόστροφα.
 - Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν σε επίπεδο υψηλότερο από το συρμάτινο μέρος του εξαρτήματος.

5 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί ταχύτητας, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αποσυναρμολογήστε την.

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ετοιμάζετε φαγητό για μωρά, ηλικιωμένους ή ανήμπορα άτομα. Να βεβαιώνεστε πάντοτε ότι ο άξονας του χειροκίνητου μπλέντερ σας είναι καλά αποστειρωμένος. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα αποστείρωσης ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή αυτού του διαλύματος.
- Μερικά τρόφιμα, όπως για παράδειγμα το καρότο, μπορεί να αποχρωματίσουν το πλαστικό. Το τρίψιμο με ένα πανί βουτυγμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του αποχρωματισμού.

λαβή τροφοδοσίας και στεφάνη αναδευτηριού

- Σκουπίζετε με ελαφρώς υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώνετε.
 - Μην το βυθίζετε ποτέ σε νερό και μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.
 - Να μην πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.
- #### **άξονας μπλέντερ**
- είτε
- Γεμίστε εν μέρει το κύπελλο ή το παρεμφερές δοχείο με ζεστή σαπουνάδα. Συνδέστε στην πρίζα, εισαγάγετε το μεταλλικό άξονα του μπλέντερ και θέστε το σε λειτουργία.
 - Αποσυνδέστε από την πρίζα και έπειτα στεγνώστε ή
 - Πλένετε τις λεπίδες κάτω από τρεχούμενο νερό και, στη συνέχεια, στεγνώνετε καλά.

αναδευτήρι, κύπελλο, βάση/καπάκι κυπέλλου

- Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τα ακόλουθα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων: Άξονας μπλέντερ, μπλέντερ, κατασαρόλας, αναδευτήρι (**όχι η στεφάνη του αναδευτηριού**), κύπελλο και βάση/καπάκι κυπέλλου.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

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

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

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Poumývajte všetky diely (pozri časť „Ošetrovanie a čistenie“).

bezpečnosť

všeobecné

- Venujte osobitnú pozornosť príprave jedla pre deti, starších a chorých ľudí. Vždy sa ubezpečte, že hriadeľ ručného mixéra je dôkladne sterilizovaný. Použite sterilizačný roztok v súlade s pokynmi výrobcu týkajúcimi sa sterilizačného roztoku.
- Nikdy sa nedotýkajte nožov, keď je zariadenie zapojené do siete.
- Prsty, vlasy, oblečenie a riad majte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- Po použití a pred zmenou príslušenstva odpojte zariadenie zo siete.
- Nikdy nemixujte horúci olej alebo tuk.
- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča nechať horúce tekutiny pred mixovaním ochladiť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný mixér. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „Servis“.
- Nikdy nenamáčajte napájaciu rúčku do vody a nevystavujte vlhkosti elektrickú šnúru ani zástrčku – mohli by ste si spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Nikdy nekladte 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.
- Nedovoľte deťom používať ručný mixér bez dozoru.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, sensorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré je vystavené najvyššiemu zaťaženiu. Iné príslušenstvo môže spotrebovať menej energie.

dôležité upozornenie

- Pri hustých zmesiach nepoužívajte ručný mixér dlhšie ako 50 sekúnd v rámci jedného štvorminútového intervalu. Zaisťujete tým dlhú životnosť zariadenia.

pred zapojením do siete

- Overte si, či má vaša elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na ručnom mixéri.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

popis súčastí

ručný mixér

- ① tlačidlo rýchlosti 1
- ② tlačidlo Turbo
- ③ napájacia elektrická rúčka
- ④ tlačidlá na uvoľnenie hriadeľa mixéra
- ⑤ hriadeľ mixéra s pripevnenou trojitou čepeľou „triblade“

odmerná nádoba (ak je dodaná)

- ⑥ odmerná nádoba
- ⑦ veko/dno odmernej nádoby
- ⑧ **mixér „big foot“ na mixovanie v hrnci (ak je dodaný)**

šľahač (ak je dodaná)

- ⑨ objímka šľahača
- ⑩ drôtená šľahacia metlička

používanie ručného mixéra

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

mixovanie v odmernej nádobe (ak je dodaná)

- Založte dno/veko na spodok odmernej nádoby. (Zabráňte tým posúvaniu odmernej nádoby po pracovnej ploche.)
- Odmernú nádobu nenapĺňajte viac ako do 2/3 objemu.
- Po dokončení mixovania môžete založiť dno/veko na vrch odmernej nádoby.

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.

- Na rýchle spracovanie polievok a pod. priamo v hrnci použite mixér na mixovanie v hrnci (ak je dodaný). Prípadne môžete použiť aj ručný mixér.
- **Nepoužívajte mixér na mixovanie v hrnci na spracovanie neuvarenej zeleniny.**

- 1 Nasadte hriadeľ mixéra na napájaciu rúčku ① – zatlačením ju zaistíte.
 - 2 Zapojte zástrčku do zásuvky.
 - 3 Potraviny vložte do odmernej alebo podobnej nádoby a stlačte príslušné tlačidlo rýchlosti, zatiaľ čo budete pevne držať nádobu. (Pre pomalšie mixovanie a minimalizáciu možnosti vyšplechnutia prísad zvolte rýchlosť 1 a pre rýchlejšie mixovanie rýchlosť 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.
 - Pohybuje 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 dokončení mixovania uvoľnite tlačidlo rýchlosti. Odpojte zo siete a stlačením tlačidiel na uvoľnenie nástroja ② odpojte hriadeľ mixéra od elektrickej rukoväte.
- ### používanie šľahača
- Slúži na šľahanie ľahkých prísad ako vaječné bielka, šľahačka a instantné dezerty.
 - Nešľahajte ním husté zmesi, ako je margarín alebo cukor - môžete poškodiť šľahač.
 - 1 Zatlačte drôtenú metličku do objímky šľahača ③.

- 2 Nasadíte elektrickú rukoväť na prstenec šľahača. Zatlačte, aby rukoväť pevne dosadla.
- 3 Vložte potraviny do nádoby.
 - Nešľahajte viac ako 4 vaječné bielka alebo 400 ml smotany.
- 4 Zapojte zariadenie do siete. Stlačte tlačidlo rýchlosti 1, aby ste predišli vystrekovaniu prísad. Ak chcete šľahať pri vyššej rýchlosti, stlačte tlačidlo Turbo. So šľahačom pohybujte v smere hodinových ručičiek.
 - Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad drôtičky šľahacej metličky.
- 5 Po dokončení mixovania uvoľnite tlačidlo rýchlosti, odpojte zariadenie zo siete a rozoberte ho.

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov.
- Venujte osobitnú pozornosť príprave jedla pre deti, starších a chorých ľudí. Vždy sa ubezpečte, že hriadeľ ručného mixéra je dôkladne sterilizovaný. Použite sterilizačný roztok v súlade s pokynmi výrobcu týkajúcimi sa sterilizačného roztoku.
- Niektoré potraviny, napríklad mrkva, môžu zafarbiť plastové súčasti. Zafarbené súčasti ľahko očistíte handričkou namočenou v rastlinnom oleji.

elektrická rukoväť a prstenec šľahača

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

hriadeľ mixéra

buď

- Čiastočne naplňte odmernú nádobu alebo inú podobnú nádobu teplou mydlovou vodou. Zapojte do siete, pripevnite hriadeľ mixéra a spotrebič zapnite.
 - Odpojte zo siete a vysušte. alebo
 - Nože umyte pod tečúcou vodou a potom ich dôkladne vysušte.
- šľahač, odmerná nádoba, veko/dno odmernej nádoby**
- Umyte a potom vysušte.
 - Nasledujúce časti možno umývať v umývačke riadu: hriadeľ mixéra, mixér na mixovanie v hrnci, šľahač (**nie prstenec šľahača**), odmerná nádoba a veko/dno odmernej nádoby.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD. Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
 - používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
 Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA
SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU
PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE
2002/96/EC.**

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodíť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu, alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym účinkom odpadu na životné prostredie a ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Помийте всі деталі (дивись розділ «Догляд та чищення»).

Заходи безпеки

Загальна інформація

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

- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду та перед збиранням, розбиранням і чищенням.
- Не дозволяйте дітям використовувати ручний блендер без нагляду.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

увага

- Під час приготування густих сумішей не використовуйте ручний блендер більш, ніж 50 секунд протягом чотирьох хвилин, оскільки це може скоротити термін дії приладу.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Показчик

Ручний блендер

- ① кнопка « швидкість 1»
- ② кнопка «Turbo»
- ③ держак із блоком електродвигуна
- ④ кнопки розблокування валу блендера
- ⑤ вал блендера із встановленим потрійним лезом

чаша (якщо входить до комплекту)

- ⑥ чаша
- ⑦ підставка/кришка для чаші
- ⑧ велика мішалка для каструлі (якщо входить до комплекту)

віничок (якщо входить до комплекту)

- ⑨ комір віничку
- ⑩ віничок

Як користуватися ручним блендером

- Блендер призначений для приготування дитячого харчування, супів, соусів, молочних коктейлів та майонезу.

змішування у чаші (якщо входить до комплекту)

- Установіть підставку/кришку під чашу. (Завдяки цьому чаша не буде ковзати по робочій поверхні).
- Не заповнюйте чашу більш, ніж

на 2/3 її об'єму.

- Після змішування інгредієнтів, ви можете використати підставку як кришку для чаші.

Увага

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

змішування у каструлі

- Із метою безпеки рекомендується знімати каструлю з плити та охолоджувати гарячі рідини до кімнатної температури перед змішуванням.
- Для швидкої обробки супів і т.п. просто у каструлі використовуйте насадку для змішування у каструлі (якщо вона входить до комплекту). В іншому разі використовуйте ручний блендер.
- **Не використовуйте насадку для змішування в каструлі для обробки сирих овочів.**

- 1 Установіть вал блендера на держак із електродвигуном ① та натисніть, щоби зафіксувати на місці.
- 2 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
- 3 Покладіть інгредієнти до чаші або схожої ємності, а після цього, утримуючи чашу, натисніть потрібну кнопку швидкості. (Швидкість 1 використовується для повільного змішування з метою уникнення розбризкування, а режим «turbo» - для швидкого змішування).

- **Щоби продукти не розплескувались, опустіть блендер у суміш перед увімкненням.**
 - Слідкуйте за тим, щоби рідина не попадала до місця з'єднання держака із блоком електродвигуна та валу блендера.
 - Під час роботи вимішуйте блендером продукти, переміщаючи його по колу, догори та додолу, щоби зібрати усі інгредієнти.
 - **Ваш ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.**
 - Якщо блендер заблокується, відключіть його від мережі перед чищенням.
- Після використання відпустіть кнопку «швидкість». Відключіть прилад від мережі та натисніть кнопки розблокування ②, щоби зняти вал блендера із держака з блоком електродвигуна.

як користуватися віничком

- Ви можете збивати легкі інгредієнти, наприклад яєчні білки, сливки та десерти-напівфабрикати.
 - Не використовуйте віничок для збивання густіших сумішей таких, як маргарин або цукор. Ви можете пошкодити віничок.
- Установіть віничок у комір віничка ③.
 - Установіть держак з блоком електродвигуна всередині коміра віничка. Натисніть, щоби зафіксувати.
 - Покладіть інгредієнти до чаші.
 - Не збивайте більше 4 яєчних білків або 400 мл (3/4 пінти) вершків.

- Підключіть прилад до електромережі. Щоби уникнути розбризкування, почніть зі швидкості 1. Для перемішування на підвищеній швидкості натисніть кнопку «Turbo». Переміщуйте віничок за годинниковою стрілкою.
- Слідкуйте, щоби рідина не піднімалася вище віничка.
- Після використання відпустіть кнопку «швидкість», відключіть прилад від мережі та розберіть його.

Догляд та чищення

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

тримач із блоком електродвигуна та комір віничка

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

Вал блендера

Або

- Частково наповніть чашу або схожу ємність теплою мильною водою. Підключіть прилад до мережі електропостачання, потім встановіть вал блендера та увімкніть прилад.
- Відключіть від мережі, а потім просушіть.
- Помийте леза під краном, а потім ретельно просушіть.

**віничок, чаша,
підставка/кришка для чаші**

- Помийте, потім просушіть.
- У посудомийній машині дозволяється мити наступні частини: вал блендера, насадку для перемішування у каструлі, віничок (**але не комір віничка**), чашу та підставку/кришку чаші.

Обслуговування та ремонт

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

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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

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

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

- قد تسبب بعض الأطعمة على سبيل المثال، الجزر في تغيير لون البلاستيك. مسح البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي يساعد في إزالة تغيير اللون.

الموتور وطوق خفاقة البيض

- مسح بقطة قماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر الغمر في الماء أو استخدام المواد الكاشطة.
- يمنع الغسل في غسالة الأطباق.

محور الخلط

سواء

- تعبئة الدورق جزئياً أو ما يشابهه من حاويات بمحلول ماء وصابون دافئ. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ثم ركي محور دوران الخلاط وشغلي الجهاز.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم التجفيف.
- أو
- غسل الشفرات تحت الماء الجاري ثم التجفيف الجيد.

خفاقة البيض والدورق وقاعدة/غطاء الدورق

- غسيل ثم التجفيف الجيد.
- الأجزاء التالية يمكن غسلها في غسالة الأطباق: محور دوران الخلاط وخالط المقلاة وخفاقة البيض (وليس طوق خفاقة البيض) والدورق وقاعدة/غطاء الدورق.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

استخدام الخلاط اليدوي

- يمكنك خلط طعام الرضع والحساء والصلصات والحليب المخفوق والمايونيز.

للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد الدورق)

- ضعي القاعدة/الغطاء على الجزء السفلي من الدورق. (سيحول ذلك دون ترحلق الدورق على سطح العمل).
- لا تملئي الدورق بأكثر من ثلثي (٣/٢) السعة القصوى.
- بعد الخلط يمكنك تركيب القاعدة/الغطاء على الجزء العلوي للدورق.

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.
- استخدمي خلاط المقلاة (في حالة تزويده) لتحضير الحساء سريعاً ومباشرة في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام الخلاط اليدوي.
- لا تستخدمي خلاط المقلاة لتحضير الخضراوات غير المطهية

- ١ ركبي محور الخلط في مقبض الطاقة ① - ادفعي المحور للداخل حتى يستقر في موضعه الصحيح.

- ٢ وصلبي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

- ٣ ضعي المكونات في الدورق أو حاوية مشابهة ثم امسكي الدورق بثبات واضغطي على زر السرعة المطلوبة. (اختاري السرعة ١ للخلق البطيء وخفض تطاير المكونات والسرعة العالية "Turbo" للخلط 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 انحصار، افصله عند مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه.
- ٤ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر السرعة.

- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واضغطي على زري التحرير ② لإزالة محور الخلاط عن الموتور.

استخدام الخفاقة

- يمكنك خفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض والكريمات والحلويات السريعة.
- لا تخفقي الخلطات ذات القوام الكثيف مثل خليط الزبد النباتي والسكر - قد يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بالخفاقة.

- ١ ركبي الخفاقة السلكية في عنق الخفاقة ③ .

- ٢ ركبي الموتور في طوق خفاقة البيض. ادفعي خفاقة البيض لتقف في موضع تثبيتها.

- ٣ ضعي المكونات في وعاء التقطيع.

- لا تخفقي أكثر من بياض ٤ بيضات أو ٤٠٠ مل (٤/٣ باينت) من القشدة.

- ٤ وصلبي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. لتجنب حدوث تطاير للمكونات، اضغطي على زر السرعة ١. للخلق على سرعات عالية اضغطي على زر السرعة العالية "Turbo". حركي خفاقة البيض في اتجاه عقارب الساعة.

- لا تسمحي بارتفاع السائل فوق مستوى أسلاك الخفاقة.

- ٥ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر السرعة ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.

- لا تلمسي الشفرات الحادة.

- توخي بالغ الحذر عند إعداد الطعام للرضع، المسنين والعاجزين. تأكدي دائماً من تعقيم محور الخلاط اليدوي بشكل جيد. استخدمي محلول التعقيم حسب التعليمات الصادرة عن مصنعي محاليل التعقيم.

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- اغسلي كل الأجزاء راجعي قسم "العناية والتنظيف".

لسلامتك

تعليمات عامة

- توخي بالغ الحذر عند إعداد الطعام للرضع، المسنين والعاجزين. تأكدي دائماً من تعقيم محور الخلاط اليدوي بشكل جيد. استخدمي محلول التعقيم حسب التعليمات الصادرة عن مصنعي محاليل التعقيم.
- لا تلمسي الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ابعدي 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".
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح بببل للسلك أو القابس - قد تصابيين 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.
- لا تسمحي للأطفال باستخدام الخلاط اليدوي دون مراقبة.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- 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 تستخدم الخلاط اليدوي لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

دليل الرسم التوضيحي

- ① زر السرعة ١
- ② زر السرعة العالية
- ③ مقبض الطاقة
- ④ زرا تحرير محور الخلط
- ⑤ محور الخلاط المزود بمجموعة شفرات ثلاثية مثبتة.

الدورق (في حالة تزويده)

- ⑥ الدورق
- ⑦ قاعدة/غطاء الدورق

ذراع الخلط العريض (في حالة تزويده)

الخفاقة (في حالة تزويده)

- ⑨ عنق الخفاقة
- ⑩ الخفاقة السلكية