

KENWOOD



TRIBLADE

XL

TYPE HBM40

Instructions

Istruzioni

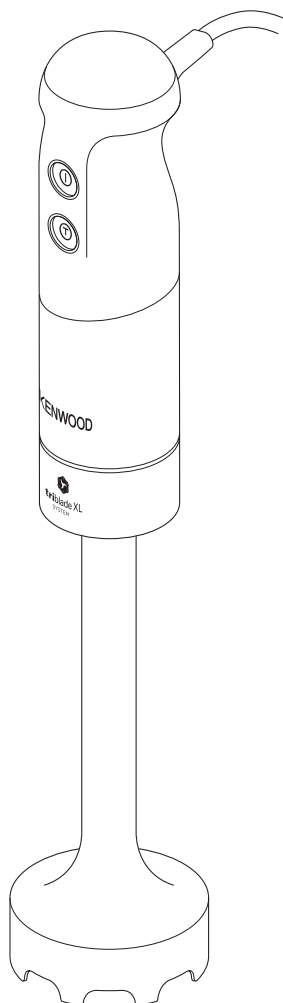
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



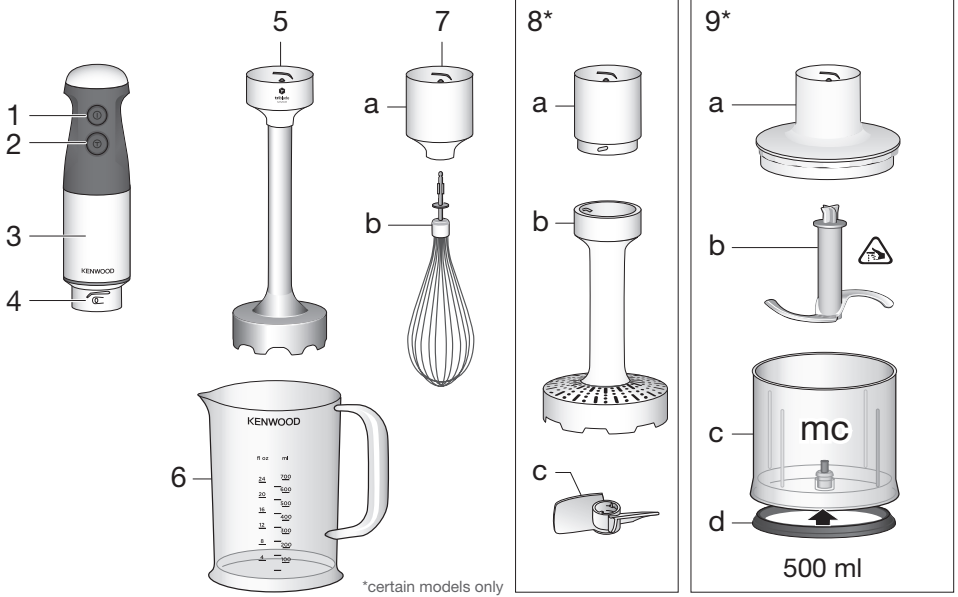
Deutsch	6
English	11
Français	16
Español	21
Português	26
Italiano	31
Nederlands	36
Dansk	41
Norsk	46
Svenska	51
Suomi	56
Polski	61
Český	66
Slovenský	71
Magyar	76
Hrvatski	81
Slovenski	86
Türkçe	91
Română (RO/MD)	96
Ελληνικά	101
Қазақ	106
Русский	112
Українська	118
عربي	123

© Copyright 2021 All rights reserved
Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

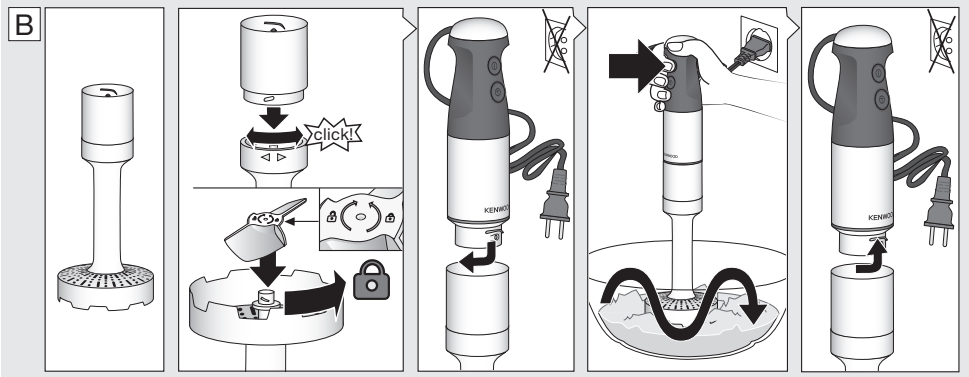
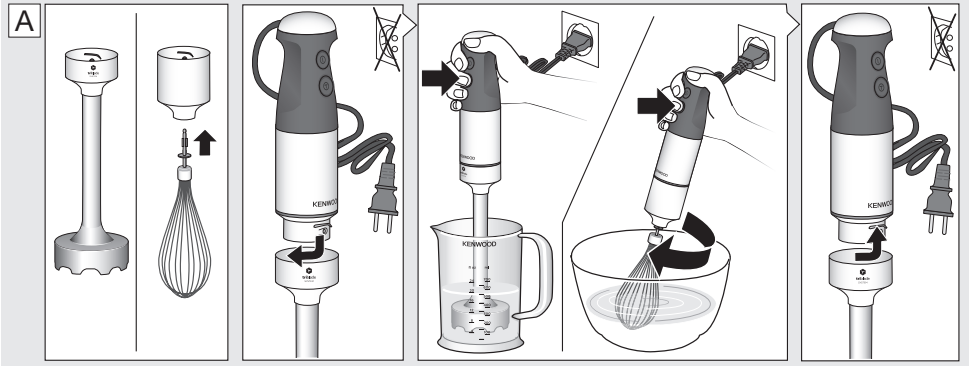


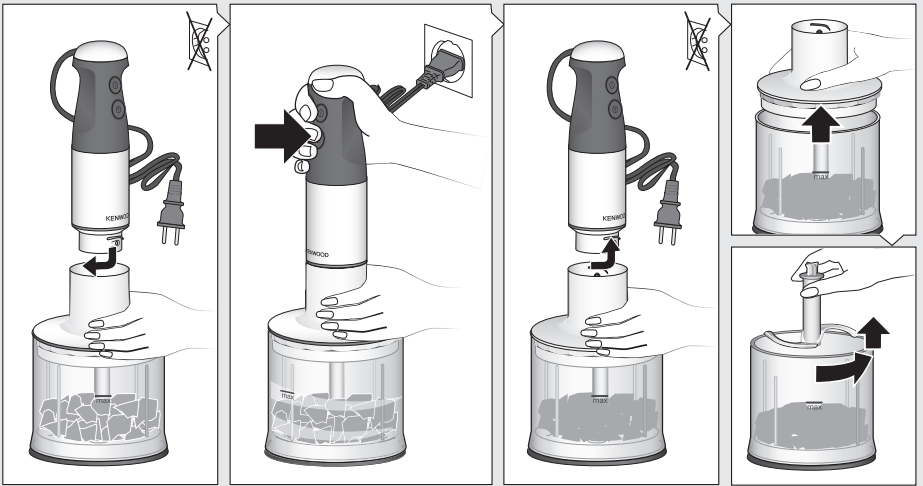
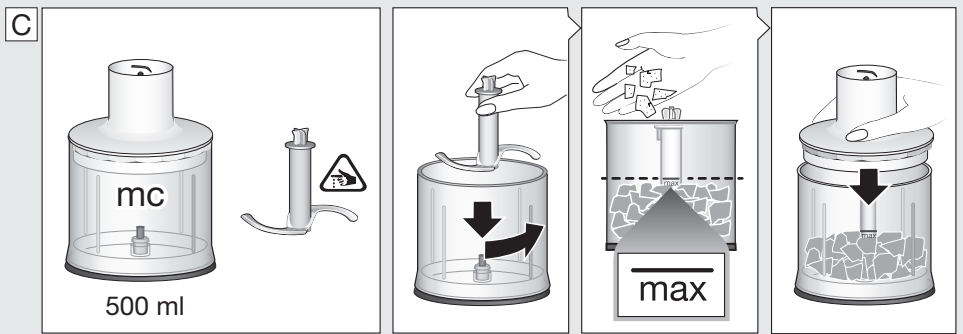
5722100003_02/05.21

HBM40.002WH-006WH-306WH
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/KZ/RU/UA/AR



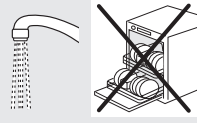
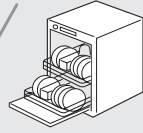
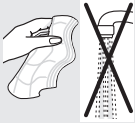
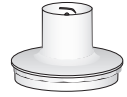
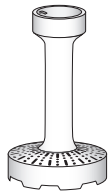
220-240V~ 50-60 Hz 850-1000W





		Parmesan						
	2 cm	2 cm				2 cm		
max.	300 g	200 g	30 g	200 g	20	200 g	250 g	350 g
sec.	10-15	15-25	10	6x1	6x1	5-10	15	30

D




Deutsch

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese zum späteren Gebrauch auf. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

Vorsicht

-  Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit größter Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker wenn es unbeaufsichtigt ist, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haus-haltsübliche Mengen konstruiert.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

Teile und Zubehör

- 1 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 2 Turbo-Taste (T)
- 3 Motorteil
- 4 Drehverschluß
- 5 Pürierstab
- 6 Becher
- 7 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 8 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 9 500-ml-Zerkleinerer «mc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring

Gebrauch des Gerätes

Pürierstab (A)

Der Stabmixer eignet sich ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung sowie Getränken, Smoothies und Milchshakes.

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung.

- Setzen Sie das Motorteil (3) auf den Pürierstab (5) und drehen Sie den Drehverschluß (4) mit dem Uhrzeigersinn, bis es hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und - Abbewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie den Schaff gegen den Uhrzeigersinn ab (5), um den Pürierstab zu entfernen.

Vorsicht

- Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Arbeiten Sie nicht länger als 1 Minute ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit maximaler Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.
- Bewegen Sie den Pürierstab langsam nach oben und wieder nach unten, um das restliche Öl einzuarbeiten.

HINWEIS: Verarbeitungszeit: 1 Minute für Salate und bis zu 2 Minuten für eine dickere Mayonnaise (z. B. für Dips).

Schlagbesen (A)

Verwenden Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

Zusammenbau und Bedienung

- Stecken Sie den Schlagbesen (7b) in das Getriebeteil (7a).
- Richten Sie das Motorteil und den montierten Schlagbesen aneinander aus und drehen Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie den Schlagbesen gegen den Uhrzeigersinn ab (7). Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.
- Arbeiten Sie nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Tipps für optimale Ergebnisse

- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit um ein Herausspritzen zu vermeiden und verwenden Sie den Schlagbesen in tiefen Behältern oder Töpfen.
- Halten Sie den Schlagbesen in eine Schüssel und schalten Sie das Gerät erst dann ein.
- Achten Sie vor dem Schlagen von Eiweiß immer darauf, dass Schlagbesen und Becher vollständig sauber sind und keine Fettrückstände aufweisen. Schlagen Sie jeweils maximal 4 Eiweiß.

Beispielrezept: Schlagsahne

400 ml gekühlte Sahne (Fettgehalt von mind. 30 %, 4 bis 8 °C)

- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.

- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

Stampfer (B)

Mit dem Stampfer können Sie gekochtes Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfel stampfen.

Vor dem Gebrauch

- Verarbeiten Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Entfernen Sie Schale, Kerne, Steine und andere harte Teile. Kochen Sie das Obst/Gemüse, gießen Sie es ab und stampfen Sie es erst dann.

Zusammenbau und Bedienung

- Befestigen Sie das Getriebeteil (8a) durch drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (8b), bis es hörbar einrastet.
- Drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Stampfereinsatz (8c) auf den Zapfen in der Mitte und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn fest. (Wenn das Getriebeteil nicht korrekt montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)
- Richten Sie den montierten Stampfer und das Motorteil aneinander aus und drehen Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in die Zutaten und schalten Sie das Gerät ein.
- Bewegen Sie den Stampfer mit einer leichten Auf-und-ab-Bewegung durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Lassen Sie die variable Geschwindigkeitstaste los und achten Sie darauf, dass sich der Stampfer nicht mehr dreht, bevor Sie ihn aus dem Mixbehälter entfernen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie den Stampfer gegen den Uhrzeigersinn ab (8).

- Entfernen Sie den Stampfereinsatz (8c) durch Drehen im Uhrzeigersinn und trennen Sie das Getriebeteil (8a) vom Pürierschaft (8b).

Vorsicht

- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte.
- Nehmen Sie den Topf immer von der Herdplatte und lassen Sie ihn etwas abkühlen.
- Stellen Sie den Topf auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach der Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes ab. Entfernen Sie mit einem Spatel die Lebensmittelreste.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Kartoffelpüree

1 kg gekochte Kartoffeln

200 ml warme Milch

- Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und stampfen Sie 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit Turbo.
- Geben Sie die Milch hinzu. Stampfen Sie 30 Sekunden weiter.

Zerkleinerer (C)

Der Zerkleinerer (9) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «mc» (8) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Beim «mc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten.

Beim «hc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten. Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»: 1 Minute für große Mengen nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten.

HINWEIS: Lassen Sie vor dem erneuten Betrieb eine Pause von mindestens 3 Minuten (Vermeidung von Beschädigungen). Unterbrechen Sie die Bearbeitung sofort wenn die Motordrehzahl abnimmt oder starke Vibrationen auftreten.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle C.

Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (10d/11d/12e) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

- Die Schneide des Messers (9b) ist sehr scharf! Halten Sie es stets am oberen Kunststoffschaft fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (9c). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (9a).
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil aneinander aus und drehen Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z. B. Parmesankäse) immer mit höchster

Geschwindigkeit.

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie das Motorteil ab (3).
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.

Vorsicht

- Verwenden Sie den Zerkleinerer nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Stellen Sie den Zerkleinerungs-Topf niemals in die Mikrowelle.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».
- Für 24 Stunden bei 3 °C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter bei maximaler Geschwindigkeit.

Verwenden Sie hierfür das Zerkleinerer Zubehör «hc» (als optionales Zubehör bei Ihrem Kenwood Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar).

Pflege und Reinigung (D)

- Reinigen Sie das Gerät und die geeigneten Zubehöerteile vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Garantie und Service

- Tauchen Sie das Motorteil (3) und die Getriebeteile (7a/8a) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Der Deckel (9a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Alle anderen Teile sind spülmaschineneignend. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie den Anti-Rutsch-Ring von der Unterseite des Zerkleinerer-Topfs entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäss funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nahe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll. Die Entsorgung kann über ein Kenwood Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.



Fehlerbehebung


Problem	Ursache	Lösung
Stabmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Kenwood-Service.

English

Before Use

Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use

described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.

- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

- 1 Variable speed button (on/off)
- 2 Turbo button (T)
- 3 Motor part
- 4 Twist lock
- 5 Blender shaft
- 6 Beaker
- 7 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 8 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 9 500 ml chopper accessory «mc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring

How to Use the Appliance

Blending Shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the Turbo speed.

Assembly and Operation

- Place the motor part (3) on the blender shaft (5) and turn the twist lock (4) counter-clockwise until it audibly clicks into place.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.

- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug and turn the blending shaft clockwise (5) to remove the hand blender.

Caution

- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not operate continuously for longer than 1 minute.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

Assembly and Operation

- Attach the whisk (7b) to the gearbox (7a).
- Align the motor part and the assembled

whisk and turn the parts together until you hear them click into place.

- After use, unplug and turn the whisk clockwise (7) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.
- Do not operate continuously for longer than 3 minutes.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

Recipe Example: Whipped Cream

1.8 cups / 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 - 8 °C / 39 - 46 F)

- Start with low speed and increase the speed while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before Use

- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then mash the fruit/vegetable.

Assembly and Operation

- Fit the gearbox (8a) to the shaft (8b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.

- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (8c) over the central hub and turn counter-clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place).
- Align the motor part and the assembled masher and turn the parts together until you hear them click into place. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the variable speed button and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug and turn the masher clockwise (8) to detach the motor part.
- Remove the paddle (8c) by turning it clockwise and separate the gearbox (8a) from the shaft (8b).

Caution

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not process more than one batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 30 seconds with speed Turbo.

- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

Chopper Accessory (C)

The chopper (9) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «mc» chopper (9) for larger quantities and for hard foods.

For «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.
- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (9e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- The blade (9b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (9c). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (9a).

- Align the motor part and the chopper and turn the parts together until you hear them click into place. Plug in.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- After use, unplug and turn the motor part (3) to detach.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade slightly turn it then pull it off.

Caution

- Do not use the chopper accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.
- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds at maximum speed.

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Kenwood Service Center; however not in every country).

Care and Cleaning (D)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (3) or gearboxes (7a/8a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (9a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber ring from the bottom of the bowl for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Warranty and Service

If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.

Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorized KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Kenwood Service Center or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



Troubleshooting Guide

Problem	Potential Causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Kenwood Service.

For UK Only

Guarantee Information

All Kenwood products carry a minimum guarantee period of one year. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected. **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:
0345 222 0458

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

Kenwood undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Kenwood.

- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

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

Thank You for choosing Kenwood. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE
Register now at
www.kenwoodworld.com


By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

Français

Avant utilisation

Veillez lire attentivement l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence. Retirez tous les emballages et les étiquettes et jetez-les de manière adaptée.

Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ni connaissances, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Veuillez toujours éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute installation, démontage, nettoyage et rangement.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage

domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.

- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles stipulées dans ce manuel d'utilisation. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

Pièces et accessoires

- 1 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 2 Bouton turbo (T)
- 3 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 4 Verrou tournant
- 5 Pied mixeur
- 6 Bol gradué
- 7 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 8 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette
- 9 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc

Utilisation de l'appareil

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Placez la partie moteur (3) sur l'arbre du mixeur (5) et tournez le verrou tournant (4) dans le sens antihoraire jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut.
- Après utilisation, débranchez et tournez l'arbre de mixage dans le sens horaire (5) pour retirer le mixeur à main.

Avertissement

- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 1 minute.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au gout

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre

pour incorporer le restant de l'huile.

REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

Accessoire fouet (A)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (7b) à l'entraîneur du fouet (7a).
- Aligned la partie moteur et le fouet assemblé, et tournez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez qu'elles s'enclenchent avec un clic.
- Après utilisation, débranchez et tournez le fouet dans le sens horaire (7) pour détacher la partie moteur. Ensuite, tirez le fouet hors de la boîte à engrenages.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 3 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts de matière grasse avant de fouetter des blancs d'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf à la fois.

Exemple de recette: Crème fouettée

400 ml de crème froide (au moins 30 % de

matière grasse, à 4 - 8 °C)

- Commencer à faible vitesse et augmenter la vitesse tout en battant la préparation.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

Presse-purée (B)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que les pommes de terre, les patates douces, les tomates, les prunes et les pommes.

Avant l'utilisation

- Ne pas essayer de réduire en purée des aliments durs ou crus, étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Peler et retirer les noyaux, pépins ou parties dures; cuire et égoutter avant de réduire le fruit/légume en purée.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher l'entraîneur (8a) au pied (8b) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Mettre le presse-purée à l'envers, puis fixer la palette (8c) sur le pivot central, puis la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la repérer (si l'entraîneur n'est pas fixée correctement, alors la palette ne restera pas en place.)
- Alignez la partie moteur et le presse-purée assemblé, et tournez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez qu'elles s'enclenchent avec un clic. Branchez l'appareil.
- Plonger le presse-purée dans les ingrédients, puis mettre l'appareil sous tension.
- En remuant doucement l'appareil de haut en bas, déplacer le presse-purée dans les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée.
- Relâcher le bouton de vitesse variable et s'assurer que l'accessoire à purée est complètement arrêté avant de le retirer

de la préparation.

- Après utilisation, débranchez et tournez le presse-purée dans le sens horaire (8) pour détacher la partie moteur.
- Retirez la palette (8c) en la tournant dans le sens horaire et séparez la boîte à engrenages (8a) de l'arbre (8b).

Avertissement

- Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole sur un feu direct.
- Toujours enlever la casserole du feu et laisser son contenu refroidir légèrement.
- Poser le récipient sur une surface stable et plane et le soutenir avec la main libre.
- Ne pas cogner le presse-purée sur le côté du récipient de cuisson pendant l'utilisation ou après. Utiliser une spatula pour racler l'excédent d'aliments.
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Après avoir réduit en purée les aliments versés dans le récipient, attendre avant de réduire d'autres aliments en purée.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 4 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée

1 kg de pommes de terre cuites

200 ml de lait chaud

- Placez les pommes de terre dans un bol et écrasez les pendant 30 secondes à la vitesse Turbo.
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 20 – 30 secondes.

Accessoire de hacheur (C)

L'hachoir (9) permet de hacher facilement la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Utilisez le hachoir «mc» (9) pour les grandes quantités et les aliments durs.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir

«mc» ne doit pas excéder la ligne maximum.

Avec le hachoir « hc », ne remplir que jusqu'à la ligne max pour la quantité d'ingrédients. La durée de fonctionnement maximale du hachoir « hc » s'élève à: 1 minute pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs.

REMARQUE: laisser un intervalle d'au moins 3 minutes avant de le remettre en marche (pour éviter les défaillances). Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Consulter le guide C – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (9e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- La lame (9b) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (9c). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (9a).
- Alignez la partie moteur et le hachoir, et tournez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez qu'elles s'enclenchent avec un clic. Branchez l'appareil.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.

- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Après utilisation, débranchez et tournez la partie moteur (3) pour la détacher.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

Attention

- Ne pas utiliser le hachoir pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non écalées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la muscade). Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Ne jamais placer les bols du hachoir au microondes.

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en

tant que fourrage de pancake ou à tartiner)

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».
- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 1,5 secondes à vitesse maximale.

Utiliser le hachoir «hc» (accessoire en option disponible auprès de votre Centre de services Kenwood; n'est toutefois pas disponible dans tous les pays).

Entretien et nettoyage (D)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur à main et les accessoires associés avant la première utilisation puis après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle.

Garantie et service

- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (3) ni les entraîneurs (7a/8a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (9a) peuvent être rincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- La partie circulaire adhérente en caoutchouc peut être retirée du fond du bol pour un nettoyage plus approfondi.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Si vous rencontrez des problèmes avec le fonctionnement de votre appareil, avant de demander assistance, consultez la section du « guide de dépannage » dans le manuel ou visitez www.kenwoodworld.com.

Veillez noter que ce produit est couvert par une garantie qui est conforme à toutes les dispositions légales relatives aux garanties et aux droits des clients existant dans le pays dans lequel le produit a été acheté.

Si votre produit Kenwood ne fonctionne pas correctement ou si vous constatez des défauts, veuillez le renvoyer ou l'apporter à un centre de service agréé KENWOOD. Pour trouver les détails à jour de votre centre de service agréé KENWOOD le plus proche, visitez www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Kenwood ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.



Guide de dépannage


Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Kenwood.

Español

Antes de empezar

Lea atentamente todas las instrucciones del usuario antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas. Retire todo el embalaje y las etiquetas y deséchelos del modo apropiado.

Cuidado

-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar lesiones, por favor maneje las cuchillas con el máximo cuidado.
- Se ha de tener especial cuidado a la hora de manipular las cuchillas, vaciar el recipiente o durante la limpieza.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimientos y experiencia también pueden hacer uso de este dispositivo, siempre que se les haya supervisado o proporcionado instrucciones con respecto a su uso de una forma segura, y que comprendan los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
- Se debe mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada de modo similar.
- Apague y desenchufe siempre el aparato cuando vaya a dejarlo desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, limpiarlo y guardarlo.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este aparato ha sido diseñado exclu-

sivamente para el uso doméstico y para el procesamiento de cantidades propias en un hogar.

- No utilice el aparato para otro fin distinto del uso previsto descrito en este manual del usuario. El uso inadecuado puede causar lesiones graves.
- No use ninguna de las piezas en el microondas.
- Limpie todas las piezas antes de usarlas por primera vez o cuando se requiera siguiendo las instrucciones de la sección Mantenimiento y limpieza.

Piezas y accesorios

- 1 Botón de velocidad variable (on/off)
- 2 Botón turbo (T)
- 3 Mango y cuerpo del motor de agarre cómodo
- 4 Bloqueo del giro
- 5 Pie de la batidora
- 6 Vaso
- 7 Accesorio batidor
a Caja de engranajes
b Batidor
- 8 Accesorio del pasapurés
a Caja de engranajes
b Varilla del pasapurés
c Pala
- 9 Accesorio picador de 500 ml «mc»
a Tapa (con engranaje)
b Hoja picadora
c Recipiente picador
d Anillo de goma antideslizante

Cómo usar el aparato

Brazo de batir (A)

La batidora de mano es perfecta para preparar cremas, salsas, aliños para ensaladas, sopas, comida infantil, bebidas, smoothies y batidos.

Utilice la velocidad turbo para obtener un resultado óptimo.

Ensamblado y funcionamiento

- Coloque la pieza del motor (3) en el eje de la batidora (5) y gire el bloqueo del giro (4) hacia la izquierda hasta que haga un clic acústico en la posición.
- Coloque el brazo de batir en la mezcla que se quiere batir. Encienda entonces el dispositivo.
- Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia adecuada con un suave movimiento ascendente y descendente.
- Después de su uso, desconecte y gire el eje batidor hacia la derecha (5) para retirar la batidora de mano.

Precaución

- Si utiliza el aparato para hacer puré con comida caliente en un cazo o una olla, retire el cazo u olla de la fuente de calor y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo. Deje que la comida caliente se enfríe ligeramente para evitar el riesgo de quemaduras.
- No deje que la batidora de mano se quede en una sartén caliente sobre la estufa cuando no esté usándose.
- No opere el aparato de forma continua durante más de 1 minuto.
- Deje que el aparato se enfríe durante 3 minutos antes de continuar el procesamiento.

Ejemplo de receta: Mayonesa

250 g de aceite (por ej., aceite de girasol)

1 huevo y 1 yema de huevo adicional

1-2 cucharadas de vinagre

Sal y pimienta al gusto

- Coloque todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en el vaso en el orden indicado arriba.
- Coloque la batidora de mano en el fondo del vaso mezclador. Mezcle a la velocidad turbo hasta que el aceite emulsione.
- Con la batidora de mano aún funcionando, suba lentamente la varilla a la parte superior de la mezcla y nuevamente hacia abajo para incorporar el resto del aceite.

NOTA: Tiempo de procesado: aprox. 1 minuto para ensaladas y hasta 2 minutos para una mayonesa más espesa (por ej., para un dip).

Accesorio batidor (A)

Utilice el accesorio batidor sólo para montar nata, batir claras de huevo, hacer bizcochos y postres premezclados.

Ensamblado y funcionamiento

- Instale el batidor (7b) en la caja de engranajes (7a).
- Alinee la pieza del motor y el batidor instalado y gire las piezas a la vez hasta que escuche que hacen un clic acústico en la posición.
- Después de su uso, desconecte y gire el batidor hacia la derecha (7) para retirar la pieza del motor. Entonces extraiga el batidor del engranaje.
- No opere el aparato de forma continua durante más de 3 minutos.
- Deje que el aparato se enfríe durante 3 minutos antes de continuar el procesamiento.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

- Mueva el batidor en sentido horario mientras lo sostiene con una leve inclinación.
- Para evitar salpicaduras, empiece despacio y use el accesorio batidor en el caso de cazuelas o recipientes profundos.
- Coloque el batidor en un recipiente y sólo entonces encienda el aparato.
- Siempre asegúrese de que el batidor y el recipiente de mezclado estén completamente limpios y libres de grasa antes de batir las claras de huevo. Sólo bata hasta 4 claras de huevo.

Ejemplo de receta: Nata montada

400 ml de nata fría (min. 30 % contenido en grasas, 4 - 8 °C)

- Empiece con una velocidad lenta y aumente la velocidad conforme bate.

- Siempre use crema fresca refrigerada para lograr un volumen mayor y más estable al batir.

Accesorio de pasapurés (B)

El accesorio para puré puede usarse para triturar frutas y verduras cocidas, como patatas, boniatos, tomates, ciruelas y manzanas.

Antes de usarlo

- No triture alimentos duros o crudos, ya que podría dañar la unidad.
- Pele las piezas y retire los huesos o partes duras; cueza y escurra las frutas o verduras antes de triturarlas.

Ensamblado y funcionamiento

- Ajuste la caja de engranajes (8a) a la varilla (8b) girando en sentido horario hasta que se bloquee en su sitio.
- Gire de cabeza el accesorio de pasapurés y coloque la paleta (8c) sobre el eje central y gírela en sentido antihorario para ubicarla. (Si la caja de engranajes no está ajustada correctamente, la pala no se fijará en su lugar.)
- Alinee la pieza del motor y el picador instalado y gire las piezas a la vez hasta que escuche que hacen un clic acústico en la posición. Conéctelo.
- Sumerja el accesorio de pasapurés en los ingredientes y encienda el aparato.
- Con un suave movimiento hacia arriba y hacia abajo, mueva el accesorio de pasapurés a través de los ingredientes hasta lograr la textura deseada.
- Suelte el botón de velocidad variable y asegúrese de que el accesorio para puré ha dejado de girar completamente antes de retirarlo de los alimentos.
- Después de su uso, desconecte y gire el picador hacia la derecha (8) para retirar la batidora de mano.
- Extraiga la paleta (8c) girándola hacia la derecha y separe el engranaje (8a) del eje (8b).

Precaución

- Nunca use el accesorio de pasapurés en un cazo sobre el fuego directo.
- Siempre retire el cazo del fuego y deje que se enfríe un poco.
- Asiente el cazo o recipiente en una superficie estable y plana, y sosténgalo con su mano libre.
- No golpee el accesorio de pasapurés en el lado del recipiente de cocción durante el uso o después de él. Use una espátula para quitar el exceso de comida raspando.
- Para obtener mejores resultados al hacer puré, nunca llene con alimentos más de la mitad un cazo o recipiente.
- No procese más de un lote sin interrupción.
- Deje que el aparato se enfríe durante 4 minutos antes de continuar el procesamiento.

Ejemplo de receta: Puré de patatas

1 kg patatas cocidas

200 ml leche tibia

- Ponga las patatas en un recipiente y mezcle durante 30 segundos a la velocidad Turbo.
- Añada la leche. Siga haciendo puré durante otros 20 - 30 segundos.

Accesorio picador (C)

La picadora (9) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Utilice la picadora «mc» (9) para cantidades mayores y para alimentos duros.

En el caso de la picadora «mc», no exceda la cantidad de ingredientes por encima de la línea máxima.

Para la picadora «hc» no supere la cantidad de ingredientes por encima de la línea de máximo. Tiempo de funcionamiento máximo para la picadora «hc»: 1 minuto para grandes cantidades de ingredientes húmedos, 30 segundos para ingredientes

secos o duros.

NOTA: deje un intervalo de como mínimo 3 minutos antes de volver a ponerla en funcionamiento (para evitar averías). Si disminuye la velocidad del motor y/o se producen fuertes vibraciones, detenga el procesamiento de inmediato.

Consulte la Guía de Procesamiento C para ver las cantidades máximas y los tiempos y velocidades recomendados.

Antes de usarlo

- Corte previamente los alimentos en trozos pequeños para facilitar el picado.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne para ayudar a prevenir daños a las cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo de goma antideslizante (9e) esté fijo en la parte inferior del recipiente picador.

Ensamblado y funcionamiento

- ¡La cuchilla (9b) es muy afilada! Siempre sujétela por la parte superior de plástico y manéjela con cuidado.
- Coloque la cuchilla en el eje central del recipiente picador (9c). Oprímalo hacia abajo y gírelo de modo que encaje en su lugar.
- Llene la picadora con comida y ponga la tapa (9a).
- Alinee la pieza del motor y el picador y gire las piezas a la vez hasta que escuche que hacen un clic en la posición. Conéctelo.
- Para accionar la picadora, encienda el aparato. Durante el procesado, sostenga el cuerpo del motor con una mano y la picadora con la otra.
- Siempre pique los alimentos más duros (por ejemplo, el queso parmesano) a máxima velocidad.
- Después de su uso, desconecte y gire la pieza del motor (3) para retirarla.
- Levante la tapa. Saque cuidadosamente la cuchilla antes de verter el contenido del recipiente. Para quitar la cuchilla, gírela ligeramente y tire de ella.

Precaución

- No use el accesorio picador para procesar alimentos muy duros, como frutos secos con cáscara, cubitos de hielo, granos de café, cereales o especias duras, por ejemplo la nuez moscada. El procesamiento de estos alimentos puede dañar las cuchillas.
- Nunca coloque el recipiente picador en el horno de microondas.

«hc» Ejemplo de receta: Ciruelas pasas con miel (como relleno o para untar en tortitas)

50 g de ciruelas pasas

75 g de miel cremosa

10 ml de agua (sabor vainilla)

- Coloque las ciruelas y la miel cremosa en el recipiente de la picadora «hc».
- Debe guardarse en la nevera a 3 °C durante

24 horas.

- Añada 70 ml de agua (sabor vainilla).
- Restablezca la función de picar durante 1,5 segundos a máxima velocidad.

Añada las ciruelas y la miel líquida (ambas enfriadas) al recipiente de la picadora «hc».

Cuidado y limpieza (D)

- Limpie siempre la batidora de mano y los accesorios correspondientes detenidamente con agua y detergente antes del primer uso y tras cada uso.
- Desenchufe la batidora de mano antes de limpiarla.
- No sumerja el cuerpo del motor (3) o las cajas de engranajes (7a/8a) en agua u otro líquido. Limpiela sólo con un paño seco.
- Las tapas (9a) se pueden enjuagar bajo el chorro de agua. No las sumerja en agua ni las coloque en el lavavajillas.
- Todas las demás piezas pueden lavarse en un lavavajillas. No use limpiadores abrasivos que pudieran arañar la superficie.
- Es posible que tenga que retirar el anillo de goma

- antideslizante del fondo del recipiente para lograr una limpieza exhaustiva.
- Cuando procese alimentos con alto contenido en pigmentos (por ej. zanahorias), los accesorios se pueden decolorar. Pase un paño con aceite vegetal sobre estas piezas antes de limpiarlas.

Garantía y servicio técnico

Si tiene algún problema con el funcionamiento de su dispositivo, antes de solicitar asistencia consulte la sección «guía de resolución de problemas» en el manual o visite www.kenwoodworld.com.

Por favor, tenga en cuenta que su producto está sujeto a una garantía que cumple con todas de las disposiciones legales relativas a una garantía existente y a los derechos del consumidor del país en el que se adquirió el producto.

Si su producto presenta averías o detecta algún defecto, por favor, envíelo o llévalo a un centro de servicio técnico KENWOOD. Para conocer los detalles actualizados de su centro de servicio técnico KENWOOD más cercano visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

Tanto las especificaciones de diseño del producto como estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin aviso.

Por favor no depositar el producto en los desechos domésticos al final de su vida útil. La licuadora podrá depositarse en un Centro de Servicio Técnico Kenwood o en los correspondientes puntos de recogida que existan en su país.



Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento europeo 1935/2004.



Guía de solución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora de mano no funciona.	No hay corriente	<p>Compruebe que el aparato esté conectado.</p> <p>Compruebe los fusibles/interruptores de su casa.</p> <p>Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Kenwood.</p>

Português

Antes de Utilizar o seu Aparelho

Por favor, leia as instruções de utilização atentamente e na íntegra antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura. Remova todas as embalagens e etiquetas e elimine-as adequadamente.

Atenção



As lâminas são muito afiadas! Para evitar ferimentos, manuseie as lâminas com o máximo cuidado.

- Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e caso compreendam os perigos envolvidos.
- Não deixe que crianças brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças.
- As crianças deverão ser mantidas afastadas do aparelho e do respetivo cabo de alimentação.
- Em caso de dano, o cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um seu agente de assistência técnica ou por pessoas igualmente qualificadas, com vista a evitar potenciais perigos.
- Desligue sempre o aparelho e desconecte-o da tomada quando o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar, limpar e guardar.
- Antes de ligar a uma tomada, certifique-se de que a respetiva voltagem corresponde à voltagem impressa no fundo do aparelho.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e para processar

quantidades domésticas normais.

- Não utilize o aparelho para fins diferentes daquele que está previsto e descrito neste manual do utilizador. Qualquer utilização indevida pode provocar potenciais ferimentos.
- Não utilize nenhuma peça no micro-ondas.
- Limpe todas as peças antes da primeira utilização ou conforme necessário, seguindo as instruções na secção “Cuidados e limpeza”.

Peças e acessórios

- 1 Botão de velocidade variável (on/off)
- 2 Botão Turbo (T)
- 3 Peça do motor
- 4 Fecho de pião
- 5 Pé da varinha
- 6 Copo
- 7 Acessório para bater
 - a Caixa de engrenagens
 - b Batedor
- 8 Acessório para puré
 - a Caixa de engrenagens
 - b Eixo para puré
 - c Palheta
- 9 Acessório picador de 500 ml «mc»
 - a Tampa (com engrenagem)
 - b Lâmina picadora
 - c Recipiente picador
 - d Anel de borracha antiderrapante

Como utilizar o aparelho

Eixo de mistura (A)

A varinha mágica adequa-se perfeitamente à preparação de pastas, molhos, molhos para salada, sopas, alimentos para bebés, assim como bebidas, smoothies e batidos de leite.

Para obter os melhores resultados, use a velocidade Turbo.

Montagem e operação

- Coloque a peça do motor (3) no eixo de mistura (5) e gire o fecho de pião (4) no sentido anti-horário até encaixar de forma audível.
- Coloque o eixo de mistura na mistura a misturar. Então, ligue o aparelho.
- Misture os ingredientes até obter a consistência pretendida com um suave movimento ascendente e descendente.
- Após a utilização, desconecte da tomada e gire o eixo de mistura no sentido horário (5) para remover a varinha mágica.

Atenção

- Se usar o aparelho para reduzir a puré alimentos quentes num tacho ou panela, retire-o da fonte de calor e certifique-se de que o líquido não está a ferver. Deixe os alimentos quentes arrefecerem ligeiramente, a fim de evitar o risco de escaldadura.
- Não deixe a varinha mágica pousada numa caçarola quente na placa quando não estiver a ser usada.
- Não opere continuamente durante mais de 1 minuto.
- Deixe o aparelho arrefecer por 3 minutos antes de continuar a processar.

Exemplo de receita: Maionese

250 g de óleo (p. ex. óleo de girassol)

1 ovo e 1 gema de ovo extra

1-2 c. s. de vinagre

Sal e pimenta a gosto

- Coloque todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo, na ordem indicada.
- Coloque a varinha mágica no fundo do copo. Misture à velocidade Turbo até o óleo começar a emulsionar.
- Com a varinha mágica ainda em funcionamento, levante lentamente o eixo até ao topo da mistura e volte a baixar para incorporar o resto do óleo.

NOTA: Tempo de processamento: aprox. 1 minuto para saladas e até 2 minutos para uma maionese mais espessa (p. ex. para uma pasta).

Acessório para bater (A)

Use o batedor apenas para preparar chantilly, bater claras de ovo, preparar pão-de-ló e sobremesas pré-preparadas.

Montagem e operação

- Encaixe o batedor (7b) na caixa de engrenagens (7a).
- Alinhe a peça do motor e o batedor montado e gire as peças em conjunto até as ouvir encaixar.
- Após a utilização, desconecte da tomada e gire o batedor no sentido horário (7) para desencaixar a peça do motor. A seguir, retire o batedor da caixa de engrenagens.
- Não opere continuamente durante mais de 3 minutos.
- Deixe o aparelho arrefecer por 3 minutos antes de continuar a processar.

Dicas para os melhores resultados

- Mova o batedor no sentido horário, seguindo-o com uma ligeira inclinação.
- Para evitar salpicos, comece lentamente e use o acessório para bater em caçarolas ou recipientes fundos.
- Coloque o batedor num recipiente e só então ligue o aparelho.
- Certifique-se sempre de que o batedor e o recipiente de mistura estão totalmente limpos e livres de gordura antes de bater claras de ovo. Bata apenas até 4 claras de ovo.

Exemplo de receita: Chantilly

400 ml de natas refrigeradas (mín. 30 % de teor de gordura, 4 - 8 °C)

- Comece com uma velocidade baixa e aumente a velocidade enquanto bate.
- Use sempre natas frescas refrigeradas para obter um volume maior e mais estável ao bater.

Acessório para puré (B)

O acessório para puré pode ser usado para triturar frutas e legumes cozinhados, tais

como batatas, batatas-doces, tomates, ameixas e maçãs.

Antes da utilização

- Não triture alimentos duros ou não cozinhados, pois tal pode danificar a unidade.
- Descasque e remova quaisquer caroços ou partes duras; cozinhe e escoe, e depois triture a fruta/o legume.

Montagem e operação

- Encaixe a caixa de engrenagens (8a) no eixo (8b), rodando no sentido horário, até engatar.
- Vire o acessório para puré ao contrário, encaixe a palheta (8c) sobre o ponto central e rode no sentido anti-horário para posicionar. (Se a caixa de engrenagens não estiver devidamente encaixada, a palheta não irá engatar no devido lugar.)
- Alinhe a peça do motor e o acessório triturador montado e gire as peças em conjunto até as ouvir encaixar. Ligue a ficha à eletricidade.
- Mergulhe o acessório triturador nos ingredientes e ligue o aparelho.
- Usando um suave movimento ascendente e descendente, movimente o acessório triturador por entre os ingredientes até obter a textura pretendida.
- Solte o botão de velocidade variável e assegure que o acessório para puré parou completamente de girar antes de o retirar dos alimentos.
- Após a utilização, desconecte da tomada e gire o acessório triturador no sentido horário (8) para desencaixar a peça do motor.
- Remova a palheta (8c) girando no sentido horário e separe a caixa de engrenagens (8a) do eixo (8b).

Atenção

- Nunca utilize o acessório para puré num tacho sobre calor direto.
- Retire sempre o tacho do calor e deixe arrefecer ligeiramente.
- Pouse o tacho ou recipiente numa su-

perfície plana e estável e segure-o com a sua mão livre.

- Não bata com o acessório para puré no lado do recipiente de cozedura durante ou após a utilização. Use uma espátula para raspar os alimentos excedentes.
- Para melhores resultados ao triturar, nunca ocupe mais de metade de um tacho ou recipiente com alimentos.
- Não processe mais do que uma dose sem interrupção.
- Deixe o aparelho arrefecer por 4 minutos antes de continuar a processar.

Exemplo de receita: Puré de batata

1 kg de batatas cozidas

200 ml de leite morno

- Coloque as batatas num recipiente e triture por 30 segundos com a velocidade Turbo.
- Adicione o leite. Volte a triturar por mais 30 segundos.

Acessório picador (C)

O picador (9) é perfeitamente adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Use o picador «mc» (9) para quantidades maiores e alimentos duros.

Para o picador «mc», não exceda a quantidade de ingredientes superior à linha máx.

Para o picador «hc» não exceda a quantidade dos ingredientes para além da linha máx. Tempo de operação máximo para o picador «hc»: 1 minuto para grandes quantidades de ingredientes húmidos, 30 segundos para ingredientes secos ou duros.

NOTA: deixe um intervalo de pelo menos 3 minutos antes de voltar a operar (para evitar falhas). Pare imediatamente de processar quando a velocidade do motor diminuir e/ou ocorrerem vibrações fortes.

Consulte no Guia de processamento C as quantidades máximas, as velocidades e os tempos recomendados.

Antes da utilização

- Corte previamente os alimentos em pedaços pequenos para picar mais facilmente.
- Remova ossos, tendões e cartilagens da carne para ajudar a evitar danos nas lâminas.
- Assegure que o anel de borracha antiderrapante (9e) está encaixado no fundo do recipiente picador.

Montagem e operação

- A lâmina (9b) é muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico e manuseie-a com cuidado.
- Coloque a lâmina no pino central do recipiente picador (9c). Pressione-a para baixo e gire-a de forma a engatar.
- Introduza alimentos no picador e coloque a tampa (9a).
- Alinhe a peça do motor e o picador e gire as peças em conjunto até as ouvir encaixar. Ligue a ficha à eletricidade.
- Para operar o picador, ligue o aparelho. Durante o processamento, segure a peça do motor com uma mão e o recipiente picador com a outra.
- Pique sempre os alimentos mais duros (p. ex. queijo parmesão) à velocidade máxima.
- Após a utilização, desconecte da tomada e gire a peça do motor (3) para a desencaixar.
- Levante a tampa. Retire cuidadosamente a lâmina antes de vaziar o conteúdo do recipiente. Para retirar a lâmina, gire-a ligeiramente e depois puxe-a para fora.

Atenção

- Não use o acessório picador para processar alimentos extremamente duros, como frutas de casca rijas com casca, cubos de gelo, grãos de café, grãos ou especiarias duras como, p. ex., noz-moscada. O processamento destes alimentos poderia danificar as lâminas.
- Nunca coloque os recipientes picadores no forno de micro-ondas.

Exemplo de receita para «hc»: Ameixas secas com mel (como recheio ou cobertura de panquecas)

50 g de ameixas secas

75 g de mel cremoso

10 ml de água (com aroma de baunilha)

- Coloque as ameixas secas e o mel cremoso no recipiente picador «hc».
- Guarde no frigorífico a 3 °C durante 24 horas.
- Adicione 70 ml de água (com aroma de baunilha).
- Volte a picar durante mais 1,5 segundos na velocidade máxima.

Use o acessório picador «hc» (acessório opcional disponível no seu Centro de Assistência da Kenwood; contudo, não disponível em todos os países).

Cuidados e limpeza (D)

- Limpe sempre a varinha mágica e os acessórios adequados minuciosamente na primeira utilização e após cada utilização com água e detergente.
- Desconecte a varinha mágica da tomada antes de a limpar.
- Não submerja a peça do motor (3) ou as caixas de engrenagens (7a/8a) em água ou qualquer outro líquido. Limpe apenas com um pano húmido.
- A tampa (9a) pode ser lavada sob água corrente. Não submerja em água nem coloque numa máquina de lavar loiça.
- Todas as restantes peças podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça. Não use produtos de limpeza abrasivos que possam riscar a superfície.
- Pode remover o anel de borracha antiderrapante do fundo do recipiente para uma limpeza rigorosa adicional.
- Ao processar alimentos com elevado teor de pigmentos (p. ex. cenouras), os acessórios podem ficar manchados. Passe óleo vegetal nessas peças antes de limpá-las por completo.

Garantia e Assistência

Se tiver algum problema com a operação do seu aparelho, antes de solicitar assistência, consulte a secção “Guia de resolução de problemas” no manual ou visite www.kenwoodworld.com.

Tenha em atenção que o seu produto está abrangido por uma garantia, que cumpre todas as disposições legais relativas a quaisquer direitos de garantia e do consumidor existentes no país em que o produto foi adquirido.

Se o seu produto Kenwood apresentar alguma anomalia ou defeito, envie-o ou leve-o a um Centro de Assistência da KENWOOD autorizado. Para encontrar detalhes atualizados quanto ao Centro de Assistência da KENWOOD autorizado mais próximo de si, visite www.kenwoodworld.com ou o website específico para o seu país.

Tanto as especificações de design como estas instruções de utilização estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.



Não elimine o produto no lixo doméstico no fim da sua vida útil. A eliminação pode ser efetuada num Centro de Assistência da Kenwood ou em pontos de recolha adequados disponíveis no seu país.

Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentícios estão em conformidade com as prescrições do regulamento Europeu 1935/2004.



Guia de resolução de problemas


Problema	Causas potenciais	Solução
A varinha mágica não funciona.	Sem alimentação	Verifique se o aparelho está conectado à tomada. Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação. Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Kenwood.

Italiano

Prima dell'utilizzo

Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni d'uso prima di utilizzare il dispositivo e conservarle per la consultazione. Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette e smaltirli in modo appropriato.

Attenzione

-  Le lame sono molto affilate! Per evitare lesioni, si prega di maneggiare le lame con cautela.
- Maneggiare con cautela le lame affilate, prestare attenzione durante le operazioni di svuotamento del recipiente e la pulizia.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a patto che siano supervisionate o istruite sull'utilizzo sicuro del dispositivo e comprendano i potenziali rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare questo dispositivo.
- I bambini devono essere tenuti fuori dalla portata di apparecchio e cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente addetto all'assistenza o da altre persone similmente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Spegnerlo e scollegare sempre l'apparecchio quando viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e della conservazione.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- L'apparecchio è stato progettato solo

per l'utilizzo domestico e per processare normali quantità adatte alla casa.

- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale d'uso. Qualsiasi uso improprio potrebbe causare lesioni.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Si prega di pulire tutte le parti precedentemente al primo utilizzo o come richiesto, seguendo le istruzioni nella sezione Manutenzione e Pulizia.

Parti e accessori

- 1 Tasto per la velocità variabile (on/off)
- 2 Tasto turbo (T)
- 3 Corpo motore
- 4 Blocco girevole
- 5 Gambo frullatore
- 6 Bicchiere graduato
- 7 Frusta
 - a Attacco
 - b Frusta
- 8 Accessorio per purè
 - a Attacco
 - b Asta per purè
 - c Paletta
- 9 Tritatutto da 500 ml «mc»
 - a Coperchio (con attacco)
 - b Lama tritattutto
 - c Recipiente tritattutto
 - d Anello in gomma anti-scivolo

Come utilizzare l'apparecchio

Asta di miscelazione (A)

Il frullatore a immersione è ideale per preparare salse, sughi, condimenti per insalata, zuppe, omogeneizzati e anche per cocktail, frappè e frullati.

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità turbo.

Montaggio e funzionamento

- Posizionare il corpo motore (3) sull'asta del frullatore (5) quindi ruotare il blocco girevole (4) in senso antiorario finché non scatta in posizione con un clic.
- Posizionare l'asta di miscelazione nell'impasto da miscelare. Accendere quindi l'apparecchio.
- Miscelare gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata con un leggero movimento dall'alto al basso.
- Dopo l'utilizzo, scollegare la presa di alimentazione e ruotare in senso orario l'asta del frullatore (5) per rimuovere il frullatore a immersione.

Attenzione

- Se si utilizza l'apparecchio per passare i cibi caldi in una padella o in una pentola, rimuovere quest'ultima dalla fonte di calore e accertarsi di non portare il liquido ad ebollizione. Lasciare raffreddare lentamente i cibi caldi per evitare il rischio di scottature.
- Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda sul piano di cottura quando non in uso.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 1 minuto.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 3 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Esempio di ricetta: maionese

250 g di olio (p. e. olio di semi di girasole)

1 uovo e 1 tuorlo d'uovo extra

1-2 cucchiaini di aceto

Sale e pepe q.b.

- Mettere tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel bicchiere graduato nell'ordine indicato.
- Posizionare il frullatore a immersione sul fondo del bicchiere graduato. Miscelare alla velocità turbo fino a che l'olio comincia ad emulsionare.
- Con il frullatore a immersione ancora in funzione, sollevare lentamente l'asta fino alla cima dell'impasto e poi tornare

in basso incorporando la parte restante dell'olio.

ATTENZIONE: tempo di lavorazione: circa 1 minuto per insalate e fino a 2 minuti per consistenze maggiori (p.e. per salse).

Frusta (A)

Usare la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi, preparare il pan di Spagna e dessert già miscelati.

Montaggio e funzionamento

- Fissare la frusta (7b) all'attacco (7a).
- Allineare il corpo motore con la frusta montata, quindi ruotare le parti insieme finché non scattano in posizione con un clic.
- Dopo l'utilizzo, scollegare la presa di alimentazione e ruotare la frusta in senso orario (7) per staccare il corpo motore. Quindi togliere la frusta dall'attacco.
- Non utilizzare in maniera continua per più di 3 minuti.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 3 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Suggerimenti per risultati ottimali

- Muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Per evitare schizzi, iniziare lentamente e utilizzare la frusta in pentole o contenitori profondi.
- Posizionare la frusta in un recipiente prima di accendere l'apparecchio.
- Accertarsi che la frusta e il recipiente di miscelazione siano completamente puliti e privi di grasso prima di sbattere gli albumi. Montare solo 4 albumi alla volta.

Esempio di ricetta: panna montata

400 ml di panna raffreddata (min. 30 % di grasso, 4 - 8 °C)

- Iniziare a bassa velocità per poi aumentarla durante la lavorazione.
- Utilizzare sempre panna fresca raffreddata per raggiungere volumi maggiori e più solidi durante la lavorazione.

Accessorio per purè (B)

L'accessorio per purè può essere utilizzato per schiacciare frutta e verdure cotte come patate, patate dolci, pomodori, prugne e mele.

Prima dell'utilizzo

- Non schiacciare cibi solidi o crudi poiché ciò potrebbe danneggiare l'unità.
- Spelare e rimuovere i semi o le parti dure; quindi cuocere, scolare e schiacciare la frutta o la verdura.

Montaggio e funzionamento

- Inserire l'attacco (8a) nell'asta (8b) ruotandolo in senso orario finché non scatta in posizione.
- Capovolgere l'accessorio per purè e inserire la paletta (8c) nel perno centrale, quindi ruotare in senso antiorario per fissarla. (Se l'attacco non è inserito correttamente non è possibile bloccare la paletta in posizione).
- Allineare il corpo motore con lo schiacciapate, quindi ruotare le parti insieme finché non scattano in posizione con un clic. Collegare la presa di alimentazione.
- Immergere l'accessorio per purè negli ingredienti e accendere l'apparecchio.
- Muovere l'accessorio per purè tra gli ingredienti con un leggero movimento dall'alto verso il basso fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Rilasciare il tasto per la velocità variabile e accertarsi che l'accessorio per purè abbia completamente smesso di ruotare prima di rimuoverlo dal cibo.
- Dopo l'utilizzo, scollegare la presa di alimentazione e ruotare lo schiacciapate in senso orario (8) per staccare il corpo motore.
- Rimuovere la paletta (8c) ruotandola in senso orario e staccare l'attacco (8a) dall'asta (8b).

Attenzione

- Non utilizzare l'accessorio per purè in una padella a contatto con la fonte di calore.

- Rimuovere sempre la padella dalla fonte di calore e lasciare raffreddare brevemente.
- Posizionare la padella o il recipiente su una superficie stabile e piana e sostenere con la mano libera.
- Non battere l'accessorio per purè sul lato del recipiente di cottura durante o dopo l'utilizzo. Utilizzare una spatola per raccogliere il cibo in eccesso.
- Per ottenere un risultato ottimale nello schiacciamento, non riempire la padella o il recipiente per più della metà di cibo.
- Non lavorare più di una dose senza interruzioni.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 4 minuti prima di continuare con la lavorazione.

Esempio di ricetta: purè di patate

1 kg di patate cotte

200 ml di latte caldo

- Mettere le patate in un recipiente e schiacciarle per 30 secondi a velocità Turbo.
- Aggiungere il latte. Schiacciare per altri 30 secondi.

Accessorio picador (C)

Il tritatutto (9) è ideale per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Utilizzare il tritatutto «mc» (9) per quantità maggiori e cibi solidi.

Per il tritatutto «mc» non superare la quantità di ingredienti indicata dal segno di riempimento massimo.

Per il tritatutto «hc» non superare la quantità di ingredienti consentita dalla linea di riempimento massimo. Massima durata di funzionamento per il tritatutto «hc»: 1 minuto per grandi quantità di ingredienti liquidi, 30 secondi per ingredienti secchi o solidi.

NOTA: lasciare trascorrere almeno 3 minuti prima del riutilizzo (per evitare guasti). Interrompere subito la lavorazione se la velocità del motore diminuisce e/o si verificano

forti vibrazioni.

Fare riferimento alla Guida alla lavorazione C per le quantità massime, i tempi e le velocità raccomandate.

Prima dell'utilizzo

- Innanzitutto tagliare i cibi in piccoli pezzi per tritare con maggiore facilità.
- Rimuovere ossi, tendini e cartilagini dalla carne per prevenire danni alle lame.
- Accertarsi che l'anello in gomma anti-scivolo (9e) sia fissato sul fondo del recipiente tritatutto.

Montaggio e funzionamento

- La lama (9b) è molto affilata! Maneggiarla sempre con cautela tenendola dalla parte superiore in plastica.
- Posizionare la lama sul perno al centro del recipiente tritatutto (9c). Premere la lama verso il basso e ruotarla per bloccarla in posizione.
- Riempire il tritatutto con il cibo e mettere il coperchio (9a).
- Allineare il corpo motore con il tritatutto, quindi ruotare le parti insieme finché non scattano in posizione con un clic. Collegare la presa di alimentazione.
- Accendere l'apparecchio per utilizzare il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il recipiente tritatutto con l'altra mano.
- Tritare sempre i cibi solidi (p.e. il parmigiano) alla massima velocità.
- Dopo l'utilizzo, scollegare la presa di alimentazione e ruotare il corpo motore (3) per staccarlo.
- Sollevare il coperchio. Estrarre la lama con cautela prima di versare il contenuto del recipiente. Per rimuovere la lama, ruotarla leggermente e tirarla.

Attenzione

- Non usare l'accessorio tritatutto per lavorare cibi molto duri come noci non sbucciate, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, cereali o spezie dure come la noce moscata. La lavorazione di questi cibi può

danneggiare le lame.

- Non mettere mai il recipiente tritatutto nel forno a microonde.

Esempio di ricetta con «hc»: prugne secche con miele (come farcitura per pancake o da spalmare)

50 g di prugne secche

75 g di miele cremoso

10 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia)

- Riempire il recipiente tritatutto «hc» con prugne secche e miele cremoso.
- Conservare in frigorifero a 3 °C per 24 ore.
- Aggiungere 70 ml di acqua (aromatizzata alla vaniglia).
- Continuare a tritare per altri 1,5 secondi alla massima velocità.

Utilizzare l'accessorio tritatutto «hc» (accessorio opzionale disponibile presso il centro di assistenza Kenwood; non in tutti i paesi).

Cura e pulizia (D)

- Per il primo utilizzo e dopo ogni uso pulire sempre accuratamente il frullatore a immersione e gli accessori adatti con acqua e detergente.
- Prima della pulizia scollegare il frullatore a immersione.
- Non immergere il corpo motore (3) o gli attacchi (7a/8a) nell'acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Il coperchio (9a) può essere sciacquato sotto l'acqua corrente. Non immergere nell'acqua e non usare in lavastoviglie.
- Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Non utilizzare detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere l'anello in gomma anti-scivolo dal fondo del recipiente.
- Durante la lavorazione di cibi ad alta concentrazione di pigmento (ad es. carote), gli accessori possono cambiare colore.

Strofinare queste parti con olio vegetale prima di pulirle.

Garanzia e assistenza

Se si verificano problemi durante l'utilizzo dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza fare riferimento alla sezione "Guida alla risoluzione degli errori" nel manuale o visitare www.kenwoodworld.com.

Attenzione: il prodotto è coperto da una garanzia che rispetta tutte le disposizioni di legge riguardanti i diritti di garanzia e dei consumatori esistenti nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Se il prodotto Kenwood acquistato non funziona correttamente o si riscontrano difetti, si prega di inviarlo o di portarlo presso un centro di assistenza KENWOOD. Per i

dettagli aggiornati sul centro di assistenza KENWOOD autorizzato più vicino, visitare www.kenwoodworld.com o il sito web specifico del proprio paese.

Le specifiche di progettazione e le presenti istruzioni d'uso sono soggette a modifica senza preavviso.

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici quando non più necessario. Il prodotto può essere smaltito presso un centro di assistenza Kenwood o un centro di raccolta adatto del proprio paese.



I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.



Guida alla risoluzione degli errori


Problema	Cause potenziali	Soluzione
Il frullatore a immersione non funziona.	Alimentazione assente	Verificare che l'apparecchio sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico della propria abitazione. Nel caso in cui la causa non sia riconducibile a nessuna delle voci sopra indicate, contattare il servizio clienti Kenwood.

Nederlands

Vóór gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

Waarschuwing

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden, moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmesses, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zet altijd het toestel uit en trek de stekker uit wanneer het toestel langere tijd niet wordt gebruikt of wanneer u het monteert, demonteert, reinigt of opslaat.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van

het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.

- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik het toestel niet voor een ander doel dan het beoogd gebruik beschreven in deze gebruikershandleiding. Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek „Onderhoud en reiniging“.

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 2 Turboknop (T)
- 3 Motordeel
- 4 Draaivergrendeling
- 5 Blendervoet
- 6 Beker
- 7 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 8 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 9 500 ml hakmolen «mc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering

Hoe gebruikt u het toestel

Garde (A)

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, ba-

byvoeding, drankjes, smoothies en milks-hakes.

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

Montage en bediening

- Plaats het motordeel (3) op de mengschacht (5) en draai de draaivergrendeling (4) linksom tot ze hoorbaar vastklikt.
- Zet de staafmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt.
- Na gebruik trekt u de stekker uit en draait u de mengschacht rechtsom (5) om de handmixer te verwijderen.

Opgelet

- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan, haal de pan dan van het vuur en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de staafmixer niet in een warme pan op het vuur zitten wanneer u hem niet gebruikt.
- Werk niet langer dan 1 minute continu.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Mayonaise 250 g olie (bijv. zonnebloemolie)

1 ei en 1 extra eidooier

1-2 eetlepel azijn

Zout en peper naar smaak

- Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de beker, in de bovenstaande volgorde.
- Plaats de staafmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij turbosnelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
- Blijf mixen en breng de staafmixervoet dan langzaam omhoog tot de bovenzijde van het mengsel en weer omlaag om de rest van de olie op te nemen.

OPMERKING: Bereidingstijd: ca. 1 minuut voor salades en tot 2 minuten voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dipsaus).

Garde (A)

Gebruik de garde enkel voor het kloppen van room, stijf kloppen van eiwitten, maken van biscuitgebak en kant-en-klare desserts.

Montage en bediening

- Maak de klopper (7b) vast aan de aandrijving (7a).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde klopper en draai de onderdelen samen tot ze hoorbaar vastklikken.
- Trek na gebruik de stekker uit en draai de klopper rechtsom (7) om het motordeel los te maken. Trek dan de klopper uit de aandrijving.
- Werk niet langer dan 3 minuten continu.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Tips voor de beste resultaten

- Beweeg de garde rechtsom terwijl u hem licht geheld vasthoudt.
- Om spetteren te voorkomen, begint u langzaam en gebruikt u de garde in diepe kommen of pannen.
- Zet de garde in een kom en schakel dan pas het toestel in.
- Zorg altijd dat de garde en mengkom volledig schoon en vetvrij zijn voordat u eiwitten stijf klopt. Klop niet meer dan 4 eiwitten op.

Voorbeeld van een recept: Slagroom

400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4 - 8 °C)

- Start bij lage snelheid en verhoog de snelheid dan terwijl u klopt.
- Gebruik altijd vers gekoelde room voor een hoger en stabiel volume bij het kloppen.

Accessoire voor puree (B)

Het accessoire voor puree kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, bataten, tomaten, pruimen en appels fijn te stampen.

Voor gebruik

- Stamp geen hard of ongekoofd voedsel fijn, dit kan het toestel beschadigen.
- Verwijder de schil en pitten of harde delen; kook de groenten of fruit, giet het water weg en stamp dan fijn.

Montage en bediening

- Maak de aandrijving (8a) vast aan de as (8b) door rechtsom te draaien tot ze vastzit.
- Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (8c) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de aandrijving niet juist geplaatst is, zal de spatel niet goed vastzitten).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde stamper en draai de onderdelen samen tot ze hoorbaar vastklikken. Steek de stekker in.
- Dompel de stamper onder in de ingrediënten en zet het toestel aan.
- Beweeg de stamper voorzichtig omhoog en omlaag door de ingrediënten tot de gewenste textuur is bereikt.
- Laat de variabele snelheidsknop los en controleer of het accessoire voor puree volledig is gestopt voordat u het uit het voedsel haalt.
- Trek na gebruik de stekker uit en draai de stamper rechtsom (8) om het motordeel los te maken.
- Verwijder de spatel (8c) door ze rechtsom te draaien en maak de aandrijving (8a) los van de schacht (8b).

Opgelet

- Gebruik het accessoire voor puree nooit in een pan over een directe warmtebron.
- Haal de pan altijd weg van de warmte en laat licht afkoelen.

- Zet de pan of kom op een stabiel, effen oppervlak en ondersteun met uw vrije hand.
- Tik het accessoire voor puree niet tegen de zijkant van de kookpot tijdens of na gebruik. Gebruik een spatel om het overtollige voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het fijnstampen mag u een pan of kom niet voor meer dan de helft vullen met voedsel.
- Bereid niet meer dan één partij zonder onderbreking.
- Laat het toestel gedurende 4 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Aardappelpuree

1 kg gekookte aardappelen

200 ml warme melk

- Doe de aardappelen in een kom en stamp fijn gedurende 30 seconden op Turbo-snelheid.
- Voeg de melk toe. Stamp opnieuw fijn gedurende 30 seconden.

Hakmolen (C)

De hakmolen (9) is ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de «mc» hakker (9) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Voor de «mc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn.

Voor de «hc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn. Maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 1 minuut voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten.

OPMERKING: wacht minstens 3 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt (om storingen te voorkomen). Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motorsnelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Raadpleeg Bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Voor gebruik

- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Controleer of de slipvrije rubbering (9e) is vastgemaakt aan de onderzijde

Montage en bediening

- Het mes (9b) is erg scherp! Houd het altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer het voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom (9c). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (9a) erop.
- Breng het motordeel op één lijn met de hakker en draai de onderdelen samen tot ze hoorbaar vastklikken. Steek de stekker in.
- Om de hakmolen te bedienen zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de hakkom met de andere hand.
- Hak harder voedsel (bijv. Parmezaanse kaas) altijd met maximale snelheid.
- Trek na gebruik de stekker uit en draai aan het motordeel (3) om het los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

Opgelost

- Gebruik het hakmolen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetron.

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)

50 g pruimen

75 g romige honing

10 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak nog eens 1,5 seconden op maximale snelheid.

Gebruik het hakaccessoire «hc» (optioneel accessoire verkrijgbaar bij uw Servicecentrum van Kenwood; echter niet in elk land).

Verzorging en reiniging (D)

- Reinig de handmixer en passende accessoires altijd grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik met water en schoonmaakmiddel.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (3) of de aandrijvingen (7a/8a) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Het deksel (9a) kan gespoeld worden onder stromend water. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- U kunt de slipvrije rubbering verwijderen van de onderzijde van de kommen voor een extra grondige reiniging.
- Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels), kunnen de accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze reinigt.

Garantie en service

Indien u problemen ondervindt met de bediening van uw apparaat, raadpleeg dan eerst het gedeelte 'Gids voor probleemoplossing' in de handleiding of ga naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp vraagt.

Uw product wordt gedekt door een garantie, die voldoet aan alle wettelijke bepalingen met betrekking tot garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd aangeschaft.

Indien uw Kenwood-product niet naar behoren werkt of gebreken vertoont, stuur of breng het dan naar een erkend KENWOOD-servicecentrum. Voor actuele informatie over uw dichtstbijzijnde KENWOOD-servicecentrum gaat u naar www.kenwoodworld.com of de specifieke website voor uw land.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Kenwood of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.



De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.



Gids voor het oplossen van problemen


Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Handmixer werkt niet.	Geen stroom	Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Kenwood.

Dansk

Før ibrugtagning

Læs brugsanvisningen omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet tages i brug og gem den til fremtidig brug. Fjern al emballage og alle etiketter og kassér dem korrekt.

Forsigtig

-  Knivene er meget skarpe!
For at undgå skader skal knivene håndteres yderst

forsigtigt

- Der skal udvises omhu ved håndtering af de skarpe knive, når skålen tømmes og under rengøring.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke benyttes af børn.
- Børn skal holdes væk fra apparatet og dets strømkabel.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det efterlades uden opsyn og før montering, afmontering, rengøring og opbevaring.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er designet til brug i husholdningen og til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Brug ikke apparatet til andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne brugsanvisning. En hvilken som helst forkert brug kan forårsage potentiel skade.

- Ingen af delene må anvendes i mikrovovn.
- Rengør alle dele før første brug eller efter behov ved at følge anvisningerne i afsnittet om pleje og rengøring.

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 2 Turbo knap (T)
- 3 Motordel
- 4 Drejelås
- 5 Blenderskaft
- 6 Bægerglas
- 7 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker
- 8 Purétilbehør
 - a Gear
 - b Puréaksel
 - c Ske
- 9 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring

Sådan bruges apparatet

Blenderskaft (A)

Stavblenderen er perfekt egnet til tilberedning af dips, saucer, salatdressinger, supper, baby mad, såvel som drinks, smoothies og milkshakes.

For de bedste resultater bruges turbohastighed.

Samling og betjening

- Anbring motordelen (3) på blenderakslen (5), og drej drejelåsen (4) mod uret, indtil det kan høres, at den klikker på plads.
- Sæt blenderakslen i den blanding, der skal blendes. Tænd så for apparatet.
- Ingredienserne blendes til den ønskede konsistens ved at lave en forsigtig bevægelse op og ned.

- Efter brugen trækkes stikket ud og blenderakslen drejes med uret (5) for at fjerne håndblenderen.

Forsigtig

- Hvis apparatet bruges til at purere varm mad i en saucegryde eller gryde, tag saucegryden eller gryden fra varmekilden og sørg for, at væsken ikke koger. Lad varm mad køle en smule for at undgå risiko for skoldning.
- Lad ikke håndblenderen stå i en varm gryde på kogepladen, når den ikke er i brug.
- Kør ikke kontinuerligt i mere end 1 minut.
- Lad apparatet køle af i 3 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Opskriftseksempel: Mayonnaise

250 g olie (f.eks. solsikkeolie)

1 æg og 1 ekstra æggeblomme

1–2 spsk. Eddike

Smages til med salt og peber

- Kom alle ingredienserne (ved stuetemperatur) i bægeret i den rækkefølge som ovenfor.
- Sæt håndblenderen i bunden af bægeret. Blend ved turbostand, indtil olien begynder at emulgere.
- Mens håndblenderen stadig kører, hæves akslen langsomt til toppen af blandingen og ned igen for at få resten af olien rørt ind.

BEMÆRK: Tilberedningstid: ca. 1 minut for salater og op til 2 minutter for en tykkere mayonnaise (f.eks. dips).

Pisketilbehør (A)

Brug kun piskeriset til at piske fløde, slå æggeghvider, lave tærtedej og klar-mix desserter.

Samling og betjening

- Fastgør piskeriset (7b) til gearet (7a).
- Justér motordelen og det samlede piskeriset, og drej delene sammen, indtil det kan høres, at de klikker på plads.

- Efter brugen trækkes stikket ud og piskeriset drejes med uret (7) for at frigøre motordelen. Træk derefter piskeriset ud af gearkassen.

Tips for bedste resultater

- Flyt piskeriset med uret, mens det holdes med en lille hældning.
- For at forhindre sprøjt startes der langsomt og piskeriset bruges i dybe beholdere eller gryder.
- Sæt piskeriset i en skål, og tænd først da for apparatet.
- Sørg altid for, at piskeriset og røreskål er helt rene og fri for fedt, før der piskes æggeghvider. Pisk kun op til 4 æggeghvider.

Opskriftseksempel: Flødeskum

400 ml afkølet fløde (min. 30 % fedtindhold, 4-8 °C)

- Start ved lav hastighed og øg hastigheden, mens der piskes.
- Brug altid frisk afkølet fløde for at få en større og mere stabil mængde, når der piskes.

Purétilbehør (B)

Purétilbehøret kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugter, såsom kartofler, søde kartofler, tomater, blommer og æbler.

Før brugen

- Undgå at mose hårde eller utilberedte madvarer, da enheden kan tage skade.
- Skræl og fjern eventuelle sten eller hårde dele. Tilbered og dræn, mos så frugterne/ grøntsagerne.

Samling og betjening

- Montér gearenheden (8a) på aksel (8b) ved at dreje med uret, indtil den låser på plads.
- Vend purétilbehøret på hovedet og monter skeen (8c) over navet og drej det mod uret for at låse det. (Hvis gearet ikke er monteret korrekt, så vil skeen ikke sidde sikkert på plads).

- Justér motordelen og den samlede moser, og drej delene sammen, indtil det kan høres, at de klikker på plads. Tilslut til stikkontakt.
- Dyp purétilbehøret i ingredienserne og tænd for apparatet.
- Lav en blid bevægelse op og ned, bevæg purétilbehøret gennem ingredienserne, indtil den ønskede konsistens er opnået.
- Frigør knappen til variabel hastighed og vær sikker på, at purétilbehøret er holdt helt op med dreje, før det tages op fra maden.
- Efter brugen trækkes stikket ud og moseren drejes med uret (8) for at frigøre motordelen.
- Fjern skeen (8c) ved at dreje den med uret og skil gearenheden (8a) fra akslen (8b).

Forsigtig

- Benyt aldrig purétilbehøret i en saucegryde over direkte varme.
- Fjern altid saucegryden fra varmen og lad den køle lidt af.
- Sæt saucegryden eller skålen på en stabil, plan overflade, og støt den med den frie hånd.
- Bank ikke purétilbehøret mod siden af kogekarret under eller efter brugen. Benyt en paletkniv til at fjerne madrester.
- For at få de bedste resultater ved mosning, fyld aldrig en saucegryde eller skål mere end halvt fuldt med mad.
- Lad være med at tilberede mere end én portion uden afbrydelse.
- Lad apparatet køle af i 4 minutter, før der fortsættes med tilberedningen.

Opskriftseksempel: Kartoffelmos

1 kg kogte kartofler

200 ml varm mælk

- Læg kartoflerne i en skål og mos dem i 30 sekunder ved hastighed Turbo.
- Tilsæt mælken. Gentag mosningen i yderligere 30 sekunder.

Hakketilbehør (C)

Hakkeren (9) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder.

Brug «mc» hakkeren (9) til større mængder og til hårde fødevarer.

For «mc» hakkeren må man ikke overskride mængden af ingredienser, der er højere end maks-linjen.

Gå ikke højere op end maks. linjen med hakkeren «hc» med mængden af ingredienser. Maksimal køretid for «hc» hakkeren: 1 minut til store mængder våde ingredienser, 30 sekunder til tørre eller hårde ingredienser.

BEMÆRK: Lad der være et interval på mindst 3 minutter før brug igen (for at undgå fejl). Stands tilberedningen med det samme, når motorhastigheden daler og/eller der forekommer stærke vibrationer.

Cer henvises til tilberedningsguide C for maksimummængder, anbefalede tider og hastigheder.

Før brugen

- Skær maden ud i små stykker, så de er lettere at hakke.
- Fjern eventuelle knogler, sener og brusks fra kødet for at undgå skader på knivene.
- Sørg for, at anti-slip gummiringen (9e) er fastgjort til bunden af hakkeskålen.

Samling og betjening

- Kniven (9b) er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel og håndtér den med forsigtighed.
- Anbring kniven på hakkeskålens midterstift (9c). Tryk den ned og giv den et drej, så den låses på plads.
- Fyld hakkeren med mad og sæt låget på (9a).
- Justér motordelen og hakkeren, og drej delene sammen, indtil det kan høres, at de klikker på plads. Tilslut til stikkontakt.
- For at køre med hakkeren tændes der for apparatet. Under tilberedningen holdes motordelen med den ene hånd og hakke-

- skålen med den anden.
- Hak altid hårdere fødevarer (f.eks. parmesanost) ved fuld hastighed.
- Efter brugen trækkes stikket ud og motordelen (3) drejes for at frigøre den.
- Løft låget op. Tag forsigtigt kniven ud, før indholdet hældes ud af skålen. For at fjerne kniven, drej den lidt, træk den så af.

Forsigtig

- Brug ikke hakketilbehøret til at tilberede ekstremt hårde fødevarer, såsom udbælgede nødder, isterninger, kaffebønner, korn, eller hårde krydderier f.eks. muskatnød. Tilberedning af disse fødevarer kan skade knivene.
- Sæt aldrig hakkeskålen i mikrobølgeovnen.

«hc» Opskriftseksempel: Honningsvesker (som pandekagefyld eller pålæg)

50 g svesker

75 g cremet honning

10 ml vand (med vanillesmag)

- Fyld «hc» skålen med svesker og cremet honning.
- Opbevares i køleskab ved 3 °C i 24 timer.
- Tilsæt 70 ml vand (med vanillesmag).
- Genoptag hakning i yderligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighed.

Brug hakketilbehøret «hc» (ekstra tilbehør, der kan fås hos dit Kenwood Service Center; dog ikke i hvert land).

Pleje og rengøring (D)

- Rengør altid håndblenderen og det passende tilbehør grundigt til første brug og efter hver brug med vand og rengøringsmiddel.
- Træk håndblenderen ud af stikkontakten før rengøring.
- Sænk ikke motordelen (3) eller gearhederne (7a/8a) i vand eller anden væske. Rengøres kun med en fugtig klud.

- Låget (9a) kan skylles af under rindende vand. Må ikke nedsænkes i vand eller sættes i en opvaskemaskine.
- Alle andre dele kan vaskes i opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler, der kann ridse overfladen.
- Anti-slip gummiringe kan fjernes fra bunden af skålene for en ekstra grundig rengøring.
- Ved tilberedning af madvarer med højt pigmentindhold (f.eks. gulerødder) kan tilbehøret blive misfarvet. Aftør disse dele med vegetabilsk olie, før de rengøres.

Garanti og service

Hvis der opleves problemer med betjeningen af dit apparat, læs afsnittet "Fejlfindingsguide" i brugsanvisningen, før der anmodes om assistance eller besøg www.kenwoodworld.com.

Bemærk venligst, at dit produkt er dækket af en garanti, der overholder alle lovbestemmelser vedrørende enhver eksisterende garanti og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet blev købt.

Hvis dit Kenwood-produkt ikke fungerer korrekt, eller hvis der opdages fejl, send det venligst eller bring det til et autoriseret KENWOOD Servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om det nærmeste, autoriserede KENWOOD-servicecenter, besøg www.kenwoodworld.com eller den hjemmeside, der er specifik for dit land.

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald efter enden på dets levetid. Bortskaffelse kan ske på Kenwood Service Centre eller passende indsamlingssted lokalt.

Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer er i overensstemmelse med EU-forordning 1935/2004.



Fejlfinding


Problem	Mulige årsager	Løsning
Håndblenderen kører ikke.	Ingen strøm	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Kenwood Service.

Norsk

Før bruk

Les grundig gjennom hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig referanse. Fjern all emballasje og alle etiketter, og foreta passende kassering av disse.

Forsiktig

-  Skjærebladene er svært skarpe! Hånder skjærebladene svært varsomt for å unngå skader.
- Opptre varsomt når de skarpe knivbladene håndteres, bollen tømmes og ved rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de har fått opplæring eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår farene ved bruk.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Apparatet og tilhørende strømledning må holdes utenfor rekkevidde for barn.
- Hvis strømledningen er skadet må den skiftes av produsenten, et av deres serviceverksteder eller en annen kvalifisert person, for å unngå fare.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten når apparatet ikke er under oppsyn, samt før montering, demontering, rengjøring og lagring.
- Før du setter støpslet i stikkontakten, sjekk at spenningen stemmer overens med spenningsangivelsen på etiketten under apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i husholdninger og for tilberedning av mengder som er vanlige i privathusholdninger.
- Apparatet skal ikke benyttes til noe annet formål enn den tiltenkte bruken som er beskrevet i denne bruksan-

visningen. Enhver feilaktig bruk kan forårsake potensielle personskader.

- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- Vennligst rengjør alle deler før de benyttes første gang eller når det kreves, og følg instruksjonene i avsnittet Pleie og Rengjøring.

Deler og tilbehør

- 1 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 2 Turbo-knapp (T)
- 3 Motordel
- 4 Dreielås
- 5 Blandestav
- 6 Beger
- 7 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp
- 8 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaft
 - c Skovl
- 9 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring

Slik brukes apparatet

Miksekanal (A)

Håndmikseren egner seg også til å lage dipp, saus, salatdressing, suppe, babymat, samt drikke, smoothies og milkshake.

For best resultat brukes Turbo-hastigheten.

Montering og betjening

- Sett motordelen (3) på miksekanalen (5) og vri dreielåsen (4) mot urviseren til den hørbart smekker på plass.
- Plasser miksekanalen inn i blandingen som skal mikses. Slå deretter på apparatet.

- Ingrediensene blandes til de får ønsket konsistens med myke opp-og-ned bevegelser.
- Etter bruk kobler du fra og vender miksekanalen med urviseren (5) for å fjerne håndmikseren.

Forsiktig

- Dersom apparatet benyttes til å lage puré av varm mat i en kasserolle eller kanne, så skal du fjerne kasserollen eller kannen fra varmekilden og påse at væsken ikke koker. La den varme maten avkjøles noe for å unngå risikoen for å bli skåldet.
- Ikke la håndmikseren forbli i en glovarm panne eller på kokeplaten når den ikke er i bruk.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer enn 1 minut.
- La apparatet kjøles ned i 3 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: Majones

250 g olje (f.eks. solsikkeolje)

1 egg og 1 ekstra eggehvite

1-2 spiseskjeer eddik

Salt og pepper tilsettes

- Ha alle ingrediensene (ved romtemperatur) inn i begeret i samme rekkefølge som over.
- Plasser håndmikseren på bunnen av begeret. Miks ved Turbo-hastighet inntil oljen begynner å emulgere.
- Mens håndmikseren fremdeles er i gang heves kanalen langsomt til toppen av blandingen, og tilbake ned igjen for å få med resten av oljen.

MERK: Behandlingstid: omtrent 1 minutt for salater og opptil 2 minutter for tykkere majones (f.eks. for dipp).

Vispetilbehør (A)

Bruk vispen kun til å vispe krem, slå eggehvite, lage småkaker og dessertblandinger.

Montering og betjening

- Fest vispen (7b) til girkassen (7a).

- Synkroniser motordelen med den monterte vispen, og vend delene sammen til du hører at de smekker på plass.
- Etter bruk kobler du fra og vrir vispen mot urviseren (7) for å fjerne motordelen. Deretter skal vispen dras ut av girkassen.
- Må ikke kjøres kontinuerlig i mer enn 3 minutter.
- La apparatet kjøles ned i 3 minutter før du fortsetter behandlingen.

For best mulige resultater

- Flytt vispen med urviseren, mens du holder den litt på skrå.
- For å unngå sprut begynner du langsomt og bruker vispetilbehøret i dype beholdere eller panner.
- Plasser vispen i bollen og først da skal apparatet slås på.
- Påse alltid at vispen og mikserbollen er helt rene og uten noe fett før du visper eggehviter. Det skal kun vispes opptil 4 eggehviter.

Eksempel på oppskrift: Pisket krem

400 ml avkjølt fløte (min. 30 % fett, 4-8 °C)

- Start med lav hastighet og øk hastigheten mens du visper.
- Bruk alltid fersk, avkjølt fløte for å oppnå større og mer stabil volum når du visper.

Purétilbehør (B)

Purétilbehør kan benyttes til å mose kokte grønnsaker og frukt, slik som poteter, søtpoteter, tomater, plommer og epler.

Før bruk

- Ikke mos hard eller ukokt mat, for det kan skade enheten.
- Skrell og fjern alle steiner eller harde deler; kok og la det renne av og mos så frukten/ grønnsakene.

Montering og betjening

- Monter girkassen (8a) på kanalen (8b) ved å dreie den med urviseren inntil den raster på plass i låsen.
-

- Snu purétilbehøret på hodet og monter skovlen (8c) over det sentrale midtpunktet og skru mot urviserens retning for å finne det. (Dersom girkassen ikke er montert riktig, vil skovlen ikke feste seg).
- Synkroniser motordelen med den monterte moseren, og vend delene sammen til du hører at de smekker på plass. Plugg inn.
- Purétilbehøret dypes ned i ingrediensene og apparatet slås på.
- Ved å bevege det forsiktig opp og ned beveges purétilbehøret gjennom ingrediensene inntil ønsket konsistens oppnås.
- Slipp fri den variable hastighetsknappen og påse at purétilbehøret har sluttet helt å rotere før du fjerner det fra maten.
- Etter bruk kobler du fra og vrir moseren mot urviseren (8) for å fjerne motordelen.
- Fjern skovlen (8c) ved å dreie den med urviseren og koble girkassen (8a) fra akselen (8b).

Forsiktig

- Bruk aldri purétilbehør i en kasserolle over direkte varme.
- Ta alltid kasserollen av fra varmen og la den avkjøles litt.
- Plasser kasserollen eller bollen på et stabilt, flatt underlag, og støtt den med den ledige hånden din.
- Ikke trykk på purétilbehøret på siden av kokebeholderen under eller etter bruk. Bruk en slikkepotte til å skrape bort overflødig mat.
- For best mulige resultater må du aldri fylle en kasserolle eller bolle mer enn halvfull med mat når du skal mose.
- Det skal ikke behandles mer enn en gang uten avbrudd.
- La apparatet kjøles ned i 4 minutter før du fortsetter behandlingen.

Eksempel på oppskrift: Potetmos

1 kg kokte poteter

200 ml varm melk

- Legg potetene i bollen og mos i 30 sekunder med hastigheten Turbo.

- Melken tilføres. Fortsett å mose i 30 sekunder.

Hakketilbehør (C)

Hakken (9) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Bruk «mc» hakken (9) for større mengder og for hard mat.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «mc» hakken.

Du må ikke fylle på med ingredienser over max-streken til «hc» hakken. Maksimum driftstid «hc» hakke: 1 minutt for større mengder av våte ingredienser, 30 sekunder for tørre eller harde ingredienser.

MERK: la det drøye minst 3 minutter før den benyttes igjen (for å unngå feil). Stopp behandlingen umiddelbart dersom motorens hastighet synker og/eller sterke vibrasjoner forekommer.

Se Behandlingsmanual C for maksimum mengde, anbefalt lengde og hastighet.

Før bruk

- Matvarene kuttes på forhånd i mindre biter for bedre hakking.
- Fjern alle bein, sener og brus fra kjøttet for å bidra til å unngå skader på knivbladene.
- Påse at antiskli gummingen (9e) festes på bunnen av hakkebollen.

Montering og betjening

- Knivbladene (9b) er veldig skarpe! Hold dem alltid i den øverste plastikkdelen og behandle dem varsomt.
- Plasser knivbladet på senterpinnen hos hakkebollen (9c). Trykk den ned og dreid den rundt slik at den låses på plass.
- Fyll hakken med mat og sett på lokket (9a).
- Synkroniser motordelen med hakken, og vend delene sammen til du hører at de smekker på plass. Plugg inn.

- For drift av hakken slås apparatet på. Under behandling skal motordelen holdes med en hånd og hakkebollen med den andre.
- Hard mat (f.eks. parmesanost) skal alltid hakkes ved full hastighet.
- Etter bruk kobler du fra og vrir motordelen (3) for å fjerne den.
- Løft opp lokket. Ta forsiktig ut knivbladet før du heller ut bollens innhold. For å fjerne knivbladet skal det vrís lett, og så dras av.
- Lokket (11a/12a/13a) kan skylles under rennende vann. Skal ikke dyppes i vann, ei heller plasseres i en oppvaskmaskin.
- Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk abrasive rengjøringsmidler som kann skrape på overflaten.
- Du kan fjerne antiskli gummiring fra bunnen av bollene for ekstra grundig rengjøring.
- Ved bearbeiding av mat med høyt pigmentinnhold (f.eks., gulrøtter), kan tilbehøret bli missfarget. Tørk av delene med vegetabilsk olje før du rengjør dem.

Forsiktig

- Ikke bruk hakketilbehøret til å behandle ekstremt hard mat, som nøtter med skall, isbiter, kaffebønner, korn eller hardt krydder f.eks. muskatnøtt. Behandling av slik mat kan ødelegge knivbladene.
- Hakkebollen skal aldri plasseres i mikrobølgeovnen.

«hc» Eksempel på oppskrift: Honning-svisker (som pannekakefyll eller -pålegg)

50 g svisker

75 g kremaktig honning

10 ml vann (vanilje-smak)

- Fyll «hc» hakkebollen med svisker og kremaktig honning.
- Lagres 24 timer i kjøleskap ved 3 °C.
- Tilsett 70 ml vann (vanilje-smak).
- Fortsett hakkingen i ytterligere 1,5 sekunder ved maksimal hastighet.

Bruk hakketilbehøret «hc» (valgfrítt ekstrautstyr tilgjengelig hos ditt Kenwood servicesenter; men ikke i alle land).

Pleie og rengjøring (D)

- Håndmikseren og passende tilbehør må alltid rengjøres grundig med vann og rensmiddel innen første gangs bruk, og deretter etter hver bruk.
- Håndmikseren skal frakobles strøm før den rengjøres.
- Motordelen (3) eller girkassene (7a/8a) skal aldri dyppes i vann eller annen væske. Rengjøres kun med en fuktig klut.

Garanti og service

Dersom du skulle ha noen problemer med driften av ditt apparat, merk deg at før hjelp etterspørres må du sjekke avsnittet "Veiledning for feilsøking" i håndboken eller besøke www.kenwoodworld.com.

Vær oppmerksom på at produktet ditt kommer med en garanti, som er i samsvar med alle rettslige bestemmelser med hensyn til en eventuell eksisterende garanti og forbrukerrettighetene i det landet hvor produktet ble kjøpt.

Ved funksjonsfeil eller defekter hos ditt produkt fra Kenwood, send produktet eller ta det med til et autorisert KENWOOD

Servicesenter. For oppdatert informasjon om det nærmeste autoriserte KENWOOD servicesenter for deg, besøk www.kenwoodworld.com eller den konkrete nettsiden for ditt land.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall på slutten av brukstiden. Det kann avhendes på et Kenwood servicesenter eller tilsvarende gjenvinningsstasjon for elektriske/ elektroniske apparater.

Materialer og gjenstander ment for kontakt med matvarer (food grade) er i samsvar med EU-forskrift 1935/2004.



Veiledning for feilsøking


Problem	Mulige årsaker	Løsning
Håndmikseren virker ikke.	Ingen strøm	Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbryteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Kenwood kundeservice dersom ingen av delene hjelper.

Svenska

Före användning

Läs noga och helt och hållet igenom bruksanvisningarna innan du använder maskinen och behåll dem för framtida bruk. Ta bort allt förpackningsmaterial samt etiketter och bortskaffa dem korrekt.

Varning

-  Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen ytterst försiktigt för att förhindra skador.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer skålen och när du rengör apparaten.
- Den här apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna med användning.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn.
- Barn ska hållas utom räckhåll för apparaten och tillhörande nätkabel.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, serviceombudet eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Stäng alltid av och dra ur sladden till apparaten när du lämnar den utan tillsyn och innan du monterar, demonterar, rengör eller ställer undan den.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den angivna spänningen på apparatens undersida.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och för bearbetning av normala mängder vid hushållsbruk.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än den avsedda användning som beskrivs i denna bruksanvis-

ning. Felaktig användning kan leda till skador.

- Använd inte delarna i mikrovågsugn.
- Rengör alla delar innan produkten används för första gången eller efter behov, enligt anvisningarna i avsnittet Skötsel och Rengöring.

Delar och tillbehör

- 1 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 2 Turbo-knapp (T)
- 3 Motorenhet
- 4 Vridbart lås
- 5 Mixerskaft
- 6 Bägare
- 7 Visptillbehör
 - a Växellåda
 - b Visp
- 8 Puré-tillbehör
 - a Växellåda
 - b Puré-skaft
 - c Degspade
- 9 hacktillbehör 500 ml «mc»
 - a Lock (med kugghjul)
 - b Hackkniv
 - c Hackskål
 - d Gummiring för halkskydd

Så använder du apparaten

Mixerskaft (A)

Handmixern är perfekt att använda vid tillredning av dippar, såser, salladsdressing, soppor, barnmat samt drycker, smoothies och milkshakes.

Använd turbohastighet för bästa resultat.

Montering och hantering

- Placera motordelen (3) på mixerskaftet (5) och vrid det vridbara låset (4) moturs tills det hörs att det klickar på plats.
- Placera mixerskaftet i de ingredienser som du vill blanda. Sätt igång apparaten.

- Mixa ingredienserna till önskad konsistens med en mjuk rörelse upp och ner.
- Efter användningen ska du demontera mixerskaffet medurs (5) för att ta bort stavmixern.

Varning

- Om du använder apparaten för att mosa varm mat i en kastrull eller gryta ska du ta bort kastrullen eller grytan från värmekällan och se till att vätskan inte kokar. Låt varma matvaror svalna en aning för att minska risken för brännskador.
- Låt inte stavmixern vara kvar i en varm kastrull på spisen när den inte används.
- Använd inte matberedaren längre än minut åt gången.
- Låt apparaten svalna under 3 minuter innan du fortsätter att använda den.

Exempel på recept: Majonnäs

250 g olja (t.ex. solrosolja)

1 ägg och 1 extra äggula

1-2 msk vinäger

Salt och peppar

- Håll alla ingredienser (vid rumstemperatur) i bägaren i den ordning som anges ovan.
- Placera stavmixern i botten av bägaren. Mixa i turbohastighet tills oljan börjar tjockna.
- Låt stavmixern vara igång, lyft skaffet långsamt till blandningens yta och sänk ner skaffet i blandningen för att blanda in resten av oljan.

OBSERVERA: Tillagningstid: cirka 1 minut för sallader och upp till 2 minuter för tjockare majonnäs (t.ex. till dip).

Visptillbehör (A)

Använd endast vispen för att vispa grädde, äggvitor, sockerkakor och färdiga desserter.

Montering och hantering

- Fäst vispen (7b) i växellådan (7a).

- Rikta in motordelen och den monterade vispen samt vänd delarna mot varandra tills det hörs att de klickar på plats.
- Efter användningen ska du demontera och vrida vispen medurs (7) för att lossa motordelen. Dra sedan ut vispen ur växellådan.
- Använd inte matberedaren längre än 3 minuter åt gången.
- Låt apparaten svalna under 3 minuter innan du fortsätter att använda den.

Tips för bästa resultat

- Luta vispen en aning och rör den medurs.
- Om du vill undvika stänk ska du börja vispa i låg hastighet och använda visptillbehöret i en djup behållare eller kastrull.
- Placera vispen i en skål och sätt först därefter igång apparaten.
- Se alltid till att vispen och blandningsskålen är ordentligt rengjorda och fria från fett innan du vispar äggvitor. Vispa inte fler än 4 äggvitor åt gången.

Exempel på recept: Vispad grädde

400 ml kall vispgrädde (minst 30 % fett, 4 - 8 °C)

- Starta i låghastighet och öka hastigheten medan du vispar.
- Använd alltid färsk, kall grädde för att uppnå större och stabilare volym när du vispar.

Puré-tillbehör (B)

Puré-tillbehöret kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukter som potatis, sötpotatis, tomat, plommon och äpplen.

Före användning

- Försök inte att mosa hårda eller okokta matvaror, eftersom det kan skada apparaten.
- Ta bort skal och eventuella kärnor eller andra hårda delar från frukterna/ grönsakerna innan du kokar och mosar dem.

Montering och hantering

- Montera växellådan (8a) på skaftet (8b) genom att vrida den medurs tills den låser fast.
- Vrid puré-tillbehöret upp och ner, fäst degspaden (8c) på navet i mitten och vrid den moturs så att den sitter fast. (Om växellådan inte är monterad på rätt sätt går det inte att fästa degspaden).
- Rikta in motordelen och det monterade puré-tillbehöret samt vänd delarna mot varandra tills det hörs att de klickar på plats. Sätt i nätsladden.
- Sänk ner puré-tillbehöret i ingredienserna och sätt igång apparaten.
- Lyft och sänk puré-tillbehöret med en mjuk rörelse i ingredienserna tills de har uppnått önskad konsistens.
- Släpp den variabla hastighetsknappen och se till att puré-tillbehöret har stannat helt innan du lyfter upp det från matvarorna.
- Efter användningens ska du demontera och vrida puré-tillbehöret medurs (8) för att lossa motordelen.
- Ta bort degspaden (8c) genom att vrida den medurs och lossa växellådan (8a) från skaftet (8b).

Varning

- Använd aldrig puré-tillbehöret i en kastrull över direkt värme.
- Ta alltid bort kastrullen från värmen och låt den svalna.
- Ställ kastrullen eller skålen på en stabil, plan yta och håll den stadigt med din lediga hand.
- Slå inte med puré-tillbehöret på sidan av kokkärlet under eller efter användning. Använd en degskrapa för att skrapa bort kvarvarande mat.
- För att uppnå bästa resultat när du mosar ska du aldrig fylla kastrullen eller skålen mer än till hälften med matvaror.
- Bearbeta inte mer än en sats åt gången utan avbrott.
- Låt apparaten svalna under 4 minuter innan du fortsätter att använda den.

Exempel på recept: Potatismos

1 kg kokt potatis

200 ml varm mjölk

- Lägg potatisarna i en skål och mosa i 30 sekunder i Turbo-hastighet.
- Håll i mjölken. Fortsätt att mosa i 30 sekunder.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehöret (9) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd «mc»-hackaren (9) för större kvantiteter och hårda matvaror.

Med «mc»-hacktillbehöret får man inte överskrida mängden ingredienser så att maxlinjen passeras.

Fyll inte på mer ingredienser än upp till maxlinjen när du använder hacktillbehöret «hc». Maximal användningstid för hacktillbehöret «hc»: 1 minut för stora mängder fuktiga ingredienser, 30 sekunder för torra eller hårda ingredienser.

OBSERVERA: låt apparaten vila i minst 3 minuter innan du använder den igen (för att undvika att den går sönder). Avsluta bearbetningen omedelbart om motorns hastighet minskar och/eller vibrerar kraftigt.

Se bearbetningsguide C för maximala kvantiteter, rekommenderade tider och hastigheter.

Före användning

- Skär matvarorna i små bitar för att underlätta hackningen.
- Ta bort ben, senor och brosk från kött för att undvika skador på knivarna.
- Se till att gummiringen för halkskydd (9e) sitter fast på undersidan av hackskålen.

Montering och hantering

- Kniven (9b) är mycket vass! Håll den alltid i den övre delen av plast och hantera den varsamt.
-

- Placera kniven på tappen i mitten av hackskålen (9c). Tryck ner den och vrid så att den låser fast.
- Fyll hackskålen med matvaror och sätt på locket (9a).
- Rikta in motordelen och det monterade hacktillbehöret samt vänd delarna mot varandra tills det hörs att de klickar på plats. Sätt i nätsladden.
- Sätt igång apparaten när du vill använda hackaren. Håll motorenheten med ena handen och hackskålen med den andra under bearbetningen.
- Hacka alltid hårda matvaror (t.ex. parmesanost) på högsta hastighet.
- Efter användningen ska du demontera och vrida på motordelen (3) för att lossa.
- Lyft upp locket. Ta ut kniven försiktigt innan du håller ut skålens innehåll. Vrid kniven en aning och ta bort den genom att dra uppåt.

Varning

- Använd inte hacktillbehöret för att bearbeta extremt hårda matvaror, som t.ex. oskalade nötter, isbitar, kaffeböner, sädeskorn eller hårda kryddor som muskot. Bearbetning av dessa typer av matvaror kan skada knivarna.
- Ställ aldrig in hackskålarna i en mikrovågsugn.

«hc» Exempel på recept: Sviskon med honung (som pålägg eller fyllning i pannkakor)
50 g sviskon

75 g krämig honung

10 ml vatten (med vaniljsmak)

- Häll både sviskon och honung i «hc»-hackskålen.
- Förvara i kylskåp vid 3 °C under 24 timmar.
- Tillsätt 70 ml vatten (med vaniljsmak).
- Fortsätt att hacka i ytterligare 1,5 sekunder på maxhastighet.

Använd hacktillbehöret «hc» (tillval som kann beställas från ditt Kenwood Service Center; finns inte i alla länder).

Vård och rengöring (D)

- Rengör alltid stavmixern och tillbehören noggrant innan den första användningen och efter varje användning med vatten och diskmedel.
- Dra ut stavmixerns nätsladd före rengöringen.
- Sänk inte ner motorenheten (3) eller växellådorna (7a/8a) i vatten eller någon annan vätska. Rengör endast med en fuktig trasa.
- Locket (9a) kan sköljas under rinnande vatten. Sänk inte ner det i vatten och diska det inte i maskin.
- Alla andra delar kan du diska i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel som kann repa ytan.
- Du kan ta bort gummiring för halkskydd från undersidan av skålarna om du vill rengöra apparaten extra noggrant.
- Om du bearbetar matvaror med hög pigmenthalt (t.ex. morötter) kan tillbehören bli missfärgade. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

Garanti och service

Om du får problem med att använda apparaten kan du börja med att läsa i avsnittet "Felsökningsguiden" i manualen eller gå till www.kenwoodworld.com innan du begär att få support.

Observera att produkten omfattas av en garanti med vilken vi följer alla lagstadgade bestämmelser beträffande eventuella befintliga garantier och konsumenträttigheter i det land där produkten köptes.

Om din Kenwood-produkt inte fungerar korrekt eller om du stöter på defekter ska du skicka eller ta med dig den till ett auktoriserat KENWOOD-servicecenter. Gå till www.kenwoodworld.com eller den webbplats som gäller för ditt land för att hitta uppdaterad information om ditt närmaste auktoriserade KENWOOD-servicecenter.

Både specifikationerna för utformningen och denna bruksanvisning kan ändras utan föregående meddelande.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushålls-soporna. Avfallshantering skall ombesörjas av Kenwood service-center eller på din lokala återvin-ningsstation.



Materialen och föremålen som är avsedda för kontakt med livsmedel överens-stämmer med föreskrifterna i Europadirektivet 1935/2004.



Veiledning for feilsøking


Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Den manuella mixern fungerar inte.	Ingen ström	Kontrollera att apparaten är ansluten till ström. Kontrollera husets säkring/effektbrytaren. Om inget av ovanstående fungerar ska du kontakta Kenwood kundservice.

Suomi

Ennen käyttöä

Lue käyttöohjeet huolella ja täysin, ennen kun käytät laitetta, ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ja hävitä ne asianmukaisesti.

Varoitus

-  Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä erittäin varovaisesti välttyäksesi vammoilta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistatessasi tuotetta.
- Tätä laitetta saavat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen, havainto- tai henkinen kyky on alentunut tai joilla on vain vähäistä kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei sovellu lasten käyttöön.
- Lapset on pidettävä kaukana laitteesta ja sen virtajohdosta.
- Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta aina, kun jätät sen valvomatta ja ennen sen kokoamista, purkamista, puhdistusta ja varastointia.
- Ennen kuin kytket johdon pistorasiaan, tarkista että jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön ja tavallisten kotitalouksissa käytettyjen määrien käsittelyyn.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuihin tarkoituksiin. Väärinkäyttö saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä käytä mitään laitteen osaa mi-

kroaaltouunissa.

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa tai tarpeen vaatiessa Hoito ja puhdistus -luvun ohjeiden mukaisesti.

Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 2 Turbopainike (T)
- 3 Moottoriosia
- 4 Kiertolukitus
- 5 Sekoitinvars
- 6 Sekoituslasi
- 7 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Vispilä
- 8 Soseutuslisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Soseutusvarsi
 - c Sekoitusterä
- 9 500 ml:n pilkontalisävaruste «mc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas

Laitteen käyttäminen

Vispilälisävaruste (A)

Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippi-kastikkeiden, kastikkeiden, salaattikas-tikkeiden, keittojen, vauvanruokien sekä juomien, smoothien ja pirtelöiden valmistukseen.

Parhaat tulokset saadaan turbo-nopeudella.

Kokoaminen ja käyttö

- Aseta moottoriosia (3) sekoittimen varrelle (5) ja käännä kiertolukitusta (4) vastapäivään, kunnes se napsahtaa paikoilleen.
- Aseta sekoitusvarsi sekoitettavien aines-ten joukkoon. Kytke laite sitten päälle.
- Sekoita ainekset haluamaasi paksuuteen hitaalla pystyliikkeellä.

- Irrota pistoke käytön jälkeen ja irrota sauvasekoitin kiertämällä sekoittimen vartta myötöpäivään (5).

Varoitus

- Jos soseutat laitteella kuumaa ruokaa kasarissa tai kattilassa, nosta kasari tai kattila pois lämmönlähteen päältä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna kuumman ruoan jäähtyä hieman välttyäksesi palovamman vaaralta.
- Älä anna sauvasekoittimen istua kuumassa kasarissa liedellä, kun sitä ei käytetä.
- Älä käytä keskeytyksettä 1 minuutin pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 3 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Esimerkkiresepti: Majoneesi

250 g öljyä (esim. auringonkukkaöljyä)

1 kananmuna ja lisäksi 1 munankeltuainen

1-2 tlk etikkaa

Suolaa ja pippuria maun mukaan

- Laita kaikki ainekset (huoneenlämmössä) sekoituslasin yllä olevassa järjestyksessä.
- Laita sauvasekoitin sekoituslasin pohjalle. Sekoita Turbo-nopeudella, kunnes öljy alkaa emulgoitua.
- Sauvasekoittimen yhä käydessä nosta varsi hitaasti sekoituksen päälle ja laske se takaisin, jotta kaikki öljy sekoittuu.

HUOM: Käsittelyaika: noin 1 minuutti salaa-teille ja enintään 2 minuuttia paksummille majoneeseille (esim. dippi).

Vispilälisävaruste (A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja munanvalkuaisten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi sekoitettavien jälkiruokien valmistukseen.

Kokoaminen ja käyttö

- Kiinnitä vispilä (7b) käyttöpöyrästäön (7a).
- Kohdistaa moottoriosan ja koottu vispilä ja kierrä osat yhteen, kunnes kuulet nap-sahduksen.

- Irrota pistoke käytön jälkeen ja kierrä vispilää myötöpäivään (7) irrottaaksesi moottoriosan. Vedä sitten vispilä irti käyttöpöyrästä.

- Älä käytä keskeytyksettä 3 minuuttia pitempään.
- Alla laitteen jäähtyä 3 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Parhaat tulokset

- Kierrä vispilää myötöpäivään samalla, kun pidät sitä hieman vinossa.
- Vältä roiskeet aloittamalla hitaasti ja käyttämällä vispilälisävarustetta syvässä astiassa tai pannussa.
- Aseta vispilä kulhoon ja käynnistä laite vasta sen jälkeen.
- Varmista aina, että vispilä ja sekoituskuho ovat täysin puhtaat ja rasvattomat, ennen kuin vispaat munanvalkuaisia. Vispaa kerralla enintään neljä munanvalkuaista.

Esimerkkiresepti: Kermavaahto

400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4 - 8 °C)

- Aloita hitaalla nopeudella ja lisää nopeutta, kun vispaat.
- Käytä aina tuoretta kylmää kermaa saadaksesi enemmän ja pysyvämpää kermavaahtoa vispatessasi.

Soseutuslisävaruste (B)

Soseutuslisävarusteella voidaan soseuttaa keitettyjä vihanneksia ja hedelmiä, kuten perunoita, bataatteja, tomaatteja, luumuja ja omenoita.

Ennen käyttöä

- Älä soseuta kovaa tai keittämätöntä ruokaa; laite saattaa vioittua.
- Kuori ainekset ja poista kivet ja kovat osat; keitä ja valuta vesi pois ja soseuta sitten hedelmä/ vihannes.

Kokoaminen ja käyttö

- Sovita käyttöpöyrästä (8a) varteen (8b) kääntämällä sitä myötöpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.

- Käännä soseutuslisävaruste ylösalaisin ja laita sekoitusterä (8c) keskinavan päälle ja kierrä vastapäivään. (Jos käyttöpöyrästä ei ole kunnolla paikoillaan, sekoitusterä ei kiinnity).
- Kohdista moottoriosaa ja koottu soseutin ja kierrä osat yhteen, kunnes kuulet napsahduksen. Kytke pistorasiaan.
- Upota soseutuslisävaruste aineksiin ja kytke laite päälle.
- Liikuta soseutuslisävarustetta tasaisin pystyliikkein ainesten läpi, kunnes koostumus on haluamasi.
- Vapauta nopeussäätöpainike ja varmista, että soseutuslisäosa on pysähtynyt täysin, ennen kuin nostat sen ulos ruoasta.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja kierrä soseutinta myötapäivään (8) irrottaaksesi moottoriosan.
- Irrota sekoitusterä (8c) kiertämällä sitä myötapäivään ja irrota käyttöpöyrästä (8a) varresta (8b).

Varoitus

- Älä koskaan käytä soseutuslisävarustetta kasarissa suoraan lämmönlähteen päällä.
- Ota kasari aina liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Laita kasari tai kulho vakaalle tasapinnalle ja tue sitä vapaalla kädellä.
- Älä naputa soseutuslisävarustetta keittoastian kylkeen käytön aikana tai sen jälkeen. Kaavi jäännösruoika pois lastalla.
- Parhaat soseutustulokset saadaan, kun kasaria tai kulhoa ei täytetä ruoalla yli puolenvälin.
- Älä käsittele useampaa kuin yhtä erää pitämättä välillä taukoa.
- Alla laitteen jäähtyä 4 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Esimerkkiresepti: Perunamuusi

1 kg keitettyjä perunoita

200 ml lämmintä maitoa

- Laita perunat kulhoon ja soseuta 30 sekunnin ajan nopeudella Turbo.
- Lisää maito. Jatka soseutusta 30 sekuntia.

Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävaruste (9) sopii erinomaisesti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

«mc»-pilkontalisävarusteella (9) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

Kun käytät «mc»-pilkontalisävarustetta, älä lisää aineksia maksimiviivaa enempiä.

«hc»-pilkontalisävarustetta käytettäessä aineksia ei saa täyttää maksimiviivaa korkeammalle. «hc»-pilkontalisävarusteen pisin käyttöaika: 1 minuutti suurella määrällä kosteita aineksia, 30 sekuntia kuivilla tai kovilla aineksilla.

HUOMAA: odota vähintään 3 minuuttia, ennen kuin käytät sitä uudelleen (vikojen estämiseksi). Lopeta käsittely heti, jos moottori hidastuu ja/tai laite alkaa täristä voimakkaasti.

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Ennen käyttöä

- Leikkaa ruoka valmiiksi pieniksi paloiksi pilkkomisen helpottamiseksi.
- Poista luut, jänteet ja rustot lihasta, jotta terät eivät vioitu.
- Tarkista, että liukumaton kumirengas (9e) on kiinni pilkontakulhon pohjassa.

Kokoaminen ja käyttö

- Terä (9b) on erittäin terävä! Pitele sitä aina muoviosasta ja käsittele sitä varoen.
- Aseta terä pilkontakulhon (9c) keskitapille. Paina se alas ja kierrä sitä siten, että se lukittuu paikoilleen.
- Täytä pilkontalisävaruste ruoalla ja laita kansi (9a) paikoilleen.
- Kohdista moottoriosaa ja pilkkoja ja kierrä osat yhteen, kunnes kuulet napsahduksen. Kytke pistorasiaan.
- Käynnistä laite käyttäaksesi pilkontalisävarustetta. Pitele moottoriosaa käytön aikana yhdellä kädellä ja pilkontakulhoa toisella.

- Pilko kova ruoka (kuten parmesaanijuusto) aina täydellä nopeudella.
- Irrota pistoke käytön jälkeen ja irrota moottoriosaa (3) kiertämällä sitä.
- Nosta kansi ylös. Ota terä varoen ulos ennen kuin tyhjennät kulhon. Irrota terä kiertämällä sitä hieman ja vetämällä se sitten irti.

Varoitus

- Älä käsittele pilkontalisävarusteella erittäin kovia ruokia, kuten kuorimattomia pähkinöitä, jääkuutioita, kahvinpajuja, jyviä tai kovia mausteita, kuten muskotti-pähkinää. Muutoin terät voivat vioittua.
- Älä koskaan laita pilkontakulhoa mikroaaltouuniin.

«hc» – esimerkkiresepti: Hunajaluumut (pannakakkujen täytteeksi tai levikkeeksi)
50 g kuivattuja luumuja

75 g juoksevaa hunajaa

10 ml vettä (vaniljalla maustettua)

- Täytä «hc»-pilkontakulho luumuilla ja juoksevalla hunajalla.
- Säilytä jääkaapissa 3 °C:n lämpötilassa 24 tuntia.
- Lisää 70 ml vettä (vaniljalla maustettua).
- Pilko vielä 1,5 sekuntia maksiminopeudella.

Käytä pilkkomisälaitetta «hc» (lisälaite saatavana Kenwood asiakaspalvelusta; ei kuitenkaan kaikissa maissa).

Hoito ja puhdistus (D)

- Puhdista aina sauvasekoitin ja sopivat lisävarusteet huolella ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käyttökerran jälkeen vedellä ja pesuaineella.
- Irrota sauvasekoitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa (3) tai käyttöpyörästä (7a/8a) veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla.

- Kansi (9a) voidaan huuhdella juoksevassa vedessä. Älä upota veteen tai laita tiskikoneeseen.
- Kaikki muut osat voidaan pestä tiskikoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.
- Voit irrottaa liukumattoman kumirenkaan kulhon pohjasta voidaksesi puhdistaa sen erityisen hyvin.
- Kun prosessoidaan ruokaa, joka sisältää paljon pigmenttiä (esim. porkkanoita), lisävaruste saattaa värittyä. Pyyhi nämä osat vihannesöljyllä ennen puhdistamista.

Takuu ja huolto

Jos laitteen käytössä ilmenee mitään ongelmia, ennen kuin pyydät apua, lue käyttöoppaan vianmääritysosio tai käy osoitteessa www.kenwoodworld.com.

Huomaa, että tuotteella on takuu, joka noudattaa kaikkia takuita ja kuluttajan oikeuksia koskevia lakiehtoja tuotteen ostomaassa.

Jos Kenwood-tuote ei toimi asianmukaisesti tai siitä löytyy vikoja, lähetä se takaisin tai vie se valtuutettuun KENWOOD-huoltoon. Tuoreimmat tiedot lähimmästä valtuutetusta KENWOOD-huollosta on osoitteessa www.kenwoodworld.com tai maasi sivustolla.

Sekä mallin tietoja että näitä käyttöohjeita voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteen kanssa sen käyttöiän lopussa. Hävittäminen tapahtuu Kenwood-huollossa tai sopivassa keräyspisteessä.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



Vianetsintäopas


Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sauvasekoitin ei toimi.	Ei virtaa	Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista sulake/katkaisin. Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Kenwood huoltoon.

Polski

Przed użyciem

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi, a następnie zachować ją na przyszłość. Zdemontuj wszystkie elementy oraz wszystkie etykiety znajdujące się na urządzeniu i usuń je w odpowiedni sposób.

Uwaga

-  Ostrza są bardzo ostre! Aby uniknąć skaleczeń, obchodź się z nimi niezwykle ostrożnie.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami o ostrych krawędziach, opróżniania miski i czyszczenia.
- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, nie zostały poinstruowane jak bezpiecznie używać urządzenia oraz nie zrozumiały związanych z tym zagrożeń.
- Nie wolno pozwolić, aby dzieci bawiły się tym urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci.
- W pobliżu urządzenia oraz jego kabla zasilającego nie mogą przebywać dzieci.
- W przypadku, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń dla użytkownika, kabel ten musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis naprawczy producenta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach fachowych.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, montażem, demontażem, czyszczeniem oraz przechowywaniem należy każdorazowo je wyłączyć i odłączyć od sieci.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy napięcie prądu jest zgodne z napięciem wskazanym na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i do obróbki normalnych dla gospodarstw domowych ilości produktów.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użycie może spowodować niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała.
- Nie używać żadnych części urządzenia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed pierwszym użyciem lub w razie konieczności należy wyczyścić wszystkie elementy zgodnie z instrukcjami z rozdziału Konserwacja i Czyszczenie.

Części i osprzęt

- Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- Przycisk turbo (T)
- Silnik
- Blokada twist lock
- Końcówka rozdrabniająca
- Wysokie naczynie
- Końcówka do trzepania
 - Przekładnia
 - Trzepaczka
- Końcówka do przecierania
 - Przekładnia
 - Nasadka do przecierania
 - Łopatką
- 500 ml końcówka do siekania «mc»
 - Pokrywa (z przekładnią)
 - Ostrze do siekania
 - Misa do siekania
 - Antypoślizgowy pierścień gumowy

Jak korzystać z urządzenia

Trzonek blendera (A)

Blender doskonale sprawdza się podczas przygotowywania dipów, sosów, dressingów do sałatek, zup, pokarmów dla dzieci, a także drinków i koktajli mlecznych.

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania, użyj prędkości Turbo.

Montaż i obsługa

- Umieść silnik (3) na trzpieniu blendera (5) i obróć blokadę twist lock (4) w lewo, aż znajdzie się na swoim miejscu, co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym kliknięciem.
- Umieść nasadkę miksującą do pojemnika z produktami, które mają być zmiksowane. Następnie włącz urządzenie.
- Miksuj składniki poruszając delikatnie końcówką w górę i w dół, aż do uzyskania wymaganej konsystencji produktów.
- Po użyciu odłącz i obróć trzpień blendera w prawo (5), aby zdjąć blender ręczny.

Uwaga

- W przypadku używania urządzenia do przecierania gorącej żywności w rondlu lub garnku należy w pierwszej kolejności wyłączyć palnik kuchenki i sprawdzić czy płyn przestał się gotować. Aby uniknąć ryzyka poparzenia należy odczekać do momentu lekkiego schłodzenia się potrawy.
- Nie należy pozostawiać nieużywanego blendera w gorącym naczyniu lub na kuchence.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 1 minut.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 3 minuty.

Przykładowy przepis: Majonez

250 g oleju (np. oleju słonecznikowego)

1 jajko i 1 dodatkowe żółtko jajka

1-2 łyżeczki octu

sól i pieprz do smaku

- Umieść wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) w wysokim naczyniu w kolejności jak wyżej.
- Umieść nasadkę miksującą blendera na spodzie naczynia. Miksuj z prędkością Turbo, aż rozpocznie się proces emulgacji oleju.
- Przy włączonym blenderze powoli poruszaj nasadką miksującą w górę i w dół mieszanki w celu zebrania resztek oleju.

UWAGA: Czas przygotowania: majonez sałatkowy ok. 1 minuty, gęsty majonez około 2 minut (np. do dipów).

Końcówka do trzepania (A)

Używaj trzepaczki tylko do ubijania śmietany i jajek, przygotowania ciasta biszkoptowego oraz gotowych do miksowania deserów.

Montaż i obsługa

- Podłącz trzepaczkę (7b) do przekładni (7a).
- Ustaw w jednej linii silnik i trzepaczkę, a następnie obróć obie części, aż znajdą się na swoim miejscu, co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym kliknięciem.
- Po użyciu odłącz i obróć trzepaczkę w prawo (7), aby odłączyć ją od silnika. Następnie wyciągnij trzepaczkę z przekładni.
- Urządzenie nie powinno działać w trybie pracy ciągłej dłużej niż 3 minuty.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 3 minuty.

Wskazówki dla uzyskania najlepszych efektów

- Obracaj trzepaczką w prawo, trzymając ją pod niewielkim kątem.
- Aby uniknąć rozpryskiwania rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością i ubijaj produkty w głębokim naczyniu.
- W pierwszej kolejności umieść trzepaczkę w misie, a następnie włącz urządzenie.
- Przed rozpoczęciem ubijania jajek upew-

nij się, czy trzepaczka i misa do mieszania są czyste i pozbawione tłuszczu. Ubijaj jednocześnie nie więcej niż 4 jajka.

Przykładowy przepis: Bita śmietana

400 ml schłodzonej śmietany (min. 30 % zawartości tłuszczu, temp. 4 - 8 °C)

- Rozpocznij ubijanie z niewielką prędkością, a następnie ją zwiększaj.
- Aby uzyskać lepszy efekt ubijania zawsze używaj świeżej, schłodzonej śmietany.

Końcówka do przecierania (B)

Końcówka do przecierania może służyć do przecierania gotowanych warzyw i owoców takich jak ziemniaki, bataty, pomidory, śliwki i jabłka.

Przed użyciem

- Nie wolno przecierać twardych i nie-ugotowanych produktów, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed rozpoczęciem przecierania owoców lub warzyw należy usunąć z nich wszelkie zanieczyszczenia, obrać ze skóry, a następnie ugotować i pozbyć się nadmiaru wody.

Montaż i obsługa

- Zamocuj przekładnię (8a) na nasadce (8b), obracając ją w prawo, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Obróć końcówkę do przecierania do góry i nałóż łopatkę (8c) na środkową piastę. Przekręć ją w lewo, aby znalazła się we właściwym miejscu. (Jeżeli przekładnia nie będzie prawidłowo zamocowana, to łopatką nie da się zablokować w odpowiedniej pozycji).
- Ustaw w jednej linii silnik i końcówkę do przecierania, a następnie obróć obie części, aż znajdą się na swoim miejscu, co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym kliknięciem. Podłącz urządzenie do gniazdka.
- Umieść końcówkę do przecierania w środku składników i włącz urządzenie.

- Delikatnie przesuwaj końcówką do przecierania w górę i w dół, aż do uzyskania pożądanej konsystencji produktu.
- Przed wyjęciem końcówki do przecierania z potrawy zwolnij przycisk zmiennej prędkości i upewnij się, że końcówka do przecierania przestała się obracać.
- Po użyciu odłącz i obróć końcówkę do przecierania w prawo (8), aby odłączyć ją od silnika.
- Zdejmij łopatkę (8c), obracając ją w prawo, i odłącz przekładnię (8a) od trzpienia (8b).

Uwaga

- Końcówki do przecierania nie wolno używać w rondlu stojącym na palniku kuchenki.
- Rondel należy zawsze zdjąć z ognia i lekko ostudzić.
- Rondel lub misę należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni i przytrzymać ręką.
- Podczas i po zakończeniu użycia urządzenia nie należy uderzać końcówką do przecierania o krawędź naczynia do gotowania. Resztki potrawy należy zeskrobywać ze ścianek naczynia przeznaczoną do tego szpatułką.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, miksowana potrawa powinna zajmować najwyżej połowę objętości rondla lub misy.
- Nie należy miksować produktów jednych po drugich.
- Przed ponowną pracą pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez 4 minuty.

Przykładowy przepis: Puree ziemniaczane

1 kg ugotowanych ziemniaków

200 ml ciepłego mleka

- Umieść ziemniaki w misie i przecieraj przez 30 sekund z prędkością ustawioną na tryb Turbo.
- Dodaj mleko. Przecieraj przez 30 sekund.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania (9) przeznaczona jest w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

W przypadku większych ilości produktu i twardych artykułów żywnościowych należy używać siekacza «mc» (9).

Podczas używania siekacza «mc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników.

Podczas używania końcówki «hc» nie przekraczać linii maksymalnej ilości składników. Maksymalny czas pracy końcówki do siekania «hc»: 1 minuta dla dużej ilości mokrych składników, 30 sekund dla wysuszonych i twardych składników.

UWAGA: odczekaj co najmniej 3 minuty przed kolejnym użyciem (aby zapobiec usterkom). Natychmiast zakończ obróbkę, gdy zmniejszy się prędkość obrotowa silnika lub gdy pojawiają się silne wibracje.

Informacje dotyczące maksymalnej masy, zalecanych czasów i prędkości zawarte są w instrukcji obróbki C.

Przed użyciem

- Pokrój produkty na małe kawałki, aby ułatwić siekanie.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i chrząstki, aby zapobiec uszkodzeniu ostrzy.
- Sprawdź, czy antypoślizgowy pierścień gumowy (9e) znajduje się na spodzie miski do siekania.

Montaż i obsługa

- Ostrze (9b) jest bardzo ostre! Chwytaj ostrze za plastikową część znajdującą się u góry i obchodź się z nim ostrożnie.
- Umieść ostrze na środkowym trzpieniu miski do siekania (9c) Naciśnij ostrze i obróć je, aż do momentu zaskoczenia blokady.
- Napełnij misę produktami i nałóż pokrywę (9a).
- Ustaw w jednej linii silnik i końcówkę rozdrabniającą, a następnie obróć obie części, aż znajdą się na swoim miejscu,

co zostanie zasygnalizowane charakterystycznym kliknięciem. Podłącz urządzenie do gniazdka.

- Aby użyć ostrza do siekania należy włączyć urządzenie. Podczas obróbki produktów trzymaj jedną ręką korpus silnika, a drugą misę do siekania.
- Produkty twarde (np. parmezan) siekaj z maksymalną prędkością.
- Po użyciu odłącz i obróć silnik w prawo (3), aby go odłączyć.
- Zdejmij pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze i opróżnij misę. Aby usunąć ostrze przekręć je delikatnie i wyciągnij.

Ostrożnie

- Nie używaj końcówki do siekania do obróbki bardzo twardych produktów takich jak nietuskane orzechy, kostki lodu, ziarna kawy, ziarna zbóż lub twardych przypraw np. gałka muszkatołowa. Obróbka takich produktów może doprowadzić do uszkodzenia ostrzy.
- Nie wolno podgrzewać miski do siekania kuchence mikrofalowej.

«hc» Przykładowy przepis: Suszone śliwki z miodem (jako nadzienie do naleśników lub pasta)

50 g suszonych śliwek

75 g kremowego miodu

10 ml wody (z aromatem waniliowym)

- Włóż suszone śliwki i kremowy miód do miski do siekania «hc».
- Przechowywać przez 24 godz. w lodówce, w temperaturze 3 °C.
- Dodać 70 ml wody (z aromatem waniliowym).
- Siekaj przez następne 1,5 sekundy przy maksymalnej prędkości.

Użyj końcówki do rozdrabniania «hc» (opcjonalna końcówka dostępna w centrum serwisowym firmy Kenwood, jednak nie we wszystkich krajach).

Konserwacja i czyszczenie (D)

- Blender ręczny oraz jego akcesoria umyć po pierwszym użyciu i każdym kolejnym wodą i detergentem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć blender od źródła zasilania.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia silnika (3) i przekładni (7a/8a) wodą lub innym płynem. Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej szmatki.
- Pokrywę (9a) można myć pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj w wodzie i nie myj w zmywarce.
- Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Nie używaj środków do szorowania, gdyż może to prowadzić do zarysowania powierzchni.
- Aby dokładnie wyczyścić, zdejmij ze spodu miski antypoślizgowy pierścień gumowy.
- Podczas obróbki produktów o wysokiej zawartości pigmentu (np. marchwi) może dojść do przebarwienia osprzętu. Przed umyciem należy takie części przetrzeć olejem jadalnym.

Gwarancja i serwis

Jeśli podczas korzystania z urządzenia napotkasz jakiegokolwiek problemy, zanim poprosisz o pomoc, zapoznaj się z sekcją „przewodnik rozwiązywania problemów” w instrukcji obsługi lub odwiedź witrynę internetową www.kenwoodworld.com.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Kenwood.

Pamiętaj, że Twój produkt jest objęty gwarancją, która jest zgodna ze wszystkimi wymogami prawnymi dotyczącymi gwarancji i praw konsumenta obowiązującymi w kraju, w którym zakupiono produkt.

Jeśli Twój produkt firmy Kenwood działa nieprawidłowo lub ma jakiegokolwiek wady, odeślij go do autoryzowanego centrum serwisowego KENWOOD lub oddaj go tam osobiście. Aby znaleźć aktualne informacje na temat najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego KENWOOD, odwiedź witrynę internetową www.kenwoodworld.com lub witrynę internetową dla danego kraju

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej produktu oraz w instrukcji obsługi urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

Zużytego urządzenia nie wolno łączyć i wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.




Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.



Před použitím

Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtete pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu. Odstraňte všechen obal a štítky a náležitě je zlikvidujte.

Pozor

-  Nože jsou velmi ostré! Abyste předešli poranění, zacházejte s noži velmi opatrně.
- Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění je třeba dávat pozor.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzoryckými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze pod dozorem nebo po instrukcích týkající se bezpečného používání přístroje, a pokud rozumí souvisejícím rizikům.
- S přístrojem si děti nesmějí hrát.
- Tento přístroj nesmějí používat děti.
- Děti by se měly udržovat v dostatečné vzdálenosti od přístroje a jeho přívodní šňůry.
- Je-li přívodní šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Vždy přístroj vypněte a odpojte, je-li ponechán bez dohledu a před sestavováním, rozebíráním, čištěním a uskladněním.
- Před připojením k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na přístroji.
- Tento přístroj je konstruován pouze pro používání v domácnosti a pro zpracování množství normálních v domácnosti.
- Nepoužívejte přístroj k žádnému jinému účelu než je určený účel popsany v tomto návodu k použití. Jakékoli

nesprávné použití může zapříčinit potenciální možnost úrazu.

- Nepoužívejte žádný díl v mikrovlnné troubě.
- Očistěte před prvním použitím nebo podle potřeby všechny díly podle pokynů v části Péče a čištění.

Díly a příslušenství

- 1 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 2 Tlačítko Turbo (T)
- 3 Část motoru
- 4 Otočný zámek
- 5 Tyčový mixovací nástavec
- 6 Pohár
- 7 Šlehací příslušenství
 - a Převodovka
 - b Metla
- 8 Příslušenství na pyré
 - a Převodovka
 - b Hřídel na pyré
 - c Lopatka
- 9 500 ml příslušenství na sekání «mc»
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Sekací nádoba
 - d Protiskluzový pryžový kroužek

Jak používat přístroj

Šlehací násada (A)

Ruční šlehač se skvěle hodí k přípravě dipů, omáček, salátových dresinků, polévek, kojenecké stravy a také nápojů, smoothies a mléčných koktejlů.

Pro nejlepší výsledky používejte rychlost Turbo.

Sestavení a obsluha

- Umístěte díl motoru (3) na hřídel mixéru (5) a otáčejte otočným zámkem (4) proti směru hodinových ručiček dokud slyšitelně nezaklapne na místo.

- Umístěte mixovací hřídel do směsi, která se má mixovat. Poté zapněte přístroj.
- Rozmixujte přísady do požadované konzistence jemnými pohyby nahoru a dolů.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a k odejmutí ručního mixéru otáčejte mixovací hřídel (5) ve směru hodinových ručiček.
- Napojte díl motoru a namontovanou metlu a dohromady otáčejte díly, dokud je neslyšíte zaklapnout na místo.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a otáčejte metlou (7) ve směru hodinových ručiček pro sejmutí části motoru. Poté vytáhněte metlu z převodovky.

Pozor

- Při použití přístroje k přípravě pyré z horkých potravin v pánvi nebo hrnci sejměte pánev nebo hrnec z tepelného zdroje a ujistěte se, že tekutina nevěře. Nechte horké potraviny trochu vychladnout, abyste zabránili riziku opaření.
- Nenechte ruční mixér usazený v horkém hrnci na panelu sporáku, když jej nepoužíváte.
- Nepracujte nepřetržitě déle než 1 minut.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 3 minuty vychladnout.

Příklad receptu: Majonéza

250 g oleje (např. slunečnicový olej)

1 vejce a 1 vaječný žloutek navíc

1–2 polévková lžice octa

sůl a pepř pro ochucení

- Vložte všechny přísady (při pokojové teplotě) do poháru ve výše uvedeném pořadí.
- Vložte ruční mixér na dno poháru. Mixujte rychlostí Turbo, dokud olej nezačne emulgovat.
- Se stále běžícím ručním mixérem pomalu zvedněte hřídel ke hladině směsi a zpět dolů pro zpracování zbytku oleje.

POZNÁMKA: Doba zpracování: přibl. 1 minuta pro saláty a až 2 minuty pro hustší majonézu (např. pro namáčení).

Šlehací příslušenství (A)

Použijte metlu pouze ke šlehání krému, vaječných bílků, výrobě piškotových buchet a hotových dezertů.

Sestavení a obsluha

- Připevněte metlu (7b) k převodovce (7a).

- Nepracujte nepřetržitě déle než 3 minuty.
- Před pokračováním ve zpracovávání nechte přístroj 3 minuty vychladnout.

Rady pro co nejlepší výsledek

- Pohybuje metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji v lehkém náklonu.
- Pro zabránění rozstříku začněte pomalu a používejte šlehací nástavec v hlubokých nádobách nebo hrncích.
- Vložte metlu do nádoby a teprve poté zapněte přístroj.
- Před šleháním vaječných bílků se vždy ujistěte, že jsou metla a mísicí nádoba zcela čisté a prosté tuku. Šlehejte maximálně 4 vaječné bílky.

Příklad receptu: Šlehačka

400 ml chlazené smetany (min. 30 % obsah tuku, 4 - 8 °C)

- Začněte s nízkou rychlostí a zvyšujte rychlost během šlehání.
- Vždy používejte čerstvou chlazenou smetanu pro dosažení většího a stabilnějšího objemu při šlehání.

Příslušenství na pyré (B)

Příslušenství na pyré lze použít k rozmačkávání vařené zeleniny a ovoce, např. brambor, sladkých brambor, rajčat, švestek a jablek.

Před použitím

- Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvařené potraviny, může to poškodit přístroj.
- Oloupejte a odstraňte pecky nebo tvrdé části, ovoce/zeleninu uvařte a zced'te, poté rozmačkávejte.

Sestavení a obsluha

- Připevněte převodovku (8a) k hřídeli (8b)

otáčením ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne na místě.

- Otočte příslušenství na pyré spodní částí nahoru a připevněte lopatku (8c) přes středový náboj a otočte jí proti směru hodinových ručiček. (Není-li převodovka správně připevněná, nelze lopatku zajistit na místě).
- Napojte díl motoru a namontovaný mačkáčací nástavec a dohromady otáčejte díly, dokud je neslyšíte zaklapnout na místo. Zapojte zástrčku.
- Ponořte mačkáčací nástavec do přísad a zapněte přístroj.
- Pohybuje mačkáčím nástavcem lehce nahoru a dolů skrz přísady, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Uvolněte tlačítko variabilní rychlosti a ujistěte se, že se příslušenství na pyré zcela zastavilo, než je vyjmete z pokrmu.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a otáčejte mačkáčím nástavcem (8) ve směru hodinových ručiček pro sejmutí části motoru.
- Sejměte lopatku (8c) otáčením ve směru hodinových ručiček a oddělte převodovku (8a) od hřídele (8b).

Pozor

- Nikdy nepoužívejte příslušenství na pyré v hrnci nad přímým teplem.
- Vždy sejměte hrnec z plotny a nechte lehce vychladnout.
- Postavte hrnec nebo nádobu na stabilní rovný povrch a volnou rukou jej přidržte.
- Neklepejte příslušenstvím na pyré o bok nádoby na vaření během používání nebo po něm. Seškrabte zbytky potravin škrabkou.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků neplňte hrnec nebo nádobu potravinami více než do poloviny.
- Nezpracovávajíte více než jednu dávku bez přerušení.
- Před pokračováním ve zpracování nechte přístroj 4 minuty vychladnout.

Příklad receptu: Bramborová kaše

1 kg vařených brambor

200 ml teplého mléka

- Vložte brambory do nádoby a mačkejte je 30 sekund rychlostí Turbo.
- Přidejte mléko. Pokračujte v mačkání dalších 30 sekundy.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáček (9) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Použijte sekáček «mc» (9) pro větší množství a tvrdé potraviny.

U sekáčku «mc» nesmí množství přísad přesáhnout označení max. Pro sekáček «hc» množství přísad nesmí přesáhnout výše než je označení max.

Maximální doba provozu pro sekáček «hc»: 1 minuta pro velká množství mokrých přísad, 30 sekund pro suché nebo tvrdé přísady.

POZNÁMKA: před dalším provozem nechte interval nejméně 3 minuty (aby se zabránilo poruchám). Ihned zastavte zpracovávání, pokud rychlost motoru klesne anebo dochází k silným vibracím.

Viz průvodce zpracováním C ohledně maximálních množství, doporučených dob a rychlostí.

Před použitím

- Pro snadnější sekání nakrájejte potraviny na malé kousky.
- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa, aby se nepoškodily nože.
- Ujistěte se, že je protiskluzový pryžový kroužek (9e) připevněný na spodku sekací nádoby.

Sestavení a obsluha

- Nůž (9b) je velmi ostrý! Držte jej vždy za horní plastovou část a zacházejte s ním opatrně.
- Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby (9c). Stlačte jej dolů a otočte tak, aby se zajistil na místě.

- Naplňte sekáček potravinami a přiložte víko (9a).
- Napojte díl motoru a sekáček a dohromady otáčejte díly, dokud je neslyšíte zaklapnout na místo. Zapojte zástrčku.
- Pro provoz sekáčku zapněte přístroj. Během zpracovávání držte část motoru jednou rukou a sekací nádobu druhou.
- Vždy sekejte tvrdší potraviny (např. parmezán) plnou rychlostí.
- Po použití odpojte přístroj od sítě a pro sejmutí otáčejte dílem motoru (3).
- Zvedněte víko. Před vysypáním obsahu nádoby opatrně vyjměte nůž. Pro vyjmutí nůž lehce otočte a poté jej vytáhněte.

Pozor

- Nepoužívejte příslušenství na sekání ke zpracovávání nadměrně tvrdých potravin, například nevytloupaných ořechů, ledových kostek, kávových zrn, zrn nebo tvrdého koření, např. muškátového ořechu. Zpracovávání těchto potravin by mohlo poškodit nože.
- Nikdy nedávejte sekací nádoby do mikrovlnné trouby.

Příklad receptu «hc» : Švestky s medem (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)
50 g švestek

75 g krémového medu

10 ml vody (ochucené vanilkou)

- Naplňte sekací nádobu «hc» švestkami a krémovým medem.
- Uložte při teplotě 3 °C v lednici na dobu 24 hodin.
- Přidejte 70 ml vody (ochucené vanilkou).
- Pokračujte v sekání dalších 1,5 sekundy při maximální rychlosti.

Použijte příslušenství na sekání «hc» (volitelné příslušenství je k dispozici v servisním středisku Kenwood; avšak ne v každé zemi).

Péče a čištění (D)

- Před prvním použitím a vždy po každém použití ruční mixér a vhodné příslušenství důkladně očistěte vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Před čištěním odpojte ruční mixér od sítě.
- Neponořujte část motoru (3) ani převodovky (7a/8a) do vody nebo jiné kapaliny. Čistěte je pouze vlhkou tkaninou.
- Víko (9a) lze opláchnout pod tekoucí vodou. Neponořujte do vody ani nevkládejte do myčky na nádobí.
- Všechny ostatní díly lze mýt v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čističe, které by mohly poškrábat povrch.
- Pro zvláště důkladné vyčištění můžete sejmut protiskluzový pryžový kroužek ze spodku nádoby.
- Při zpracovávání potravin s vysokým obsahem barviva (např. mrkev) může příslušenství změnit barvu. Otřete tyto díly před čištěním rostlinným olejem.

Záruka a servis

Pokud zaznamenáte nějaké problémy při provozu vašeho přístroje, dříve než budete požadovat podporu, podívejte se v návodu do části "Průvodce odstraňováním poruch" nebo navštivte www.kenwoodworld.com.

Vezměte v úvahu, že výrobek podléhá záruce, která se ohledně jakékoli existující záruky a práv spotřebitele řídí veškerými právními předpisy v zemi, kde byl výrobek zakoupen.

Pokud váš výrobek Kenwood funguje chybně nebo jste našli nějaké závady, zašlete jej nebo doneste do autorizovaného servisního střediska KENWOOD. Pro nalezení aktuálních podrobností o vašem nejbližším autorizovaném servisním středisku KENWOOD navštivte www.kenwoodworld.com nebo webovou stránku specifickou pro vaši zemi.

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Nezahazujte výrobek na konci jeho životnosti do domovního odpadu.

Likvidaci může provést servisní středisko Kenwood nebo příslušné sběrný ve vaší zemi.



Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, splňují ustanovení evropského nařízení 1935/2004.



Průvodce odstraňováním poruch


Problém	Potenciální příčiny	Řešení
Ruční mixér nefunguje.	Chybí napájení	Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Kenwood.

Slovenský

Pred použitím prístroja

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte celé pokyny pre používateľa a uschovejte si ich pre referenciu do budúcnosti. Odstráňte všetok baliaci materiál a štítky a náležite ich zlikvidujte.

Upozornenie

-  Ostrie je mimoriadne ostré! Zaobchádzajte s ním veľmi opatrne, aby ste sa neporanili.
- Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vysýpaní misky a počas čistenia buďte opatrní.
- Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípade osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na ne dohliada iná osoba, prípadne boli zaškolení v používaní prístroja bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré im hrozia.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Tento prístroj nie je určený na použitie deťmi.
- Deti sa musia zdržiavať v dostatočnej vzdialenosti od prístroja a jeho hlavného napájacieho kábla.
- Ak je napájací kábel poškodený, je v záujme zachovania bezpečnosti používateľa, aby ho výrobca, jeho zákazníkky servis alebo podobne kvalifikovaný personál vymenil.
- Keď sa spotrebič ponecháva bez dozoru a pred zložením, rozložením, čistením a uskladnením ho vždy vypnite a odpojte.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu vytlačenému na spodnej strane prístroja.
- Tento prístroj je navrhnutý výlučne pre použitie v domácnosti a na spracová-

vanie normálnych množstiev v domácnosti.

- Spotrebič nepoužívajte na žiadny iný účel, ako je zamýšľané používanie popísané v tejto používateľskej príručke. Akékoľvek zneužitie môže spôsobiť potencionálne zranenie.
- Žiadnu časť nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Diely a príslušenstvo

- Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- Tlačidlo Turbo (T)
- Diel motora
- Otočné uzamknutie
- Tyčový mixovací nadstavec
- Nádoba
- Doplňková metlička
 - Prevodovka
 - Metlička
- Príslušenstvo na pyrė
 - Prevodovka
 - Hriadel' na pyrė
 - Lopatka
- 500 ml doplnkový krájač «mc»
 - Veko (s prevodom)
 - Čepeľ' na krájanie
 - Miska krájača
 - Protišmykový gumený kruh

Obsluha spotrebiča

Hriadel' mixéra (A)

Ručný miešač je ideálny na prípravu dipov, omáčok, dresingov na šalát, polievok, jedál pre kojencov, ako aj nápojov, smoothie a mliečnych kokteíllov.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Montáž a obsluha

- Umiestnite motorovú časť (3) na hriadeľ mixéru (5) a otočné uzamknutie (4) otočte proti smeru otáčania hodinových ručičiek, kým počutelne nezacvakne na svoje miesto.
- Hriadeľ mixéra umiestnite do zmesi, ktorá sa bude mixovať. Potom spotrebič zapnite.
- Ingrediencie zmixujte na požadovanú konzistenciu, pričom vykonávajte pohyb nahor a nadol.
- Po použití odpojte a otočte hriadeľ mixéru v smere hodinových ručičiek (5), aby ste odpojili ručný mixér.

Pozor

- Ak spotrebič používate na prípravu pyrú z horúcich potravín v panvici alebo hrnci, panvicu alebo hrniec dajte dolu z ohňa a skontrolujte, či kvapalina nevríe. Horúcu potravinu nechajte mierne vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
- Keď sa ručný mixér nepoužíva, nenechávajte ho položený na horúcom hrnci na varnej platni.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 1 minút.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 3 minúty chladnúť.

Príklad receptu: Majonéza

250 g oleja (napr. slnečnicový olej)

1 vajce a ešte 1 vaječný žltok

1 – 2 polievkové lyžice octu

soľ a korenie na ochutenie

- Všetky ingrediencie (pri izbovej teplote) dajte do nádoby vo vyššie uvedenom poradí.
- Ručný mixér umiestnite na dno nádoby. Mixujte pri rýchlosti Turbo, kým sa z oleja nezačne tvoriť emulzia.
- Ručný mixér nechajte spustený a hriadeľ pomaly dvíhajte k hornému okraju zmesi a späť nadol, aby ste zapracovali aj zvyšok oleja.

POZNÁMKA: Čas prípravy: približne 1 minúta v prípade šalátov a do 2 minút pre hustejšiu majonézu (napr. na dip).

Doplnková metlička (A)

Metličku používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, prípravu bublaniny a dezertov vo forme polotovarov.

Montáž a obsluha

- Nasadte metličku (7b) na prevodovku (7a).
- Zarovnajte motorovú časť a zložené metličky a otočením diely spájajte, kým nebudete počuť, že zacvakli na svoje miesto.
- Po použití odpojte od elektriny a motorovú časť odpojte otočením metličiek v smere hodinových ručičiek (7). Potom metličku vyťahnite von z prevodovky.
- Nepracujte bez prerušenia dlhšie ako 3 minúty.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 3 minúty chladnúť.

Tipy pre optimálne výsledky

- Metličkou pohybujte v smere hodinových ručičiek a držte ju mierne naklonenú.
- Ak chcete zabrániť vyšplechovaniu, začnite pomaly a násadu metličky používajte v hlbokých nádobách alebo hrncoch.
- Metličku dajte do misky a až potom zapnite spotrebič.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa vždy uistite, že metlička a miska na mixovanie sú dokonale čisté a nie sú masťné. Nikdy nešľahajte viac ako 4 vaječné bielky.

Príklad receptu: Šľahačka

400 ml vychladenej smotany (min. 30 % obsah tuku, 4 – 8 °C)

- Šľahať začnite na nízkych otáčkach a otáčky zvyšujte.
- Vždy používajte čerstvo vychladenú smotanu, aby ste dosiahli väčší a stálejší objem pri šľahaní.

Príslušenstvo na prípravu pyrú (B)

Príslušenstvo na prípravu pyrú je možné použiť na roztlačenie uvarenej zeleniny a ovocia, ako sú zemiaky, bataty, rajčiny, slivky a jablká.

Pred použitím

- Pyré nepripravujte z tvrdých alebo nevarených potravín, pretože tým môžete poškodiť spotrebič.
- Zeleninu a ovocie ošúpte a odstráňte kôstky a tvrdé časti. Uvarte ich, potom ich scedte a až následne z nich pripravujte pyré.

Montáž a obsluha

- Prevodovku (8a) upevnite k hriadeľu (8b) tak, že ju otočíte v smere hodinových ručičiek, kým cvaknutím nezapadne na miesto.
- Otočte príslušenstvo na prípravu pyré hore nohami a upevnite lopatku (8c) cez stredový náboj a lokalizujte ho otáčaním proti smeru otáčania hodinových ručičiek. (Ak prevodovka nie je správne nasadená, lopatka sa nebude dať zaistiť na svojom mieste).
- Zarovnajte motorovú časť a zloženú násadu na prípravu pyré a otočením diely spájajte, kým nebudete počuť, že zacakvili na svoje miesto. Pripojte.
- Násadu na prípravu pyré ponorte do ingrediencií a zapnite spotrebič.
- Pomocou jemných pohybov nahor a nadol pohybujte násadou na prípravu pyré ponorenou do ingrediencií, kým sa nedosiahne požadovaná textúra.
- Uvoľnite tlačidlo variabilnej rýchlosti a pred vybratím z potraviny sa uistite, že príslušenstvo na prípravu pyré sa úplne prestalo otáčať.
- Po použití odpojte od elektriny a motorovú časť odpojte otočením násady na prípravu pyré v smere hodinových ručičiek (8).
- Odpojte lopatku (8c) tak, že ju otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek a oddelíte prevodovku (8a) od hriadeľa.

Pozor

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo na prípravu pyré na panvici nad priamym zdrojom tepla.
- Panvicu vždy odložte zo zdroja tepla a nechajte ju mierne vychladnúť.

- Panvicu alebo misku postavte na stabilný a plochý podklad a prichyťte ju voľnou rukou.
- Počas alebo po použití neoklepávajte príslušenstvo na pyré o bočnú stranu nádoby na varenie. Na zoškrabanie zvyškov potravín použite varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas roztláčania nikdy nenapíňajte panvicu ani misku potravinami viac ako do polovice.
- Nespracúvajte viac ako jednu dávku bez prerušenia.
- Pred pokračovaním v spracovaní nechajte spotrebič 4 minúty chladnúť.

Príklad receptu: Zemiakové pyré

1 kg uvarených zemiakov

200 ml teplého mlieka

- Zemiaky dajte do misky a roztláčajte ich 30 sekúnd pri rýchlosti Turbo.
- Pridajte mlieko. Pokračujte v roztláčaní ďalších 30 sekúnd.

Doplnkový krájač (C)

Krájač (9) je ideálny na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, zeleniny, chleba, krekrov a orechov.

Krájač «mc» (9) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

V prípade krájača «mc» neprekračujte množstvo prísad nad rysku s označením max.

Pri krájači «hc» neprekračujte množstvo prísad nad líniu max. Maximálna doba prevádzky pre krájač «hc»: 1 minútu v prípade veľkého množstva prísad s vysokým obsahom vody, 30 sekúnd v prípade suchých alebo tvrdých prísad.

POZNÁMKA: pred opätovnou prevádzkou počkajte minimálne 3 minúty (aby ste predišli zlyhaniu). Keď otáčky motora klesnú alebo začnú vznikáť silné vibrácie, okamžite ukončíte spracovanie.

Maximálne množstvá, odporúčané časy a otáčky nájdete v návode na prípravu C.

Pred použitím

- Potraviny vopred nakrájajte na menšie kúsky, aby sa krájanie zjednodušilo.
- Odstráňte kosti, šľachy a chrupavky z mäsa, aby nedošlo k poškodeniu čepeľí.
- Uistite sa, že protišmykový gumený kruh (9e) je nasadený na dne misky krájača.

Montáž a obsluha

- Čepeľ (9b) je mimoriadne ostrá! Vždy ju držte za hornú plastovú časť a manipulujte s ňou opatrne.
- Čepeľ umiestnite na stredový klin misky krájača (9c). Zatláčajte ju nadol a otočte ju dookola, aby zapadla na miesto.
- Krájač naplňte potravinami a nasadte veko (9a).
- Zarovnajte motorovú časť a krájač a otočením diely spájajte, kým nebudete počuť, že zacvakli na svoje miesto. Pripojte.
- Ak chcete prevádzkovať krájač, zapnite spotrebič. Počas prípravy jednou rukou držte diel motora a druhou rukou misku krájača.
- Tvrdšie potraviny (napr. parmezán) vždy krájajte pri maximálnych otáčkach.
- Po použití odpojte od elektriny a motorovú časť (3) otočením odpojte.
- Zdvihnite veko. Čepeľ opatrne vyberte skôr, než z misky vylejete obsah. Ak chcete vybrať čepeľ, zľahka ju otočte a potom ju odstráňte stiahnutím.

Pozor

- Doplnkový krájač s čepeľami na krájanie nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú nevyľúskané orechy, ľadové kocky, zrnká kávy, obilniny alebo tvrdé koreniny, ako napr. muškátový orech. Spracovanie týchto potravín môže poškodiť čepele.
- Misky krájača nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry.

Príklad receptu «hc»: Medové sušené slivky (ako plnka do lievancov alebo nátierka)

50 g sliviek

75 g krémového medu

10 ml vody (s príchutou vanilky)

- Naplňte misku krájača «hc» slivkami a krémovým medom.
- Uložte na 24 hodín do chladničky pri teplote 3 °C.
- Pridajte 70 ml vody (s príchutou vanilky).
- Pokračujte v krájaní ďalších 1,5 sekundy pri maximálnej rýchlosti.

Použite krájač s čepeľami «hc» (voliteľné príslušenstvo je dostupné v servisnom stredku spoločnosti Kenwood; avšak nemusí byť dostupné v každej krajine).

Starostlivosť a čistenie (D)

- Pred prvým použitím a po každom použití umyte ručný šľahač a patričné príslušenstvo vo vode a čistiacom prostriedku
- Pred čistením ručný mixér odpojte od elektriny.
- Diel motora (3) ani prevodovky (7a/8a) neponárajte do vody ani iných kvapalín. Čistite pomocou vlhkej handričky.
- Veko (9a) je možné opláchnuť pod tečúcou vodou. Neponárajte do vody ani nedávajte do umývačky riadu.
- Všetky ostatné diely sa dajú umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch.
- Ak chcete misku dôkladne vyčistiť, môžete z nej odstrániť protišmykový gumený krúžok.
- Pri spracovaní potravín s vysokým obsahom farbív (napr. mrkva) môže dôjsť k zafarbeniu príslušenstva. Pred čistením utrite tieto diely rastlinným olejom.

Záruka a servis

Ak narazíte na akékoľvek problémy s prevádzkou vášho spotrebiča skôr, ako požiadate o asistenciu, obráťte sa na časť „Sprievodca riešením problémov“ v príručke alebo navštívte lokalitu www.kenwoodworld.com.

Uvedomte si, že na váš produkt sa vzťahuje záruka, ktorá je v súlade so všetkými právnymi ustanoveniami týkajúcimi sa akejkolvek existujúcej záruky a práv spotrebiteľov v krajine, kde bol produkt zakúpený.

Ak váš produkt značky Kenwood zlyhá, prípadne nájdete akékoľvek chyby, zašlite ho alebo ho prineste do autorizovaného servisného strediska značky KENWOOD. Najaktuálnejšie údaje o najbližšom autorizovanom servisnom stredisku značky KENWOOD nájdete na lokalite www.kenwoodworld.com alebo na webovej stránke špecifickej pre vašu krajinu.

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské pokyny podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Produkt na konci svojej životnosti nelikvidujte v komunálnom odpade. Zlikvidovať ho môžete cez servisné stredisko spoločnosti Kenwood alebo na príslušných zberných miestach vo vašej krajine.



Materiály a predmety určené pre styk s potravinami sú v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia 1935/2004.



Spríevodca riešením problémov


Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Nie je zapojené napájanie	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte servis spoločnosti Kenwood.

Magyar

Használat előtt

Gondosan és teljes körűen olvassa át a használati utasítást, mielőtt használatba venné a készüléket, és őrizze meg azt későbbi hivatkozás céljából. Távolítsa el minden csomagolást és címkét, majd ártalmatlanítsa azokat előírászerűen.

Figyelem

-  A kések rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, bánjon rendkívül óvatosan a késekkel!
- Óvatosan kell bánni az éles vágókésekkel a tál ürítése és tisztítása során.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal vagy kellő tudással nem rendelkező személyek is használhatják megfelelő felügyelet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatás mellett, és a veszélyek megértése esetén.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és annak tápkábelét gyermekektől elzárva tartsa.
- Ha a tápkábel meghibásodott, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizügynökével, vagy más ugyanilyen képesítésű szakemberrel cseréltesse ki azt.
- Mielőtt őrizetlenül hagyná, össze-, illetve szétszerelné, tisztítaná, illetve elrakná, mindig kapcsolja ki készüléket, a csatlakozódugót pedig húzza ki a konnektorból.
- A csatlakozóaljzathoz történő csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken jelzett értéknek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra és a háztartásokban

szokványos ételkészítés mennyiségek feldolgozására tervezték.

- Ne használja a készüléket az ezen használati útmutatóban leírtaktól eltérő módon. A helytelen használat sérüléseket okozhat.
- Egyik alkatrészt se használja mikrohullámú sütőben.
- Első használat előtt, illetve szükség szerint tisztítsa meg minden alkatrészt, az „Ápolás és tisztítás” rész útmutatásait követve.

Alkatrészek és tartozékok

- Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- Turbogomb (T)
- Motorrész
- Csavarzár
- Mixelőrúd
- Keverőedény
- Habverő tartozék
 - Forgórész-ház
 - Habverő
- Pürésítőtartozék
 - Forgórész-ház
 - Pürésítő meghajtótengelye
 - Lapát
- 500 ml-es aprítótartozék «mc»
 - Fedél (forgórészszel)
 - Aprítópenge
 - Aprítótál
 - Csúszásgátló gumigyűrű

A készülék használata

Keverőszár (A)

A botmixer tökéletesen alkalmas mártások, szószok, salátaöntetek, levesek, bébiételek, valamint italok, illetve gyümölcsös és tejes turmixok készítésére.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a turbo sebességfokozatot.

Összeszerelés és működtetés

- Helyezze a motorrészt (3) a keverőszárra (5), majd tekerje a csavarzárát (4) az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg hallhatóan a helyére nem kattannak.
- Helyezze a keverőszárát az összekeverendő anyagba. Ezután kapcsolja be a készüléket.
- A hozzávalókat lágy fel-le mozgással keverje, amíg el nem érte a kívánt állagot.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját. A botmixer levételéhez fordítsa el a keverőszárát (5) az óramutató járásával megegyező irányba.

Figyelem

- Ha a készülékkel forró ételt pürésít lábasban, a lábast távolítsa el a hőforrástól, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr. A forrázás elkerülése érdekében a forró ételeket engedje kissé lehűlni.
- A használaton kívüli botmixert ne hagyja a forró lábasban tűzhelyen.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 1 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 3 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Recept (példa): Majonéz

250 g olaj (pl. napraforgóolaj)

1 egész tojás és 1 tojássárgája

1-2 evőkanál ecet

só és bors ízlés szerint

- Valamennyi (szobahőmérsékletű) hozzávalót a fenti sorrendben helyezze a keverőedénybe.
- A botmixert helyezze el a keverőedény alján. Turbósebességen keverje, amíg az olaj el nem kezd emulgeálódni.
- A bekapcsolt botmixert lassan emelje fel a keverék tetejére, majd lassan engedje vissza, hogy a maradék olaj is elkeveredjen.

MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő kb. 1 perc a saláták esetében, és maximum 2 perc a sűrűbb majonéz (pl. mártogatáshoz) esetében.

Habverő tartozék (A)

A habverőt kizárólag tejszín vagy tojásfehérje felveréséhez, valamint piskótátészta vagy desszertporból készült keverék készítéséhez használja.

Összeszerelés és működtetés

- A habverőt (7b) csatlakoztassa a forgórészhez (7a).
- Illesse a motorrészt az összeszerelt habverőhöz, majd csavarja őket össze, amíg hallhatóan a helyükre nem kattannak.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrészt eltávolításához tekerje a habverőt (7) az óramutató járásával megegyező irányba. Ezután a habverőt húzza ki a forgórészházból.
- Ne használja ezt az üzemmódot folyamatosan 3 percnél hosszabb ideig.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 3 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Tipp a legjobb eredmény eléréséhez

- A habverőt kissé megdöntve, az óramutató járásával megegyező irányban mozgassa.
- Az élelmiszer kifröccsenésének megakadályozása érdekében lassú sebességgel kezdje, és a habverőtartozékot mély edényben vagy lábasban használja.
- A habverőt helyezze az edénybe, és ezután kapcsolja be a készüléket.
- Mielőtt elkezdené felverni a tojásfehérjét, mindig győződjön meg arról, hogy a habverő és a keverőedény teljesen tiszta és zsírmentes. Egyszerre legfeljebb 4 tojásfehérjével dolgozzon.

Recept (példa): Tejszínhab

400 ml hideg tejszín (min. 30 %-os zsírtartalmú, 4-8 °C-os)

- Alacsony sebességfokozaton kezdje a keverést, majd keverés közben fokozza a sebességet.
- A nagyobb térfogatú, keményebb habhoz friss, hideg tejszínt használjon.

Pürésítőtartozék (B)

A pürésítőtartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (pl. burgonya, édesburgonya, paradicsom, szilva, alma) pürésítésére használható.

Használat előtt

- Ne pürésítsen kemény vagy nyers élelmiszert; kárt okozhat az eszközben.
- A magokat és a gyümölcs kemény részeit távolítsa el, majd főzze meg, szűrje le, és pürésítse a zöldséget/gyümölcsöt.

Összeszerelés és működtetés

- Az óramutató járásával megegyező irányban forgatva illessze a forgórész-házat (8a) a meghajtótengelyhez (8b), amíg az a helyére nem záródik.
- Fordítsa fejfelé a pürésítőtartozékot, és illessze a lapátot (8c) a központi csuklópontra fölé, majd a rögzítéshez forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba. (Ha a forgórész-ház nem illeszkedik megfelelően, akkor a lapát nem rögzül a helyére.)
- Illessze a motorrészt az összeszerelt pürésítő felületéhez, majd csavarja őket össze, amíg hallhatóan a helyükre nem kattannak. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A pürésítőtartozékot merítse a hozzávalókba, majd kapcsolja be a készüléket.
- A pürésítőtartozékot finoman mozgassa fel-le, amíg el nem éri a kívánt állagot.
- Mielőtt a tartozékot kiemelné az ételből, engedje ki az állítható sebességgombot, és győződjön meg arról, hogy a pürésítő-tartozék teljesen megállt.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és a motorrészt eltávolításához tekerje a pürésítő felületét (8) az óramutató járásával megegyező irányba.
- Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva vegye le a lapátot (8c), majd válassza le a forgórészházzal (8a) a szárát (8b).

Figyelem

- Soha ne használja a pürésítőtartozékot közvetlenül a hőforrás felett elhelyezett lábasban.
- Mindig vegye le a lábast a tűzhelyről és engedje, hogy egy kissé lehűljön.
- A lábast vagy tálat stabil, sima felületen helyezze el, és fél kézzel tartsa.
- Ne ütögesse a pürésítőtartozékot a főzőedény oldalához használat közben vagy azt követően. A fölösleges ételmennyiség kiszedéséhez használjon egy szedőlapátot.
- A legjobb eredmény elérése érdekében pürésítéskor mindig csak félig töltsen meg étellel a lábast vagy a tálat.
- Több adag étellel megszakitásokkal dolgozzon.
- Mielőtt folytatná a feldolgozást, 4 percig hagyja lehűlni a készüléket.

Recept (példa): Burgonyapüré

1 kg főtt burgonya

200 ml meleg tej

- Helyezze a burgonyát egy tálba, majd 30 másodpercig pürésítse turbó sebességfokozaton.
- Adja hozzá a tejet. Folytassa a pürésítést még 30 másodpercig.

Aprítótartozék (C)

Az aprító (9) kiválóan alkalmas hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldbúzák, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Használja az «mc» aprítót (9) nagyobb mennyiségekhez és kemény ételekhez.

Az «mc» aprító használata esetén a betöltött összetevők mennyisége ne lépje túl a maximum jelölést.

Az aprítandó hozzávalók mennyisége ne legyen nagyobb, mint amennyi a „hc” jelzésű aprítóba a max. jelzésig fér. A „hc” jelzésű aprító esetében a működtetés maximális időtartama: 1 perc nagy mennyiségű, nedves hozzávaló esetén; 30 másodperc száraz

vagy kemény hozzávalók esetén.

ÜGYELJEN ARRA, HOGY: az újabb működés megkezdése előtt (a meghibásodás elkerülése érdekében) legalább 3 percet várjon. Azonnal hagyja abba az aprítást, ha a motor sebessége csökken és/vagy erős rezgés érezhető.

A maximális mennyiségeket, az ajánlott időtartamot és a sebességet ld. a C. Elkészítési útmutatóban.

Használat előtt

- A könnyebb aprítás érdekében az élelmiszeret vágja apró darabokra.
- A pengék sérülésének elkerülése érdekében a húsból távolítsa el a csontokat, az inakat és a hártvás részeket.
- Győződjön meg arról, hogy a csúszásgátló gumigyűrű (9e) az aprítótál alsó részéhez van rögzítve.

Összeszerelés és működtetés

- A penge (9b) nagyon éles! Mindig a felső műanyagrésznél fogja meg, és óvatosan kezelje.
- A pengét helyezze az aprítótál közepén található tuskére (9c). Nyomja le, és forgassa el, amíg a helyére nem záródik.
- Töltse meg az aprítót élelmiszerrel, és helyezze rá a fedelet (9a).
- Illessze a motorrészt az aprítóhoz, majd csavarja őket össze, amíg hallhatóan a helyükre nem kattannak. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- Az aprító üzemeltetéséhez kapcsolja be a készüléket. A feldolgozás közben egyik kezével a motorrészt, a másik kezével pedig az aprítótálat tartsa.
- A keményebb élelmiszereket (pl. Parmezán sajtot) mindig teljes sebességen aprítsa.
- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, majd tekeréssel távolítsa el a motorrészt (3).
- Emelje fel a fedelet. A tál kiürítése előtt óvatosan távolítsa el a pengét. A penge eltávolításához kissé fordítsa el, majd húzza ki a pengét.

Figyelem

- Ne használja az aprítótartozékot rendkívül kemény élelmiszerek (pl. tisztítatlan diófélék, jégkocka, kávébab, gabona vagy kemény fűszerek, pl. szerecsendió) előkészítéséhez. Az ilyen élelmiszerek előkészítés közben károsíthatják a pengéket.
- Az aprítótálat soha ne helyezze mikrohullámú sütőbe.

«hc» Recept (példa): Mézes aszalt szilva (palacsintatöltelékként vagy péksüteményre kenve)

50 g aszalt szilva

75 g krémes méz

10 ml vizet (vanília ízesítésűt)

- Tegye az aprítótálba «hc» az aszalt szilvát és a krémes mézet.
- Tárolja hűtőszekrényben 3 °C-on 24 órán keresztül.
- Adjon hozzá 70 ml vizet (vanília ízesítésűt).
- Folytassa az aprítást további 1,5 másodpercig maximális sebességen.

Használja a «hc» jelzésű aprítótartozékot (választható tartozék, kapható a Kenwood Szervizközpontban, de nem minden országban).

Rendbentartás és tisztítás (D)

- Az első használat előtt, valamint minden használat után tisztítsa meg alaposan a botmixert és megfelelő tartozékait vízzel és mosószerrel.
- Tisztítás előtt húzza ki a botmixer csatlakozódugóját a konnektorból.
- A motorrészt (3) vagy a forgórész-házat (7a/8a) ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Csupán egy nedves törlőruhával törölje meg.
- A fedél (9a) folyóvízben leöblíthető. Ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- Minden más rész tisztítható mosogatógépben. Ne használjon csiszolóanyagot

tartalmazó tisztítószer, amely megkarcolhatja a felületet.

- A csúszásgátló gumigyűrűk a tálak aljáról tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Nagy pigmenttartalmú élelmiszerek (pl. sárgarépa) feldolgozásakor a tartozékok elszíneződhetnek. Tisztítás előtt törölje át ezeket a részeket növényi olajjal.

Garancia és szerviz

Ha bármilyen probléma merülne fel a készülék használata során, olvassa el a használati útmutató „Hibaelhárítási útmutató” részét, vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com honlapra, mielőtt segítségért fordulna hozzánk.

A termékre garancia vonatkozik, amely megfelel a vásárlási hely szerinti országban érvényben lévő, garanciára vonatkozó és fogyasztói jogokról szóló valamennyi jogi előírásnak.

Ha az Ön által vásárolt Kenwood termék nem megfelelően működik vagy bármilyen más hibát tapasztal, küldje vagy vigye el azt egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. Az Önhöz legközelebb található KENWOOD szervizközpontról friss információt a www.kenwoodworld.com honlapon vagy az Ön országa számára kijelölt honlapon olvashat.

A műszaki leírás és a jelen használati utasítás értesítés nélkül módosítható.

A termék hasznos élettartamának leteltével ne dobja azt a háztartási hulladékok közé. A kiszolgált készüléket hulladékként átveszi a Kenwood szervizközpont vagy leadhatja azt az Ön országában található megfelelő hulladékgyűjtő telepeken.

Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő tárgyak és anyagok megfelelnek az Európai Unió 1935/2004 rendeletében foglaltaknak.



Hibaelhárítási útmutató


Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A botmixer nem működik.	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva. Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában. Ha az ellenőrzést követően a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Kenwood ügyfélszolgálatához.

Hrvatski

Prije uporabe

Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate korisničke upute i pohranite ih za buduće korištenje. Uklonite ambalažu i etikete i odložite ih na odgovarajući način.

Pozor

-  Oštrice su vrlo oštre! Rukujte s njima čim pažljivije da biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Posebnu pažnju je potrebno obratiti kod rukovanja oštrim reznim oštrocama, pražnjenju posude i tijekom čišćenja.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ukoliko su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način te shvataju moguću opasnost.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Držite djecu podalje od uređaja i njegova strujnog kabela.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegle moguće opasnosti.
- Uvijek isključite i iskopčajte uređaj iz izvora napajanja kada je bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili pohranjivanja.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu i za obradu uobičajenih količina koje se u domaćinstvu koriste.
- Nemojte koristiti aparat ni u koju drugu svrhu osim one navedene u ovim uputama za korištenje. Svaka pogrešna primjena može dovesti do ozljeđa.

- Ne koristite nijedan dio uređaja u mikrovalnoj pećnici.
- Molimo vas da prije prvog korištenja ili kad je to potrebno očistite sve dijelove, pridržavajući se uputa navedenih u odjeljku Održavanje i čišćenje.

Dijelovi i pribor

- 1 Varijabilna gumba brzine (on/off)
- 2 Turbo gumba (T)
- 3 Kućište s motorom
- 4 Twist lock mehanizam
- 5 Osovina štapnog miksera
- 6 Posuda
- 7 Pjenjača
 - a Kućište
 - b Nastavak pjenjače
- 8 Dodatak za pripremu pirea
 - a Kućište
 - b Posuda za pire
 - c Lopatica
- 9 Sjeckalica zapremine 500 ml «mc»
 - a Poklopac (s kućištem)
 - b Oštrica za sjeckanje
 - c Posuda za sjeckanje
 - d Gumeni obruč protiv klizanja

Kako koristiti uređaj

Nastavak za miksanje (A)

Ručni mikser također je idealan za pripremanje preljeva, umaka, preljeva za salate, juha, kašica za bebe, te pića, smoothija i frapea.

Za najbolji učinak koristite Turbo brzinu.

Sklapanje i rad

- Motorni dio (3) postavite na osovinu za miješanje (5) i onda okrećite twist lock mehanizam (4) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu sve dok ne začujete da je kliknuo na mjesto.
- Postavite nastavak za miksanje u smjesu koju treba miješati. Zatim uključite uređaj.

- Miksajte sastojke do željene konzistencije laganim pokretima gore-dolje.
- Nakon korištenja, izvucite utikač i okrenite osovinu za miješanje u smjeru kazaljke na satu (5) da biste uklonili ručni blender.

Pažnja

- Ako uređajem miješate vruću hranu u posudi za kuhanje, uklonite je s izvora topline i pazite da tekućina ne ključa. Pustite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opasnost od ključanja.
- Ne ostavljajte ručni mikser u vrućoj posudi za kuhanje na štednjaku kada ga ne upotrebljavate.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 1 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 3 minuta prije nastavka s radom.

Primjer recepta: Majoneza

250 g ulja (npr. suncokretovog)

1 cijelo jaje i 1 žumanjak

1–2 žlice octa

sol i papar po želji

- Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu prema navedenom redoslijedu.
- Postavite štapni mikser na dno posude. Miksajte Turbo brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
- Uključeni štapni mikser polako podižite do vrha smjese i spuštajte ga do dna kako biste ostatak ulja sjedinili sa smjesom.

NAPOMENA: Vrijeme izrade: otprilike 1 minuta za salate i do 2 minute za gušču majonezu (npr. za umak).

Pjenjača (A)

Koristite pjenjaču samo za pripremu šlaga od tučenog vrhnja, šlaga od bjelanjaka, izradu biskvitnog tijesta i slastica za koje treba promiješati gotove sastojke.

Sklopanje i rad

- Pričvrstite pjenjaču na (7b) kućište (7a).
- Motorni dio i spojenu pjenjaču poravnajte

i okrećite ih zajedno sve dok ne čujete da su kliknuli na mjesto.

- Nakon korištenja, uređaj isključite iz struje, a potom pjenjaču okrećite u smjeru kazaljke na satu (7) da biste odvojili motorni dio. Zatim izvucite pjenjaču iz njezinog kućišta.
- Nemojte koristiti neprekidno duže od 3 minute.
- Pustite uređaj da se hladi 3 minuta prije nastavka s radom.

Savjeti za postizanje najboljih rezultata

- Okrenite pjenjaču u smjeru kazaljke na satu držeći je malo nakošenom.
- Kako biste spriječili prskanje, započnite polako miješati i pritom koristite duboke posude.
- Uređaj uključite tek nakon što postavite pjenjaču u posudu.
- Pobrinite se da pjenjača i posuda budu uvijek besprijekorno čisti i da na njima nema masnoće prije nego što počnete tući snijeg od bjelanjaka. Tucite odjednom najviše 4 bjelanjaka.

Primjer recepta: Šlag

400 ml ohlađenog vrhnja za šlag (min. 30 % udjela masnoće, 4 - 8 °C)

- Počnite sporo i povećavajte brzinu tijekom tučenja.
- Uvijek koristite svježe ohlađeno vrhnje za šlag kako biste postigli bolji i stabilniji volumen tijekom tučenja.

Dodatak za pripremu pirea (B)

Sjeckalica se može koristiti za pripremu pirea od povrća i voća poput krumpira, batata, rajčica, šljiva i jabuka.

Prije uporabe

- Nemojte gnječiti tvrdi ili nekuhanu hranu jer time možete oštetiti uređaj.
- Ogulite i uklonite koštice i sve tvrde dijelove; kuhajte i ocijenite namirnice, a zatim ih izradite u pire.

Sklapanje i rad

- Postavite kućište (8a) na posudu (8b) tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu kako bi škljocnuli.
- Okrenite dodatak za pripremu pirea napako i postavite lopaticu (8c) u središte te je okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je učvrstili. (Ako se kućište ispravno ne pričvrsti, lopatica neće biti učvršćena na svom mjestu).
- Motorni dio i spojenu gnječilicu poravnajte i okrećite ih zajedno sve dok ne čujete da su kliknuli na mjesto. Uključite ga.
- Uronite glavni nastavak u sastojke i uključite uređaj.
- Laganim pokretima gore-dolje pomičite glavni nastavak kroz sastojke dok ne postignete željenu teksturu.
- Otpustite gumb varijabilne brzine i uvjerite se da je dodatak za pripremu pirea potpuno zaustavljen prije nego što ga uklonite.
- Nakon korištenja, uređaj isključite iz struje, a potom gnječilicu okrećite u smjeru kazaljke na satu (8) da biste odvojili motorni dio.
- Izvucite lopaticu (8c) tako da je okrenete u smjeru kazaljke na satu, a potom odvojite kućište (8a) od osovine (8b).

Pažnja

- Dodatak za pripremu pirea nikad nemojte koristiti u posudi koja se nalazi na izravnom izvoru topline.
- Uvijek uklonite posudu s izvora topline i ostavite ga da se ohladi.
- Postavite posudu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte je slobodnom rukom.
- Nemojte naslanjati dodatak za pripremu pirea na stijenku posude za kuhanje tijekom ili nakon njegove uporabe. Za uklanjanje viška hrane koristite lopaticu.
- Za postizanje najboljih rezultata pri izradi pirea, nikada nemojte posudu napuniti hranom više od polovice.
- Nemojte izrađivati više od jedne smjese pirea bez prekidanja.

- Pustite uređaj da se hladi 4 minuta prije nastavka s radom.

Primjer recepta: Pire od krumpira

1 kg kuhanih krumpira

200 ml toplog mlijeka

- Stavite krumpire u posudu i gnječite ih 30 sekundi pri Turbo brzini.
- Dodajte mlijeko. Nastavite gnječiti još 30 sekundi.

Sjeckalica (C)

Sjeckalica (9) idealna je za sjeckanje tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Sjeckalicu „mc“ (9) koristite za pripremu većih količina namirnica i tvrdu hranu.

Kad koristite „mc“ sjeckalicu, količina namirnica ne smije prijeći maksimalnu oznaku.

Pri upotrebi «hc» sjeckalice ne prekoračujte maksimalnu količinu sastojaka označenu crtom. Maksimalno vrijeme rada sjeckalice «hc»: 1 minuta za veće količine mokrih sastojaka, 30 sekundi za suhe ili tvrde sastojke.

NAPOMENA: između upotreba potrebno je razdoblje mirovanja od najmanje 3 minute (radi sprečavanja grešaka). Kad dođe do smanjenja brzine i/ili jakih vibracija, odmah prekinite s obradom hrane.

Pogledajte Vodič za obradu hrane C kako biste saznali podatke o najvećim količinama, preporučenom vremenu rada i brzina.

Prije uporabe

- Izrežite namirnice na manje komade radi lakšeg sjeckanja.
- Uklonite iz mesa sve kosti, žile i hrskavicu kako se oštrice ne bi oštetile.
- Provjerite je li gumeni obruč protiv klijanja (9e) pričvršćen za dno posude za sjeckanje.

Sklapanje i rad

- Sječivo (9b) je vrlo oštro! Uvijek ga hvatajte za gornji plastični dio i pažljivo njime rukujte.
- Postavite sječivo na središnji klin posude za sjeckanje (9c). Pritisnite ga prema dolje i zaokrenite ga kako bi se učvrstio na svom mjestu.
- Napunite sjeckalicu namirnicama i zatvorite posudu poklopcem (9a).
- Motorni dio i sjeckalicu poravnajte i okrećite ih zajedno sve dok ne čujete da su kliknuli na mjesto. Uključite ga.
- Kako biste započeli rad sa sjeckalicom, uključite uređaj. Tijekom obrade hrane kućište s motorom držite jednom rukom, a posudu za sjeckanje pridržavajte drugom.
- Uvijek sjeckajte tvrde namirnice (npr. sir parmezan) pri punoj brzini.
- Nakon korištenja, izvucite utikač i okrenite motorni dio (3) da ga odvojite.
- Uklonite poklopac. Pažljivo izvadite sječivo prije nego što izvadite sadržaj iz posude. Kako biste uklonili sječivo, lagano ga zaokrenite i zatim ga izvucite.

Pažnja

- Sjeckalicu nemojte koristiti za obradu izrazito tvrde hrane poput orašastih plodova u ljusci, kocaka leda, zrna kave, ostalog zrnja i tvrdih začina kao što je muškatni oraščić. Obrada takve hrane može oštetiti sječiva.
- Nemojte nikada stavljati posude za sjeckanje u mikrovalnu pećnicu.

«hc» Primjer recepta: Nadjev za palačinke ili namaz od suhih šljiva i meda

50 g suhih šljiva

75 g kremastog meda

10 ml vode (s okusom vanilije)

- U posudu za sjeckanje «hc» stavite šljive i med.
- Držite na temperaturi od 3 °C u hladnjaku 24 sata.
- Dodajte 70 ml vode (s okusom vanilije).
-

- Nastavite sjeckati daljnjih 1,5 sekundu pri maksimalnoj brzini.

Upotrijebite pribor sjeckalice «hc» (dodatni pribor dostupan je u servisnom centru tvrtke Kenwood, ali ne u svakoj zemlji).

Održavanje i čišćenje (D)

- Uvijek temeljito očistite štapni mikser i odgovarajuće nastavke prije prve te nakon svake upotrebe vodom i deterdžentom.
- Prije čišćenja iskopčajte mikser.
- Nemojte uranjati kućište s motorom ili (3) kućišta za nastavke (7a/8a) u vodu ili drugu tekućinu. Brišite ih samo vlažnom krpom.
- Poklopac (9a) se može ispirati pod tekućom vodom. Nemojte ga uranjati u vodu niti prati u perilici posuđa.
- Sve ostale dijelove je moguće prati u perilici suđa. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla izgrebati površinu dijelova miksera.
- Gumeni obruč protiv klizanja može se ukloniti s dna posude radi temeljitog čišćenja.
- Prilikom obrade hrane bogate pigmentima (npr. mrkve), dijelovi miksera mogu promijeniti boju. Dijelove miksera koji su promijenili boju prije pranja namažite biljnim uljem.

Jamstvo i servis

U slučaju bilo kakvih problema s radom vašeg uređaja, prije nego što zatražite pomoć, u priručniku za korištenje pogledajte odjeljak "vodič za rješavanje problema" ili posjetite www.kenwoodworld.com.

Imajte na umu da je vaš proizvod pokriven jamstvom koje udovoljava svim pravnim zahtjevima koji se odnose na bilo koje postojeće jamstvo i potrošačka prava u državi u kojoj je proizvod kupljen.

Ako vaš Kenwood proizvod ne radi pravilno ili otkrijete bilo kakve nedostatke, pošaljite ga ili donesite u ovlaštenu KENWOOD

servisni centar. Za više točnih informacija o vašem najbližem ovlaštenom KENWOOD servisnom centru posjetite www.kenwoodworld.com ili njihovu lokalnu internetsku stranicu.

Specifikacije proizvoda i ove korisničke upute mogu se mijenjati bez prethodne obavijesti.

Molimo vas da, nakon isteka životnog vijeka trajanja proizvoda isti ne odlažete kao kućanski otpad. Odložiti ga možete u servisnom centru tvrtke Kenwood ili prikladnom sabirnom mjestu u vašoj zemlji.



Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt s hranom ispunjavaju sve zahtjeve EU-Direktive 1935/2004.




Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Štapni mikser ne radi.	Nema napajanja	Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Kenwood.

Pred uporabo

Pred uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo ter jih shranite za kasnejšo uporabo. Odstranite vso embalažo in oznake ter jih ustrezno zavržite.

Opozorilo

-  Rezila so zelo ostra! Da bi preprečili poškodbe, vas prosimo, da z rezili rokujete z največjo možno skrbnostjo.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju bodite previdni.
- Osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali duševne zmožnosti ali nimajo zadostnega znanja oz. izkušenj, lahko napravo uporabljajo samo, če so pod nadzorom ali če so jim dana ustrezna navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se ne smejo zadrževati v območju naprave in električnega kabla.
- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Ko napravo pustite brez nadzora in preden jo sestavite, razstavite, čistite in shranite, jo vedno izklopite in izključite iz vtičnice.
- Preden priključite napravo v električno vtičnico, preverite, ali vaša omrežna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na dnu naprave.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvu in predelavi take količine živil, ki je običajna za gospodinjstvo.
- Naprave ne uporabljajte za namene, ki v tem priročniku niso opisani kot predvidena uporaba. Vsakršna napačna raba lahko povzroči poškodbe.
- Nobenega dela naprave ne postavite v

mikrovalvno pečico.

- Pred uporabo ustrezno očistite vse dele ter pri tem upoštevajte navodila v razdelku Nega in čiščenje.

Deli in nastavki

- 1 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 2 Turbo gumb (T)
- 3 Motorna enota
- 4 Twist lock
- 5 Nastavek za mešanje
- 6 Čaša
- 7 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 8 Nastavek za tlačenje
 - a Menjalnik
 - b Držalo za pire
 - c Lopatka
- 9 500-ml nastavek za sekljanje «mc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

Uporaba naprave

Mešalna gred (A)

Ročni mešalnik je popolnoma primeren tudi za pripravo omak, solatnih prelivov, juh, hrane za dojenčke kot tudi za pijače, smutije in mlečne napitke.

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite turbo hitrost

Sestava in delovanje

- Motorni del (3) in steblo mešalnika (5) sklopite ter zasučite zaklep (4) v nasprotni smeri urnega kazalca, tako da se slišno zaskoči.
- Držalo za mešanje vstavite v zmes, ki jo želite zmešati. Nato vklopite napravo.
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol zmešajte sestavine do zelene strukture.

- Po uporabi odklopite mešalnik in steblo mešalnika zasužite v smeri urnega kazalca (5), da ga razstavite.

Pozor

- Če z napravo želite pretlačiti vročo hrano v kozici ali loncu, odstranite kozico oz. lonec iz toplotnega vira ter zagotovite, da tekočina ne vre. Počakajte, da se vroča hrana nekoliko ohladi, saj se v nasprotnem primeru lahko opečete.
- Če ročnega mešalnika ne uporabljate, ga ne pustite v vroči kozici ali kuhinjskem loncu.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 1 minuto.
- Počakajte 3 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Primer recepta: Majoneza

250 g olja (npr. sončnično olje)

1 jajce in 1 dodaten jajčni rumenjaki

1–2 žlici kisa

Sol in poper dodajte po okusu

- Sestavine (na sobni temperaturi) dodajte v čašo v vrstnem redu, ki smo ga navedli zgoraj.
- Ročni mešalnik postavite na dno čaše. Mešajte pri turbo hitrosti, dokler olje ne začne emulgirati.
- Z vklopljenim ročnim mešalnikom počasi premešajte zmes do vrha in nato nazaj navzdol, da se zmeša še preostanek olja.

OPOMBA: čas priprave: pribl. 1 min za solate in 2 min za gostejšo majonezo (npr. za omake za pomakanje).

Nastavek za stepanje (A)

Metlico uporabljajte samo za stepanje smetane, mešanje beljakov, pripravo biskvitov in sladice.

Sestava in delovanje

- Metlico (7b) pritrdite na menjalnik (7a).
- Poravnajte motorni del in sestavljeno metlico ter dela z zasukom sklopite, tako da slišite, da se zaskočita.

- Po uporabi odklopite mešalnik in obrnite metlico v smeri urnega kazalca (7), da odklopite motorni del. Nato metlico povlecite iz ohišja.
- Naprava naj ne deluje neprekinjeno več kot 3 minuti.
- Počakajte 3 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Namigi za doseganje najboljših rezultatov

- Metlico premikajte v smeri urinega kazalca pod majhnim kotom.
- Če želite preprečiti škropljenje, začnite počasi in pripomoček za stepanje uporabljajte v globokih kozicah ali posodah.
- Metlico najprej postavite v posodo in šele nato vklopite napravo.
- Preden začnete stepati beljake, vedno zagotovite, da sta metlica in posoda za mešanje v celoti čisti in brez ostankov maščob. Hkrati lahko stepate največ 4 beljake.

Primer recepta: Stepena smetana

400 ml hladne smetane (vsebnost maščobe min. 30 %, 4–8 °C)

- Začnite z nizko hitrostjo in hitrost povečajte med stepanjem.
- Če želite med stepanjem pridobiti večjo količino in gostejšo smetano, vedno uporabite svežo hladno smetano.

Nastavek za tlačenje (B)

Nastavek za tlačenje uporabljate za tlačenje kuhane zelenjave in sadja, kot so krompir, sladki krompir, paradižnik, slive in jabolka.

Pred uporabo

- Ne tlačite trde ali surove hrane, saj lahko poškodujete enoto.
- Olupite in odstranite pečke ter trde delce; sadje in zelenjavo skuhamo in jih odtočite, nato pa jih stlačite.

Sestava in delovanje

- Menjalnik (8a) namestite na držalo (8b) tako, da ga zasukate v smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči.

- Nastavek za tlačenje obrnite na glavo in namestite lopatko (8c) čez osrednji del ter zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca. (Če menjalnik ni pravilno nameščen, lopatke ne bo mogoče trdno pritrditi).
- Poravnajte motorni del in sestavljen nastavek za piriranje ter dela z zasukom sklopite, tako da slišite, da se zaskočita. Priključite ga.
- Nastavek za tlačenje postavite v sestavine in vklopite napravo.
- Z rahlimi gibi navzgor in navzdol nastavek za tlačenje premikajte po sestavinah, dokler ne dosežete zelene strukture.
- Sprostite gumb za hitrost in zagotovite, da se je nastavek za tlačenje v celoti ustavil, preden ga odstranite iz živil.
- Po uporabi odklopite mešalnik ter nastavek za mečkanje zasušite v smeri urnega kazalca (8), da odklopite motorni del.
- Odstranite lopatko (8c), tako da jo zasučete v smeri urnega kazalca, in snemite pogonski del (8a) z držala.

Pozor

- Nastavka za tlačenje nikoli ne uporabljajte v kozici neposredno nad virom toplote.
- Kozico vedno odmaknite od vira toplote in počakajte, da se nekoliko ohladi.
- Kozico ali posodo postavite na stabilno, ravno površino in jo primite z roko.
- Med uporabo ali po njej ne trepljajte nastavka za tlačenje ob stran posode za kuhanje. S kuhinjsko lopatico postrgajte preostalo hrano.
- Za najboljši rezultat med tlačanjem kozice ali posode nikoli ne napolnite s hrano čez polovico.
- Ne obdelujte večjih količin živil brez prekinitev.
- Počakajte 4 min, da se naprava ohladi, in nato nadaljujte s pripravo živil.

Primer recepta: Pire krompir

1 kg kuhanega krompirja

200 ml topllega mleka

- Krompir dajte v posodo in ga pirajte 30 sekund pri hitrosti Turbo.
- Vlijte mleko. Tlačite še nadaljnjih 30 s.

Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalnikom (9) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Pri večjih količinah in trdih živilih uporabite sekljalnik «mc» (9).

Pri sekljalniku «mc» ne presežite količine sestavin, ki je določena s črto z oznako maks.

Pri sekljalniku «hc» ne presežite maksimalne količine sestavin, ki jo označuje črta »max«. Največji dovoljeni čas delovanja za sekljalnik «hc»: 1 minuta za večje količine mokrih sestavin, 30 sekund za suhe ali trde sestavine.

OPOMBA: Počakajte vsak 3 minute, preden izdelek spet uporabite (da se izognete okvaram). Če se hitrost motorja zmanjša in/ali se začnejo pojavljati močne vibracije, takoj prenehajte z uporabo.

V Navodilih za pripravo C najdete več informacij o največji dovoljeni količini, priporočenih časih in hitrostih.

Pred uporabo

- Živila vnaprej narežite na koščke, da jih boste lahko lažje sesekljali.
- Meso očistite, da bo brez kosti, tetiv in hrustancev – tako se boste izognili morebitnim poškodbam rezil pri sekljanju.
- Poskrbite, da je gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja (9e) pritrjen na dno posode za sekljanje.

Sestava in delovanje

- Rezilo (9b) je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del in bodite izjemno pozorno pri delu z rezilom.
- Rezilo postavite na središnji nastavek posode za sekljanje (9c). Pritisnite ga navzdol in ga zavrtite, da se zaskoči.
- Sekljalnik napolnite z živili in ga zaprite s pokrovom (9a).

- Poravnajte motorni del in sekljalnik ter ju z zasukom sklopite, tako da slišite, da se zaskočita. Napravo priklopite.
- Če želite upravljati sekljalnik, vklopite napravo. Med pripravo živil držite motor-no enoto z eno, posodo za sekljanje pa z drugo roko.
- Bolj trda živila (npr. parmezan) vedno sekljajte pri najvišji hitrosti.
- Po uporabi odklopite napravo in zasučite motorni del (3), da ga odklopite.
- Dvignite pokrov. Preden stresete vsebino posode, pazljivo odstranite rezilo. Rezilo odstranite tako, da ga narahlo obrnete in nato izvečete.

Pozor

- Nastavka za sekljanje ne uporabljajte za pripravo izjemno trdih živil, kot so neoluščeni oreščki, ledene kocke, kavna zrna, žitarice, ali trde začimbe, npr. muškadni orešček. Če želite pripraviti takšne vrste živil, lahko poškodujete rezila.
- Posod za sekljanje nikoli ne vstavljajte v mikrovalovno pečico.

Primer recepta za «hc»: Slive z medom (kot nadev ali namaz za palačinke)

50 g suhih sliv

75 g kremastega medu

10 ml vode (z okusom vanilje)

- V posodo za sekljanje «hc» dodajte slive in kremastega medu.
- 24 ur hranite v hladilniku pri temperaturi 3 °C.
- Dodajte 70 ml vode (z okusom vanilje).
- Nadaljujte s sekljanjem še za 1,5 sekunde pri najvišji hitrosti.

Uporabite nastavek za sekljanje «hc» (izbirni nastavek je na voljo v servisnem centru družbe Kenwood, vendar ne v vsaki državi).

Vzdrževanje in čiščenje (D)

- Ročni mešalnik in ustrezne dodatke vedno temeljito očistite z vodo in detergentom pred prvo uporabo in po vsaki uporabi.
- Pred čiščenjem mešalnik vedno izključite.
- Motorne enote (3) ali menjalnikov (7a/8a) ne potaplajte v vodo oz. druge tekočine. Obrišite jih samo z vlažno krpo.
- Pokrov (9a) lahko sperete s tekočo vodo. Ne potopite ga v vodo in ga ne perite v pomivalnem stroju.
- Vse ostale dele lahko operete v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte sredstev za poliranje, saj lahko opraskate površino.
- Če želite napravo dodatno temeljito očistiti, lahko z dna naprave odstranite gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja.
- Pri pripravi hrane, ki ima veliko vsebnost barvil (npr. korenje), se lahko nastavki razbarvajo. Te dele pred čiščenjem obrišite z rastlinskim oljem.

Garancija in servis

Če zaznate kakršno koli težavo pri delovanju naprave, preberite razdelek o odpravljanju težave v priročniku ali obiščite www.kenwoodworld.com, preden se obrnete na podporo.

Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, ki je skladna z vsemi pravnimi določili, ki se nanašajo na obstoječe pravice potrošnikov glede garancije v državi, kjer ste izdelek kupili.

Če se vaš izdelek Kenwood okvari ali na njem odkrijete napake, ga pošljite ali prinesite na pooblaščen servisni center KENWOOD. Če želite najti trenutno aktualne podatke o najbližjih pooblaščenih servisnih centrih KENWOOD obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno stran za vašo državo.

Tako tehnični podatki kot tudi uporabniška navodila se lahko brez opozorila spremenijo.

Ko izdelek ni več uporaben, ga ne zavržite med gospodinjske odpadke. Izdelek lahko prinesete v Kenwood servisni center ali na ustrezno zbirališče v vaši državi.



Materiali in pripomočki, ki lahko pridejo v stik z živili, so skladni z uredbo Evropskega parlamenta in Sveta št. 1935/2004.



Vodič za odpravljanje napak


Težava	Morebitni vzroki	Rešitev
Ročni mešalnik ne deluje.	Ni napajanja	Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Kenwood.

Türkçe

Uyarı

Aleti kullanmadan önce lütfen kullanıcı talimatlarının tamamını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak amacıyla saklayın. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkartıp uygun şekilde atın.

Dikkat

-  Bıçaklar çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde kullanın.
- Keskin kesme bıçakları takılıp çıkarılırken, kap boşaltılırken ve temizlik sırasında dikkat edilmelidir.
- Bu cihaz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri düşük ya da tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Ancak, bu kişiler cihazın güvenli biçimde kullanımı hakkında yeterince bilgilendirilmiş, tehlikeleri anlamış olmalıdır ve denetim altında bulunmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır.
- Çocuklar cihazdan ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.
- Güç kablosu hasarlıysa, riski önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer ehliyete sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz gözetim altında olmadığına ve montaj, söküm, temizleme ve depolama öncesinde her zaman cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak için ve normal şartlarda evde kullanılan miktarların işlenmesi için tasarlanmıştır.
- Bu aleti, bu kılavuzda tarif edilen amaç haricinde başka hiçbir amaca yönelik

kullanmayın. Amaç dışı kullanım yaralanma ihtimalini ortaya çıkarır.

- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırında kullanmayın.
- Lütfen tüm parçaları ilk kez kullanmadan önce veya gerekli olduğunda, Bakım ve Temizlik bölümündeki talimatlara uyarak temizleyin.

Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- 2 Turbo düğmesi (T)
- 3 Motor parçası
- 4 Döner kilit
- 5 Blendir şaftı
- 6 Kap
- 7 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 8 Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 9 500 ml doğrama aksesuarı «mc»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka

Cihazın Kullanılması

Karıştırma Mili (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake hazırlamaya da çok uygundur.

En iyi sonuçlar için Turbo hızı kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Motor parçasını (3) blender mili (5) üzerine yerleştirin ve döner kilidi (4) saatin tersi yönünde, tıklayarak yerine oturana kadar döndürün.
- Karıştırma milini karıştırılacak karışımın içine koyun. Ardından cihazı çalıştırın.

- Hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek malzemeleri istenen kıvama gelene kadar karıştırın.
- Kullandıktan sonra el blenderini çıkartmak için fişi çekin ve blender milini (5) saat yönünde çevirin.

Uyarı

- Cihazı bir tencere veya çanak içerisindeki sıcak yiyecekleri püre haline getirmek için kullanıyorsanız, tencereyi veya çanağı ısı kaynağından kaldırın ve sıvının kaynamadığından emin olun. Yanma riskinden kaçınmak için sıcak yiyeceklerin biraz soğumasını bekleyin.
- El mikseri kullanılmadığında pişirme yüzeyindeki sıcak bir tavanın içerisinde bırakmayın.
- 1 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 3 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Tarif Örneği: Mayonez

250 g sıvı yağ (ör. ayçiçeği yağı)

1 yumurta ve ilaveten 1 yumurta sarısı

1–2 çorba kaşığı sirke

Bir fiske tuz ve karabiber

- Tüm malzemeleri (oda sıcaklığında) yukarıdaki sırada kaba koyun.
- El mikserini kabın dibine oturtun. Yağ kıvam kazanmaya başlayana kadar Turbo hızda karıştırın.
- Yağın geri kalanını karışıma dahil etmek için el mikseri çalışmaya devam ederken mili karışımın yüzeyine kadar kaldırın ve tekrar indirin.

NOT: İşleme süresi: salatalar için yaklaşık 1 dakika ve daha kıvamlı bir (ör. meze yapma amaçlı) mayonez için 2 dakikaya kadar.

Çırpma Aksesuarı (A)

Çırpıcıyı yalnızca krema çırpma, yumurta aklarını çırpma, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanın.

Takma ve Çalıştırma

- Çırpıcıyı (7b) dişli kutusuna (7a) takın.
- Motor parçasını ve birleştirilmiş çırpıcıyı hizalayın, sonra parçaları tıklayıp yerine oturana kadar birlikte döndürün.
- Kullandıktan sonra motor parçasını ayırmak için fişi çekin ve çırpıcıyı (7) saat yönünde çevirin. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekin.
- 3 dakikadan fazla sürekli olarak çalıştırmayın.
- İşlemeye devam etmeden önce 3 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

En İyi Sonuçlar İçin İpuçları

- Çırpıcıyı hafif eğimli tutarak saat yönünde hareket ettirin.
- Sıçramayı önlemek için yavaş başlayın ve çırpıcıyı derin kaplarda veya tencerelerde kullanın.
- Cihazı çırpıcıyı bir kaseye yerleştirdikten sonra çalıştırın.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce her zaman çırpıcının ve karıştırma kasesinin tamamen temiz ve yağsız olmasını sağlayın. En fazla 4 yumurta akını çırpın.

Tarif Örneği: Krem Şanti

400 ml soğutulmuş krema (min. % 30 yağ içeriği, 4 - 8 °C)

- Düşük hızda başlayın ve çırpmaya devam ederken hızı artırın.
- Çırpma sırasında daha büyük ve daha kararlı bir hacme ulaşmak için her zaman taze soğutulmuş krema kullanın.

Püre Aksesuarı (B)

Püre aksesuarı, patates, tatlı patates, domates, erik ve elma gibi pişmiş sebzeleri ve meyveleri püre haline getirmek için kullanılabilir.

Kullanmadan Önce

- Sert veya çiğ gıdaları püre haline getirmeyin; ünite zarar görebilir.
- Herhangi bir taşı veya sert parçayı soyun ve ayırın; meyveyi/sebzeyi pişirip süzdükten sonra püre haline getirin.

Takma ve Çalıştırma

- Dişli kutusunu (8a) yerine sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek mile (8b) oturtun.
- Püre aksesuarını ters çevirin ve paleti (8c) orta göbeğe yerleştirip sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin. (Dişli kutusu sabitlenmemişse palet yerine oturmaz).
- Motor parçasını ve birleştirilmiş püre eziciyi hizalayın, sonra parçalar tıkkayı yerine oturana kadar birlikte döndürün. Fişi takın.
- Püre aksesuarını malzemelere daldırın ve cihazı çalıştırın.
- İstenen kıvama ulaşana kadar hafifçe yukarı - aşağı hareket ettirerek püre aksesuarını malzemelerin içinde gezdirin.
- Değişken hız düğmesini bırakın ve yiyecekten çıkarmadan önce püre aksesuarının dönüşünün tamamen durduğundan emin olun.
- Kullandıktan sonra motor parçasını ayırmak için fişi çekin ve püre eziciyi (8) saat yönünde çevirin.
- Paleti (8c) saat yönünde çevirerek çıkartın ve dişli kutusunu (8a) milden (8b) ayırın.

Uyarı

- Püre aksesuarını asla direkt ısı kaynağı üzerindeki bir tencerede kullanmayın.
- Tencereyi daima ısı kaynağından uzaklaştırıp biraz soğumasını sağlayın.
- Tencereyi veya kaseyi sabit, düz bir yüzeye yerleştirin ve boştaki elinizle destekleyin.
- Püre aksesuarını kullanım sırasında veya sonrasında pişirme tenceresinin yan tarafına vurmeyin. Fazla gıdaları kazımak için bir spatula kullanın.
- Püre yapma esnasında en iyi sonuçları elde etmek için bir tencereyi veya kaseyi asla yarısından fazla gıdalla doldurmayın.
- Aralıksız olarak birden fazla partiyi işlemeyin.
- İşlemeye devam etmeden önce 4 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin.

Tarif Örneği: Patates Püresi

1 kg pişmiş patates

200 ml ılık süt

- Patatesleri bir kaseye koyun ve Turbo hız seviyesinde 30 saniye ezin.
- Sütü ilave edin. Karıştırmaya 30 saniye daha devam edin.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcı (9) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmekek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «mc» doğrayıcı (9) kullanın.

«mc» doğrayıcıyı kullanırken içine koyulan yiyecek miktarı max çizgisini aşmamalıdır.

«hc» doğrayıcı için malzemelerin miktarını maksimum çizgisinin üzerine geçirmeyin.

«hc» doğrayıcı için maksimum çalışma süresi: Büyük miktarlarda ıslak malzemeler için 1 dakika, kuru veya sert malzemeler için 30 saniye.

NOT: Tekrar çalıştırmadan önce en az 3 dakika ara verin (arızaları önlemek için). Motor hızı düştüğünde ve/veya güçlü titreşimler oluştuğunda işlemeyi derhal durdurun.

Maksimum miktarlar, önerilen süreler ve hızlar için İşleme Kılavuzu C'ye başvurun.

Kullanmadan Önce

- Daha kolay doğramak için yiyecekleri önceden küçük parçalara ayırın.
- Bıçakların zarar görmesini önlemeye yardımcı olmak için kemikleri, sinirleri ve kıkırdığı ayırın.
- Kaymaz kauçuk halkanın (9e) doğrama kasesinin tabanına takılı olduğundan emin olun.

Takma ve Çalıştırma

- Bıçak (9b) çok keskindir! Bıçağı her zaman üst plastik kısımdan ve dikkatli bir şekilde tutun.
- Bıçağı doğrama kasesinin orta pimine yerleştirin (9c). Aşağıya doğru bastırın ve yerine oturması için döndürün.

- Doğrayıcıya yiyecek doldurun ve kapağı takın (9a).
- Motor parçasını ve doğrayıcıyı hizalayın, sonra parçalar tıklayıp yerine oturana kadar birlikte döndürün. Fişi takın.
- Doğrayıcıyı çalıştırmak için cihazı açın. İşleme sırasında bir elinizle motor parçasını, diğeriyle ise doğrama kasesini tutun.
- Sert yiyecekleri (ör. parmesan peyniri) her zaman tam hızda doğrayın.
- Kullandıktan sonra fişi çekin ve motor parçasını (3) döndürerek ayırın.
- Kapağı kaldırın. Kasedeki malzemeleri boşaltmadan önce bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarın. Bıçağı çıkarmak için hafifçe çevirin, daha sonra çekin.

Uyarı

- Doğrayıcı aksesuarını kabuklu yemişler, buz küpleri, kahve çekirdekleri, tahıllar veya sert baharatlar, ör. muskat gibi çok sert yiyecekleri işlemek için kullanmayın. Bu yiyeceklerin işlenmesi bıçaklara zarar verebilir.
- Doğrayıcı kaselerini hiçbir zaman mikrodalga fırına koymayın.

«hc» Tarif Örneği: Bal-Erik (krep içine veya üzerine sürmek için)

50 g erik

75 g süzme bal

10 ml (vanilya aromalı)

- «hc» doğrama kasesini kuru erik ve süzme bal ile doldurun.
- Buzdolabında 3 °C ısıda 24 saat saklayın.
- 70 ml (vanilya aromalı) su ekleyin.
- Doğramaya maksimum hızda 1,5 saniye daha devam edin.

Doğrayıcı ataşman kullanın «hc» (isteğe bağlı ataşman Kenwood Servis Merkezinden edinilebilir; bu her ülkede mümkün olmayabilir).

Bakım ve Temizleme (D)

- İlk kez kullanmadan önce ve her kullanım sonrasında el mikserini ve uygun aksesuarlarını deterjan ve suyla etraflıca temizleyin.
- El mikserini temizlemeden önce fişini çekin.
- Motor parçasını (3) veya dişli kutularını (7a/8a) suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Yalnızca nemli bir bezle temizleyin.
- Kapak (9a) musluk suyunda çalkalanabilir. Suya daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Diğer bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yüzeyi çezebilecek aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Eksiksiz temizlik için kaselerin tabanındaki kaymaz kauçuk halkayı çıkarabilirsiniz.
- Pigment içeriği yüksek yiyecekleri (ör. havuç) işlemiden geçirirken aksesuarların rengi bozulabilir. Bu parçaları temizlemeden önce bitkisel yağ ile silin.

Garanti ve Servis

Bu aleti çalıştırmakla ilgili herhangi bir sorun yaşıyorsanız yardım istemeden önce kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne başvurun veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

Lütfen bu aletin garanti altında olduğunu ve bu garantinin aletin satın alındığı ülkede yürürlükte olan tüm yasal garanti koşullarını ve tüketici haklarını kapsamına aldığını unutmayın.

Kenwood ürününüz arıza yaparsa veya herhangi bir kusur bulursanız lütfen yetkili KENWOOD bayisine gönderin veya getirin.

Servis Merkezi. Size en yakın KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgileri www.kenwoodworld.com veya ülkenize özel web sitesinde bulabilirsiniz.

Hem tasarım özellikleri hem de bu kullanım talimatları haber vermeksizin değiştirilebilir.

Cihaz kullanım ömrünü tamamladığında lütfen evsel atıklarla birlikte atmayın. Cihazı atmak için Kenwood Servis Merkezine veya ülkenizde bulunan uygun toplama noktalarına bırakabilirsiniz.



Gıda maddeleri ile temas eden aksam ve materyaller Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesi ile öngörülen tavsiyelere uygundur.



Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Elektrik yok	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin. Evdeki sigortayı/devre kesiciyi kontrol edin. Sorun bunlardan kaynaklanmıyorsa Kenwood Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkca tespit edilen kullanım omru 7 yıldır.
Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:

Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire
United Kingdom

Delonghi Bosphorus Ev Aletleri Tic. A.Ş Meydan
Sok. No:1
Beybi Giz Plaza D:53-54 Maslak/İSTANBUL


DLB Tüketici Hizmetleri
444 27 64
info@kenwoodworld.com.tr

Română

Înainte de utilizare

Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru referință ulterioară. Îndepărtați toate ambalajele și etichetele și le evacuați ca deșeu în mod corespunzător.

Atenție

-  **Lamele sunt foarte ascuțite!**
Pentru a evita accidente-le, mânuiți lamele cu cea mai mare grijă.
- Se va avea grijă la manevrarea lamelor ascuțite și tăioase, la golirea bolului și în timpul curățării.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă acestea înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu acest aparat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul de service sau de către persoane calificate pentru a se evita potențialele pericole.
- Oprii întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză când este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblarea, dezamblării, curățării și depozitării.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea acesteia corespunde celei indicate pe aparat.
- Acest aparat este proiectat exclusiv pentru uz casnic, pentru procesarea de cantități obișnuite din gospodărie.
- Nu utilizați aparatul pentru niciun alt

scop decât cel pentru care a fost prevăzut, descris în acest manual de utilizare. Orice utilizare eronată poate cauza leziuni.

- Nu utilizați piesele aparatului în cuptor cu microunde.
- Vă rugăm să curățați toate piesele înainte de prima utilizare sau conform cerințelor, urmând instrucțiunile din secțiunea Îngrijire și curățare.

Piese și accesorii

- 1 Butonul de viteză variabilă (on/off)
- 2 Butonul turbo (T)
- 3 Motor
- 4 Zăvor rotativ
- 5 Axul blenderului
- 6 Cupă
- 7 Accesoriu dispozitiv de bătut
 - a Aparat de viteze
 - b Dispozitiv de bătut
- 8 Accesoriu pentru piure
 - a Cutie de viteze
 - b Picior pasator pentru piure
 - c Paletă
- 9 Accesoriu tocător de 500 ml «mc»
 - a Capac (cu angrenaj)
 - b Lamă de tocare
 - c Castron tocător
 - d Inel anti-alunecare din cauciuc

Cum se utilizează aparatul

Piciorul de amestecare (A)

Blenderul de mână este perfect adecvat pentru prepararea legumelor pasate, a sosurilor, a sosurilor pentru salate, a supelor, a hranei pentru bebeluși, precum și a băuturilor, a celor de tip smoothie și milkshake.

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza Turbo.

Asamblarea și utilizarea

- Așezați motorul (3) pe piciorul blenderului (5) și rotiți zăvorul rotativ (4) în sens

antiorar până se închichetează pe poziție cu sunet caracteristic.

- Puneți piciorul de amestecare în poziția care trebuie amestecată. Apoi porniți aparatul.
- Amestecați ingredientele până obțineți consistența dorită printr-o mișcare ușoară sus-jos.
- După utilizare decuplați și rotiți piciorul de amestecare în sens orar (5) pentru a scoate blenderul de mână.

Atenție

- Dacă se folosește aparatul pentru a pasa alimente fierbinți într-o cratiță sau oală, luați cratița sau oala de pe foc și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita riscul de a vă opări.
- Nu lăsați blenderul de mână într-o oală fierbinte pe aragaz atunci când nu îl folosiți.
- Nu operați continuu mai mult de 1 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de rețetă: Maioneză

250 g ulei (ex. ulei de floarea-soarelui)

1 ou și 1 gălbenuș în plus

1–2 linguri de oțet

Sare și piper după gust

- Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în cupă, în ordinea indicată mai sus.
- Puneți blenderul de mână în partea de jos a cupei. Amestecați la viteza Turbo până când uleiul începe să se încorporeze în compoziție.
- Cu blenderul de mână încă mergând, ridicați ușor piciorul pasator către partea de sus a amestecului și lăsați-l înapoi în jos pentru a încorpora și restul uleiului.

NOTĂ: Timp de procesare: aprox. 1 minut pentru salate și până la 2 minute pentru o maioneză mai groasă (ex. pentru legume pasate).

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semipreparate.

Asamblarea și utilizarea

- Atașați dispozitivul de bătut (7b) la aparatul de viteze (7a).
- Aliniați motorul cu dispozitivul de bătut asamblat și rotiți piesele împreună până se închichetează pe poziție cu sunet caracteristic.
- După utilizare scoateți ștecărul din priză și rotiți dispozitivul de bătut în sens orar (7) pentru a detașa motorul. Apoi trageți dispozitivul de bătut din aparatul de viteze.
- Nu operați continuu mai mult de 3 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 3 minute înainte de a continua prepararea.

Sfaturi pentru a obține cele mai bune rezultate

- Mișcați dispozitivul de bătut în sensul acelor de ceasornic ținându-l ușor înclinat.
- Pentru a preveni împrôscarea, începeți încet și utilizați accesoriul de bătut în recipiente sau oale adânci.
- Puneți dispozitivul de bătut într-un recipient și numai apoi porniți-l.
- Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul de bătut și recipientul pentru amestecare sunt complet curate și fără grăsimi înainte de a bate albușurile de ou. Bateți numai până la 4 albușuri.

Exemplu de rețetă: Frișcă

400 ml smântână rece (conținut de grăsime min. 30 %, 4 - 8 °C)

- Începeți la viteză redusă și creșteți viteza în timp ce bateți compoziția.
- Folosiți întotdeauna smântână proaspătă pentru a obține un volum mai mare și mai stabil atunci când bateți smântâna.

Accesorii pentru piure (B)

Accesorii pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe gătit precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Înainte de utilizare

- Nu zdrobiți alimente tari sau negătite deoarece este posibil să deteriorați aparatul.
- Cojiți și îndepărtați sămburii sau părțile tari; gătiți și scurgeți, iar apoi zdrobiți fructele/legumele.

Asamblarea și utilizarea

- Potrivii aparatul de viteze (8a) pe piciorul pasator (8b) rotind în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în locul respectiv.
- Întoarceți accesoriul pentru piure invers și potrivii paleta (8c) peste butucul central, rotind în sensul invers acelor de ceasornic pentru fixare. (Dacă aparatul de viteze nu este montat corespunzător, atunci paleta nu se va fixa în locul respectiv).
- Aliniați motorul cu dispozitivul de zdrobire asamblat și rotiți piesele împreună până se înclichează pe poziție cu sunet caracteristic. Introduceți ștecărul în priză.
- Scufundați accesoriul zdrobire în ingrediente și porniți aparatul.
- Utilizând o mișcare ușoară sus-jos deplasați accesoriul zdrobire prin ingrediente până obțineți textura dorită.
- Eliberați butonul de viteză variabilă și asigurați-vă că accesoriul pentru piure s-a oprit complet din învârtit înainte de a-l scoate din mâncare.
- După utilizare, scoateți ștecărul din priză și rotiți dispozitivul de zdrobire în sens orar (8) pentru a detașa motorul.
- Scoateți paleta (8c) rotind-o în sensul acelor de ceasornic și separați aparatul de viteze (8a) de picior (8b).

Atenție

- Nu utilizați niciodată accesoriul pentru piure într-o cratiță direct pe o sursă de încălzire.

- Luați întotdeauna cratița de pe sursa de căldură și lăsați-o să se răcească puțin.
- Așezați cratița sau castronul pe o suprafață plană stabilă și sprijiniți-l cu mâna liberă.
- Nu loviți accesoriul pentru piure de partea laterală a vasului de gătit în timpul sau după utilizare. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele în exces.
- Pentru rezultate optime la zdrobire, nu umpleți niciodată cratița sau castronul mai mult de jumătate cu alimente.
- Nu procesați mai mult de o încărcare fără întrerupere.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 4 minute înainte de a continua prepararea.

Exemplu de rețetă: Cartofi piure

1 kg cartofi fierți

200 ml lapte cald

- Puneți cartofii într-un castron și zdrobiți timp de 30 de secunde la viteza Turbo.
- Adăugați laptele. Zdrobiți din nou timp de încă 30 de secunde.

Accesorii tocător (C)

Tocătorul (9) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Folosiți tocătorul «mc» (9) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

Pentru tocătorul «mc» nu depășiți linia de max la cantitatea de ingrediente.

În cazul tocătorului «hc» nu depășiți cantitatea de ingrediente mai sus de linia de max. Timp maxim de funcționare pentru tocătorul «hc»: 1 minut pentru cantități mari de ingrediente umede, 30 de secunde pentru ingrediente uscate sau tari.

NOTĂ: lăsați un interval de cel puțin 3 minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune (Pentru a preveni defectele). Opriti imediat prepararea dacă viteza motorului scade și/sau dacă apar vibrații puternice.

Consultați Ghidul de preparare C pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Înainte de utilizare

- Tăiați alimentele în bucăți mici în prealabil pentru o tocare mai ușoară.
- Îndepărtați oasele, tendoanele și zgârciurile din carne pentru a preveni deteriorarea lamelor.
- Asigurați-vă că inelul anti-alunecare din cauciuc (9e) este atașat la partea de jos a castronului tocătorului.

Asamblarea și utilizarea

- Lama (9b) este foarte ascuțită! Țineți-o întotdeauna de partea de plastic superioară și manevrați-o cu atenție.
- Puneți lama în pivotul central al castronului tocătorului (9c). Apăsăți-l și învârtiți-l pentru a se fixa în locul respectiv.
- Umpleți tocătorul cu alimente și puneți capacul (9a).
- Aliniați motorul cu tocătorul asamblat și rotiți piesele împreună până se înclichează pe poziție cu sunet caracteristic. Introduceți ștecărul în priză.
- Pentru a utiliza tocătorul, porniți aparatul. În timpul preparării țineți motorul cu o mână și castronul tocătorului cu cealaltă.
- Întotdeauna tocați alimentele mai tari (ex. Brânză parmezan) la viteză maximă.
- După utilizare scoateți ștecărul din priză și rotiți motorul (3) pentru a-l detașa.
- Ridicați capacul. Scoateți cu atenție lama înainte de a goli conținutul castronului. Pentru a scoate lama învârtiți-o ușor și apoi trageți de ea.

Atenție

- Nu folosiți accesoriul tocător la prepararea alimentelor foarte tari, precum nuci întregi, cuburi de gheață, boabe de cafea, grăunțe sau condimente tari, ca de exemplu nucșoară. Prepararea acestor alimente ar putea deteriora lamele.
- Nu puneți niciodată castroanele tocătorului în cuptorul cu microunde.

«hc» Exemplu de rețetă: Prune uscate cu miere (ca umplutură de clătite sau sos de ornat)

50 g prune uscate

75 g miere cremoasă

10 ml de apă (aromată cu vanilie)

- Umpleți castronul tocătorului «hc» cu prune uscate și miere cremoasă.
- Țineți la 3 °C în congelator timp de 24 de ore.
- Adăugați 70 ml de apă (aromată cu vanilie).
- Reluați tocarea timp de încă 1,5 secunde la turația maximă.

Folosiți accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opțional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Kenwood; însă nu în fiecare țară).

Îngrijire și curățare (D)

- Curățați întotdeauna bine blenderul de mână și accesoriile adecvate cu apă și detergent înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Scoateți din priză blenderul de mână înainte de curățare.
- Nu scufundați motorul (3) sau aparatul de viteze (7a/8a) în apă sau în alt lichid. La ștergerea aparatului folosiți doar o cârpă umedă.
- Capacul (9a) poate fi clătit sub jet de apă. Nu scufundați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.
- Toate celelalte piese pot fi curățate într-o mașină de spălat vase. Nu folosiți detergenți abrazivi care ar putea zgâria suprafața.
- Puteți îndepărta inelul anti-alunecare din cauciuc de la partea de jos a castronului pentru o curățare mult mai bună.
- Când procesați alimente cu conținut ridicat de pigment (de exemplu, morcovi), accesoriile se pot decolora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le spăla.

Garanție și service

Dacă întâmpinați probleme cu operarea aparatului dumneavoastră, înainte de a cere asistență, consultați secțiunea "Instrucțiuni

de depanare” din manual sau vizitați www.kenwoodworld.com.

Vă rugăm să rețineți că produsul dumneavoastră este acoperit de o garanție, care îndeplinește toate prevederile legale privind orice garanție existentă și drepturile consumatorului în țara în care a fost cumpărat produsul.

Dacă produsul dumneavoastră Kenwood funcționează defectuos sau constatați defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD.

Pentru a găsi detaliile de contact ale celui mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD vizitați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dumneavoastră.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără aviz prealabil.

Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere la sfârșitul ciclului de viață al acestuia.

Produsul poate fi remis la un centru de service Kenwood sau la un punct de colectare corespunzător din țara dvs.

Materialele și obiectele destinate contactului cu produsele alimentare sunt în conformitate cu dispozițiile regulamentului European 1935/2004.



Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunctorul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Kenwood.

Ελληνικά

Πριν τη χρήση

Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες και αποσύρετε κατάλληλα.

Προσοχή



Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τους τραυματισμούς

χειρίζεστε τις λεπίδες με εξαιρετική προσοχή.

- Πρέπει να δίνεται προσοχή στον χειρισμό των λεπίδων κοπής, κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις, μόνο υπό επιτήρηση ή εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν καταλάβει τους ενδεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά να μην έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, εξουσιοδοτημένο συνεργείο του ή κατάλληλα καταρτισμένα άτομα για να αποτραπεί ο κίνδυνος.
- Απενεργοποιείτε πάντοτε και βγάζετε από την πρίζα τη συσκευή όταν δεν υπάρχει επιτήρηση και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος συμφωνεί με την τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακές ποσότητες.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός της προβλεπόμενης χρήσης που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη. Οποιαδήποτε κακή χρήση ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμό.
- Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε εξαρτήματος σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Παρακαλούμε να καθαρίζετε όλα τα μέρη πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά ή όταν χρειάζεται, σύμφωνα με τις οδηγίες της αντίστοιχης ενότητας.

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 2 Πλήκτρο Turbo (T)
- 3 Εξάρτημα μοτέρ
- 4 Περιστροφική ασφάλεια
- 5 Ράβδος μπλέντερ
- 6 Δοχείο
- 7 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 8 Εξάρτημα για πολτό
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Άξονας για πολτό
 - c Πτερύγιο
- 9 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Άξονας ανάμιξης (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρέινγκ

για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μιλκσεϊκ.

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Τοποθετήστε το εξάρτημα του μοτέρ (3) στον άξονα του μπλέντερ (5) και περιστρέψτε την περιστροφική ασφάλεια (4) αριστερόστροφα μέχρι αυτή να ασφαλίσει με χαρακτηριστικό ήχο στη θέση της.
- Τοποθετήστε τον άξονα ανάμειξης στο μείγμα που πρόκειται να αναμειχθεί. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αναμίξτε τα συστατικά στην επιθυμητή πυκνότητα με απαλή κίνηση πάνω κάτω.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα και περιστρέψτε τον άξονα ανάμειξης δεξιόστροφα (5) για να αφαιρέσετε το μπλέντερ χειρός.

Προσοχή

- Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να πολτοποιήσετε ζεστές τροφές σε κατσαρολάκι ή κατσαρόλα, αφαιρέστε το κατσαρολάκι ή την κατσαρόλα από τη πηγή θερμότητας και βεβαιωθείτε ότι δεν βράζει το υγρό. Αφήστε το ζεστό τρόφιμο να κρυώσει ελαφρώς, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Μην ακουμπάτε το μπλέντερ χειρός όταν δεν χρησιμοποιείται σε ζεστή κατσαρόλα στο μάτι της κουζίνας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα συνταγής: Μαγιονέζα

250 g λάδι (π.χ. ηλιέλαιο)

1 αυγό και επιπλέον 1 κρόκο αυγού

1–2 κουταλιές της σούπας ξύδι

Αλάτι και πιπέρι

- Τοποθετήστε όλα τα συστατικά (σε θερμοκρασία δωματίου) στο δοχείο με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ χειρός στο κάτω μέρος της κανάτας δοσομετρητή.

Αναμίξτε σε ταχύτητα Turbo μέχρι το λάδι να αρχίσει να γίνεται παχύρρευστο.

- Ενώ το μπλέντερ χειρός εξακολουθεί να λειτουργεί, σηκώστε αργά τον άξονα στο πάνω μέρος του μείγματος και πάλι προς τα κάτω για να ενσωματώσετε το υπόλοιπο λάδι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρόνος επεξεργασίας: περίπου 1 λεπτό για τις σαλάτες και 2 λεπτά για πιο πηχτή μαγιονέζα (π.χ. για ντιπ).

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι μόνο για σαντιγί, για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να να φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρτήστε το χτυπητήρι (7b) στο πρόσαρτημα μετάδοσης κίνησης (7a).
- Ευθυγραμμίστε το εξάρτημα του μοτέρ και το συναρμολογημένο χτυπητήρι και περιστρέψτε τα εξαρτήματα μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο ασφάλισής τους στη θέση τους.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα και περιστρέψτε το χτυπητήρι δεξιόστροφα (7) για να αποσυνδέσετε το εξάρτημα του μοτέρ. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το πρόσαρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή συνεχόμενα για περισσότερο από 3 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Κουνήστε το χτυπητήρι δεξιόστροφα μέχρι να έρθει σε ελαφριά κλίση.
- Για να αποφύγετε το πιτσίσισμα, ξεκινήστε αργά και χρησιμοποιήστε το εξάρτημα για το χτυπητήρι σε βαθιά δοχεία ή κατσαρόλες.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι σε ένα μπολ και μόνο τότε ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Πάντα να διασφαρίζετε ότι το χτυπητήρι

ρι και το μπολ ανάμειξης είναι εντελώς καθαρά και χωρίς λίπη, πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών. Χτυπάτε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Παράδειγμα συνταγής: Σαντιγί

400 ml κρύα κρέμα (ελαχ. περιεκτικότητα λιπαρών 30 %, 4 - 8 °C)

- Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε την κατά τη διάρκεια του χτυπήματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκια κρύα κρέμα για περισσότερο και πιο σταθερό όγκο ενώ χτυπάτε.

Εξάρτημα για πολτό (B)

Το εξάρτημα για πολτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Πριν τη χρήση

- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκληθεί ζημιά στη μονάδα.
- Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε πέτρες ή σκληρά μέρη, μαγειρέψτε και στραγγίξτε και στη συνέχεια πολτοποιήστε τα φρούτα/λαχανικά.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Προσαρμόστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (8a) στον άξονα (8b) στρέφοντας δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση.
- Στρίψτε το εξάρτημα για τον πολτό ανάποδα και προσαρμόστε το πτερύγιο (8c) στο κεντρικό τμήμα και στρίψτε αριστερόστροφα για να το εγκαταστήσετε. (Αν το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης δεν προσαρμοστεί σωστά, το πτερύγιο δεν θα ασφαλίσει στη θέση του).
- Ευθυγραμμίστε το εξάρτημα του μοτέρ και το συναρμολογημένο εξάρτημα πολτοποιητή και περιστρέψτε τα εξάρτημα μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο ασφάλισής τους στη θέση τους. Βάλτε στην πρίζα.
- Βυθίστε το εξάρτημα πολτοποιητή στα

συστατικά και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

- Με απαλές κινήσεις πάνω κάτω, κινήστε το εξάρτημα πολτοποιητή στα συστατικά, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Αφήστε το πλήκτρο μεταβλητής ταχύτητας και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα για τον πουρέ έχει σταματήσει εντελώς να γυρίζει πριν το βγάλετε από την τροφή.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα και περιστρέψτε το εξάρτημα πολτοποιητή (8) για να αποσυνδέσετε το εξάρτημα του μοτέρ.
- Αφαιρέστε το πτερύγιο (8c) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα και διαχωρίστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης (8a) από τον άξονα (8b).

Προσοχή

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα για τον πολτό σε κατσαρόλα που βρίσκεται πάνω στη φωτιά.
- Αφαιρείται πάντα την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει ελαφρώς.
- Ακουμπήστε την κατσαρόλα ή το μπολ σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και στηρίξτε τη με το ελεύθερο χέρι σας.
- Μην χτυπάτε το εξάρτημα για πολτό στα πλαίσια του μαγειρικού σκεύους κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε τα υπόλοιπα τροφίμων.
- Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πολτοποίηση ποτέ μην γεμίζετε με το τρόφιμο την κατσαρόλα ή το μπολ πάνω από το μισό.
- Μην επεξεργάζεστε περισσότερες από μία μερίδες χωρίς διακοπή.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 4 λεπτά πριν συνεχίσετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα συνταγής: Λιωμένες πατάτες

1 kg μαγειρεμένες πατάτες

200 ml ζεστό γάλα

- Βάλτε τις πατάτες σε ένα μπολ και πολτοποιήστε για 30 δευτερόλεπτα με ταχύτητα Turbo.
- Προσθέστε το γάλα. Συνεχίστε την πολτοποίηση για ακόμη 30 δευτερόλεπτα.

Εξάρτημα κόφτη (C)

Ο κόφτης (9) είναι ιδανικός για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Χρησιμοποιήστε τον κόφτη «mc» (9) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Για τον κόφτη «mc», μην υπερβαίνετε την ποσότητα των συστατικών σε επίπεδο υψηλότερο από τη γραμμή μέγιστης στάθμης.

Για τον κόφτη «hc», η ποσότητα των συστατικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγ. γραμμή. Μέγιστος χρόνος λειτουργίας για τον κόφτη «hc»: 1 λεπτό για μεγάλες ποσότητες υγρών συστατικών, 30 δευτερόλεπτα για ξηρά ή σκληρά συστατικά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: περιμένετε τουλάχιστον 3 λεπτά προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη λειτουργία (για την αποτροπή σφαλμάτων). Σταματήστε αμέσως τη διαδικασία όταν η ταχύτητα του μοτέρ μειώνεται ή/και προκύπτουν ισχυρές δονήσεις.

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Πριν τη χρήση

- Κόψτε από πριν τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια για ευκολότερη κοπή.
- Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα, νεύρα και χόνδρους από το κρέας για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ (9e) είναι τοποθετημένος στον πάτο του μπολ κόφτη.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- Η λεπίδα (9b) είναι πολύ κοφτερή! Να την κρατάτε πάντα από το πάνω πλαστικό μέρος και να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Τοποθετήστε τη λεπίδα στον κεντρικό πείρο του μπολ κόφτη (9c). Πιέστε τη προς τα κάτω και στρίψτε τη ώστε να ασφαλίσει στη θέση.
- Γεμίστε τον κόφτη με τρόφιμο και βάλτε το καπάκι (9a).

- Ευθυγραμμίστε το εξάρτημα του μοτέρ και τον κόφτη και περιστρέψτε τα εξάρτηματα μεταξύ τους μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο ασφάλισής τους στη θέση τους. Βάλτε στην πρίζα.
- Για να λειτουργήσει ο κόφτης, ενεργοποιήστε τη συσκευή. Κατά τη διαδικασία κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κόφτη με το άλλο.
- Κόβετε πάντα τα πιο σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα) στη μέγιστη ταχύτητα.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε από την πρίζα και περιστρέψτε το εξάρτημα του μοτέρ (3) για να το αποσυνδέσετε.
- Σηκώστε το καπάκι. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα, στρίψτε την ελαφρώς και τραβήξτε την.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα κόφτη για την επεξεργασία εξαιρετικά σκληρών τροφίμων, όπως ξηρούς καρπούς με το σόφλι, παγάκια, κόκκους καφέ, κόκκους ή σκληρά μπαχαρικά, π.χ. μοσχοκάρυδο. Η επεξεργασία αυτών των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις λεπίδες.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα μπολ κόφτη σε φούρνο μικροκυμάτων.

«hc» Παράδειγμα συνταγής: Μέλι-Δαμάσκηνα (ως γέμιση ή επάλειμμα για τηγανίτες)
50 g ξερά δαμάσκηνα

75 g αφράτο μέλι

10 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες)

- Γεμίστε το μπολ κόφτη «hc» με ξερά δαμάσκηνα και αφράτο μέλι.
- Φυλάξτε στους 3 °C στο ψυγείο για 24 ώρες.
- Προσθέστε 70 ml νερό (έχοντας ρίξει βανίλιες).
- Συνεχίστε την κοπή για ακόμη 1,5 δευτερόλεπτο στη μέγιστη ταχύτητα.

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόφτη «hc»

(προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Kenwood. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

- Καθαρίζετε πάντοτε σχολαστικά το μπλέντερ χειρός και τα κατάλληλα εξαρτήματα πριν από την πρώτη και ύστερα από κάθε χρήση με νερό και απορρυπαντικό.
- Βγάλτε από τη πρίζα το μπλέντερ χειρός πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ (3) ή τα προσαρτήματα μετάδοσης κίνησης (7a/8a) σε νερό ή άλλο υγρό. Καθαρίστε μόνο με ένα υγρό πανί.
- Το καπάκι (9a) μπορεί να ξεπλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε σε νερό, ούτε να το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Το καπάκι (11a) μπορεί να ξεπλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε σε νερό, ούτε να το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Κατά την επεξεργασία τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε χρωστικές (π.χ. καρότα) τα εξαρτήματα ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα μέρη με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Εγγύηση και Συντήρηση

Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια, ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του εγχειριδίου ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.kenwoodworld.com.

Λάβετε υπόψη ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία συνάδει με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν στα υφιστάμενα δικαιώματα εγγύησης και καταναλωτή της χώρας στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας του δικού σας προϊόντος Kenwood ή εάν διαπιστώσετε οποιοδήποτε ελάττωμα, στείλτε το ή επιστρέψτε το σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις KENWOOD. Για να βρείτε επίκαιρα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις KENWOOD επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.kenwoodworld.com ή τη σχετική με τη δική σας χώρα ιστοσελίδα.

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήστης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Μην πετάτε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Μπορείτε να το παραδώσετε στο κέντρο σέρβις της Kenwood ή στα σημεία συλλογής της χώρας σας.



Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.



Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων


Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί.	Δεν παρέχεται ρεύμα	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος. Ελέγξτε την ασφάλεια/το διακόπτη κυκλώματος της οικίας σας. Αν κανένα από τα παραπάνω δεν λειτουργήσει, επικοινωνήστε με το σέρβις της Kenwood.

Қазақ

Пюре жабдығы

Құрылғыны пайдалану алдында пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз. Бүкіл орауыш пен жапсырмаларды алып, тиісті түрде қоқысқа лақтырыңыз.

Абайлаңыз

-  Жүздері өте өткір! Жарақат алмау үшін жүздерін сақтықпен қолданыңыз.
- Өткір кескіш пышақтарды ұстаған, шараны босатқан және тазалаған кезде абай болу қажет.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарды басқа адам қадағаласа не аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау берсе ғана бұл аспапты қолдануына болады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды.
- Балаларды құрылғыға және оның электр сымна жақындатуға болмайды.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- Құрылғы қараусыз қалған кезде және оны құрастыру, бөлшектеу, тазалау және сақтау алдында әрқашан өшіріңіз және тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны ағытпаға қоспас бұрын, ағытпаның қуат күші құрылғыда көрсетілген қуат күшіне сай екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы тұрмыста ғана қолдануға арналған және тағамдарды

тұрмыста қажетті мөлшерде ғана қолдану қажет.

- Аспапты осы нұсқаулықта суреттелген қолданылу мақсатынан басқа мақсатта пайдалануға болмайды. Дұрыс пайдаланбау адамның жарақат алуына себеп болуы мүмкін.
- Ешқандай бөлшегін шағын толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Алғаш рет пайдаланар алдында немесе қажет болған кезде, „Күтіп ұстау және тазалау“ бөлімдеріндегі нұсқауларға сүйеніп, барлық бөлшектерін тазалаңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамды ын реттеу т ймесі (on/off)
- 2 Turbo т ймесі (Т)
- 3 Мотор бөлігі
- 4 Бұрылмалы құлып
- 5 Блендер тіреуі
- 6 Өлшеуіш ыдысы
- 7 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 8 Пюре жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Пюре саптамасы с Қалақша
- 9 500 ml турау жабдығы «тс»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

Құрылғыны қалай қолдану керек

Араластырғыш білігі (А)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, көже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды өзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу

үшін, турбо жылдамдықты қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Қозғалтқыш бөлікті (3) блендердің білігіне (5) орнатыңыз да, бұрылмалы құлып (4) сырт етіп орнына түскенше сағат тілінің бағагына қарсы бұраңыз.
- Араластыру үшін блендер саптамасын қоспаның ішіне салыңыз. Содан кейін құрылғыны қосыңыз.
- Жайлап жоғары-төмен қозғалтып, ин-гредиенттерді қажетті консистенцияға жеткізіңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қол блендерін шығарып алу үшін араластырғыш білікті тоқтан суырып, сағат тілінің бағагында (5) бұраңыз.

Сақтандыру

- Егер құрылғыны ыстық тағамды кәстрөлдің немесе қазанның ішінде мыжу үшін қолданатын болсаңыз, кәстрөлді немесе қазанды қызу ошағынан алып тастаңыз және сұйықтықтың қайнау үрдісі тоқтауын күтіңіз. Күйіп қалмас үшін ыстық тамақты аздап суытып алыңыз.
- Ыстық қазан пештің үстінде тұрса, қол блендерін қазанның ішінде қалдырмаңыз.
- 1 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 3 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Майонез

250 г май (мысалы, күнбағыс майы)

1 жұмыртқа және қосымша 1 жұмыртқаның сарысы

1–2 ас қасық сірке суы

Дәм шығару үшін тұз бен бұрыш

- Барлық ингредиенттерді (бөлме температурасында) өлшеуіш ыдыстың ішіне жоғарыда көрсетілген ретімен салыңыз.
- Қол блендерін өлшеуіш ыдыстың түбіне салыңыз. Май майғындала бастағанша турбо жылдамдықпен араластырыңыз.

- Қол блендері жұмыс істеп тұрғанда, саптаманы қоспаның үстіне баяу көтеріңіз және май қалдығы араласып кету үшін қайта батырыңыз.

ЕСІҢІЗДЕ БОЛСЫН: Өңдеу уақыты: салаттар үшін шамамен 1 минут және майлы майонездер үшін шамамен 2 минут (мысалға, тұздық).

Араластырғыш жабдығы (А)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Құрастыру және қолдану

- Араластырғышты (7b) беріліс қорабына (7a) бекітіңіз.
- Қозғалтқыш бөлік пен орнатылған бұлғауышты туралаңыз да, орнына сырт етіп түскенше екеуін бірге бұраңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін бұлғауышты тоқтан суырып, сағат тілінің бағагында (7) бұраңыз. Содан кейін бұлғауышты беріліс қорабынан тартып шығарыңыз.
- 3 минуттан ұзағырақ үздіксіз пайдаланбаңыз.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 3 минут күтіңіз.

Жоғарғы нәтижеге жету кеңестері

- Араластырғышты сәл көлденең ұстап, сағат бағагымен қозғаңыз.
- Шашыратып алмас үшін, баяу бастаңыз және терең ыдыс пен терең таба қолданыңыз.
- Араластырғышты алдымен ыдысқа салыңыз, тек содан кейін ғана құрылғыны қосыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын шайқамас бұрын, араластырғыштың және араластыру ыдысының таза болуын және майлы болмауын тексеріңіз. Жұмыртқа ақуызының мөлшерін 4-тен асырмаңыз.

Рецепт мысалы: Шайқалған кілегей

400 ml суыған кілегей (құрамы кем дегенде 30 % майлы, 4 - 8 °С)

- Төмен жылдамдықпен бастаңыз да, былғау барысында жылдамдықты арттырыңыз.
- Шайқау барысында үлкенірек және тұрақтылау көлемге қол жеткізу үшін әрқашан жаңа алынған әрі суыған кілегейді қолданыңыз.

Пюре жабдығы (В)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Қолданар алдында

- Қатты немесе піспеген тағамды қолданбаңыз, себебі құрылғының бұзылуы мүмкін.
- Тастар немесе қатты заттарды алып тастаңыз; жемісті/көкөністі мыжу үшін, алдымен пісіріп, одан кейін суын төгіңіз.

Құрастыру және қолдану

- Беріліс қорабын (8a) саптамаға (8b) сағат тілімен бұрап орнатыңыз.
- Пюре жабдығын төңкеріп, қалақшаны (8c) орталық торабының үстінен асыра дәлдеп салып, сағат тіліне қарсы бұраңыз. (Егер беріліс қорабы дұрыс орнатылмаса, қалақша орнында нық тұрмайды).
- Қозғалтқыш бөлік пен орнатылған езгішті туралаңыз да, орнына сырт етіп түскенше екеуін бірге бұраңыз. Тоққа қосыңыз.
- Езгіш қосымшасын ингредиенттердің ішіне батырыңыз және құрылғыны қосыңыз.
- Езгіш қосымшасын ақырындап жоғары-төмен қозғап, ингредиенттер қажетті консистенцияға жеткенше езіңіз.
- Жылдамдығын реттеу түймесін босатыңыз да, езбе керек-жарағын азы-төліктен алардан бұрын оны айналуын толы

то тат анына қол жеткізіңіз.

- Пайдаланып болғаннан кейін қозғалтқыш бөлікті ағытып алу үшін езгішті тоқтан суырып, сағат тілінің бағытында (8) бұраңыз.
- Қалақшаны (8c) сағат тілінің бағытында бұрап ағытып алыңыз да, беріліс қорабын (8a) біліктен (8b) алыңыз.

Сақтандыру

- Пюре жабдығын кәстрөлге салып, тікелей пеш үстіне қойып қолдануға болмайды.
- Алдымен соус аяғын оттан түсіріп, суытып алыңыз.
- Кәстрөлді немесе аяқты тұрақты әрі тегіс жерге орнатыңыз және оны бос қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қолданыс кезінде немесе қолданыстан кейін пюре жабдығын тамақ пісіру ыдысының шетіне соғып қақпаңыз. Артық тамақты алу үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Нәтижесі жақсы болу үшін, әзірлеу барысында кәстрөлге немесе ыдысқа тағамды толтырмай салыңыз.
- Әр салымнан кейін кідірген жөн, үздіксіз қолдануға болмайды.
- Жалғастырмас бұрын құрылғы суығанша 4 минут күтіңіз.

Рецепт мысалы: Картоп пюресі

1 kg пісірілген картоп

200 ml жылы сүт

- Картопты шараға салыңыз да, турбо жылдамдықпен 30 секунд езіңіз.
- Сүтті қосыңыз. Тағы да 30 секунд мыжыңыз.

Турау жабдығы (С)

(9) тураушы ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

«тс» (9) турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«һс» және «тс» турағышы үшін

ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

«Һс» тураушы үшін ингредиенттердің мөлшерін максималды сызығынан асырмаңыз. «Һс» турағышын ең ұзақ қолдану уақыты: Ылғалды ингредиенттердің үлкен мөлшері үшін 1 минут, құрғақ немесе қатты ингредиенттер үшін 30 секунд.

ЕСКЕРТПЕ: қайтадан пайдалану алдында кемінде 3 минут аралық қалдырыңыз (ақауларды болдырмау үшін). Мотор жылдамдығы баяулаған кезде және/немесе тербеліс пайда болған кезде өңдеу барысын дереу тоқтатыңыз.

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді С нұсқаулығынан қараңыз.

Қолданар алдында

- Оңай туралу үшін тағамды алдын ала ұсақтап турап алыңыз.
- Жүздеріне зақым келмеу үшін еттің сүйектерін, сіңірін және шеміршектерін алып тастаңыз.
- Сырғуға қарсы сақина (9е) турау табағының түбіне бекітіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастыру және қолдану

- (9б) жүзі өте өткір! Оны әрдайым пластиктен жасалған жоғарғы бөлігінен ұстаңыз және абайлаңыз.
- Жүзді турау табақшасының (9с) орталық білігіне орнатыңыз. Төмен қарай басып, орнына бекітілуі үшін бір рет бұраңыз.
- Турау ыдысына тағамды салып, қақпағын жабыңыз (9а).
- Қозғалтқыш бөлік пен турағышты тураңыз да, орнына сырт етіп түскенше екеуін бірге бұраңыз. Тоққа қосыңыз.
- Тураушыты қолдану үшін құрылғыны қосыңыз. Жұмыс кезінде мотор бөлігін бір қолыңызбен, ал турау ыдысын екінші қолыңызбен ұстап тұрыңыз.
- Қаттылау тағамдарды (мысалы, пармезан ірімшігі) әрқашан жоғарғы жылдамдықпен тураңыз.

- Пайдаланып болғаннан кейін тоқтан суырыңыз да, қозғалтқыш бөлікті (3) ағытып алу үшін бұраңыз.
- Қақпақты жоғары көтеріңіз. Ыдысты босатпас бұрын, жүзді абайлап алып шығыңыз. Жүзді алып шығу үшін оны сәл бұрыңыз, содан кейін тартып алыңыз.

Сақтандыру

- Қабығынан тазартылмаған жаңғақтар, мұз шаршылары, кофе дәндері, дәндер немесе жұпар жаңғағы сияқты қатты дәмдеуіштерді және қатты тағамдар үшін турау жабдығын қолданбаңыз. Аталған тағамдар жүздерге зақым келтіруі мүмкін.
- Турау ыдысын микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

«Һс» Рецепт мысалы: Бал қосылған өрік (құймақ салмасы немесе тосап ретінде)

50 g қара өрік

75 g қою бал

10 мл су (ваниль дәмі бар)

- «Һс» турау ыдысына қара өрік пен балды салыңыз.
- ТоОазыт ыш а 3 °C температурамен 24 садат а ойыОыз.
- 70 мл су қосыңыз (ваниль дәмі бар).
- Тағы 1,5 секундқа ең үлкен жалдамдықпен турауды жалғастырыңыз.

"Һс" турағыш жарағын пайдалану (қосымша жарақты Kenwood сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді)

Қүту және тазалау (D)

- Қол блендерін және жарамды қосалқы құралдарды бірінші рет пайдаланудан кейін әрқашан мұқият және әрбір пайдаланудан кейін сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
- Қол блендерін тазалағанда, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін (3) немесе беріліс қораптарын (7а/8а) суға немесе өзге

сұйықтыққа батырмаңыз. Дымқыл матамен сүртіңіз.

- Қақпақты (9a) ағып жатқан судың астына қойып шаюға болады. Суға батырмаңыз және ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Басқа бөлшектерін ыдыс жуатын машинамен жууға болады. Бетіне сызат түсіруі мүмкін ысқыш тазалағыш заттерді қолданбаңыз.
- Жа сылап тазалау шін шараны т біндегі тай ана татпайтын резе ке шы ырды алып ойса ыз болады.
- Құрамында пигменті жоғары тағамдарды қолданғанда (мысалы, сәбіз), жабдықтардың түсі кетуі мүмкін. Бұл бөліктерді жумас бұрын, оларды өсімдік майымен сүртіп алыңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Аспаптың жұмысында қандай да бір қиындық кездессе, көмек сұраудан бұрын нұсқаулықтағы “Ақаулықты анықтау” бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com сайтына барыңыз.

Сіздегі аспапқа оны сатып алған елде қолданылатын кез келген кепілдеме мен тұтынушы құқықтарына қатысты барлық заңнамалық ережелерге сәйкес келетін кепілдіктің таралатынын ескеріңіз.

Егер Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да бір ақаулығы байқалса, оны уәкілетті KENWOOD

Қызмет көрсету орталығына жіберіңіз немесе апарыңыз. Өзіңізге жақын KENWOOD Қызмет көрсету орталығы туралы ең жаңа ақпаратты www.kenwoodworld.com сайтынан немесе өз еліңізге қатысты веб-сайттан қараңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Kenwood тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Үлгі	MQ 5200-5277
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	850 – 1000 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Қытайда жасалған

Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз

мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет

мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап

2 жылды құрайды.

Импортер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055,
Москва қаласы, Суцёвская көшесі,
27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:

Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Шығарылған жылы

Шығарылған жылын белгілеу үшін бұйым тақташасындағы 5-сандық шығарушы кодын қараңыз. Шығарушы кодының бірінші саны шығарған жылдың соңғы санын білдіреді. Келесі 2 сандар шығарылған жылдың

күнтізбелік апта санын білдіреді. Ал соңғы 2 сандар 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептелген басып шығару мерзімін білдіреді.


Мысалы: 30421 – Бұйым 2013 жылының 4 аптасында шығарылған.

Русский

Перед использованием

Тщательно и полностью прочитайте данные инструкции перед началом использования прибора, а также сохраните их для получения справки в будущем. Снимите всю упаковку и наклейки; утилизируйте их надлежащим образом.

Осторожно!

-  Ножи очень острые! В целях предотвращения травм будьте максимально осторожны при обращении с ножами.
- При обращении с острыми режущими ножами, опустошении емкости и во время чистки следует соблюдать осторожность.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или прошли соответствующий инструктаж по безопасному применению прибора и если они осознают связанные с этим опасности.
- Данный прибор не предназначен для детских игр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Данный прибор и его сетевой шнур должны находиться вне досягаемости детей.
- В целях предотвращения опасных ситуаций, при повреждении сетевого шнура он подлежит замене, выполняемой производителем, сотрудником сервисной службы компании-производителя или специалистом соответствующей квалификации.
- Оставляя прибор без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой, очисткой или уборкой на хранение, необходимо выключить

его и отсоединить от розетки.

- Перед включением в розетку проверьте соответствие напряжения в сети и напряжения, указанного в нижней части прибора.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего пользования, для обработки продуктов в объемах, нормальных для домашнего хозяйства.
- Использование прибора не по целевому назначению, указанному в настоящем руководстве, строго воспрещается. Любое использование не по назначению может стать причиной травм.
- Ни одна деталь прибора не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Перед первым использованием очистите все детали надлежащим образом в соответствии с указаниями раздела «Уход и чистка».

Детали и принадлежности

- 1 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 2 Кнопка Turbo (Т)
- 3 Моторный блок
- 4 Поворотный замок
- 5 Рабочая часть блендера
- 6 Мерный стакан
- 7 Насадка-венчик
 - a Редуктор
 - b Венчик
- 8 Насадка для пюре
 - a Редуктор
 - b Стержень насадки для пюре
 - c Лопатка
- 9 Насадка-измельчитель, 500 мл «mc»
 - a Крышка (с передаточным механизмом)
 - b Нож-измельчитель
 - c Чаша измельчителя
 - d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

Использование прибора

Стержень блендера (А)

Ручной блендер – это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте скорость Turbo.

Сборка и эксплуатация

- Установите моторный блок (3) на стержень блендера (5) и поверните поворотный замок (4) против часовой стрелки до щелчка.
- Поместите стержень блендера в подлежащие смешиванию продукты. Затем включите прибор.
- Смешайте ингредиенты до достижения необходимой консистенции, плавно перемещая устройство вверх и вниз.
- После использования отключите прибор от сети и поверните стержень по часовой стрелке (5), чтобы отсоединить ручной блендер.

Осторожно

- При использовании прибора для пюрирования горячих продуктов в кастрюле-соуснице или какой-либо другой кастрюле снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь в том, что жидкость не кипит. Дайте горячим продуктам слегка остыть, чтобы предотвратить возможные ожоги.
- Не оставляйте неиспользуемый ручной блендер в горячей емкости на конфорке.
- Не включайте этот режим более чем на 1 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 3 минут.

Пример рецепта: Майонез

250 г растительного масла (например, подсолнечного),

1 яйцо и 1 дополнительный яичный желток

1–2 ст. ложки уксуса

соль и перец по вкусу

- Поместите все ингредиенты (комнатной температуры) в мерный стакан в вышеуказанно порядке.
- Погрузите ручной блендер до дна мерного стакана. Смешивайте на скорости Turbo до тех пор, пока не начнет образовываться эмульсия масла.
- Медленно поднимайте стержень работающего блендера до верхней части смеси, а затем опускайте его снова, чтобы растворить оставшееся масло до получения однородной смеси.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления: приблизительно 1 минута для салатов и до 2 минут для более густых майонезов (например, для дипа).

Насадка-венчик (А)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей.

Сборка и эксплуатация

- Подсоедините венчик (7b) к редуктору (7a).
- Совместите моторный блок и собранный венчик и поверните обе части вместе до щелчка.
- После использования отключите прибор от сети и поверните венчик (7) по часовой стрелке, чтобы отсоединить моторный блок. Затем вытяните венчик из редуктора.
- Не включайте этот режим более чем на 3 минуты без перерыва.
- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 3 минут.

Советы для лучших результатов

- Перемещайте венчик по часовой стрелке, удерживая его в слегка на-

клонном положении.

- В целях предотвращения разбрызгивания начинайте с медленной скорости и используйте насадку-венчик с глубокими мисками или кастрюлями.
- Поместите венчик в чашу и только затем включите прибор.
- Перед взбиванием яичных белков всегда следует убедиться в том, что венчик и чаша для смешивания находятся в чистом состоянии и не содержат масла. Взбивайте не более 4 белков за один раз.

Пример рецепта: Взбитые сливки

400 мл охлажденных сливок (мин. 30 % жирности, 4 - 8 °С)

- Сначала задействуйте низкую скорость, а потом повышайте ее в процессе взбивания.
- Всегда используйте свежие охлажденные сливки, чтобы при взбивании получить больший объем и более стабильную консистенцию.

Насадка для пюре (B)

Насадку для пюре можно использовать для пюрирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Перед использованием

- Не используйте для приготовления пюре жесткие или сырые продукты, так как это может привести к повреждению устройства.
- Очистите от кожуры и удалите все косточки или твердые элементы; сварите и слейте воду, а затем приготовьте пюре из фруктов/овощей.

Сборка и эксплуатация

- Установите редуктор (8a) на стержень (8b), поворачивая по часовой стрелке до тех пор, пока он не зафиксируется.
- Переверните насадку для пюре и установите лопатку (8c) на центральную

штулку, а затем поворачивайте против часовой стрелки до надлежащего положения. (Если редуктор не установлен надлежащим образом, то лопатка не зафиксируется на месте.)

- Совместите моторный блок и собранную насадку для пюре и поверните обе части вместе до щелчка. Подключите прибор к сети.
- Поместите насадку для пюре в емкость с ингредиентами и включите прибор.
- Плавными движениями вверх-вниз перемещайте насадку для пюре в емкости с ингредиентами до тех пор, пока они не достигнут необходимой консистенции.
- Отпустите кнопку регулировки скорости и убедитесь в том, что вращение насадки для пюре полностью остановлено, перед тем как извлечь ее из продукта.
- После использования отключите прибор от сети и поверните насадку для пюре (8) по часовой стрелке, чтобы отсоединить моторный блок.
- Снимите лопатку (8c), поворачивая по часовой стрелке, и отсоедините редуктор (8a) от стержня (8b).

Осторожно

- Не помещайте насадку для пюре в кастрюлю, находящуюся непосредственно на источнике тепла.
- Всегда сначала снимайте кастрюлю с плиты и давайте немного остыть.
- Поместите кастрюлю или миску на стабильную плоскую поверхность и поддерживайте ее свободной рукой.
- Не стучите насадкой для пюре во время или после ее использования по стенке кастрюли. Для удаления остатков пищи используйте лопатку.
- Чтобы достичь наилучших результатов при приготовлении пюре, не наполняйте кастрюлю (или миску) продуктами больше, чем наполовину.
- Не обрабатывайте за один раз без перерыва более одной порции.

- Перед тем, как продолжить обработку, дайте прибору охладиться в течение 4 минут.

Пример рецепта: Картофельное пюре
1 кг вареного картофеля

200 мл теплого молока

- Поместите картофель в чашу и разминайте в течение 30 секунд на скорости «Турбо».
- Добавьте молоко. Продолжайте разминать в течение еще 30 секунд.

Насадка-измельчитель (С)

Измельчитель (9) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

При использовании измельчителя «mc» (9) следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

При использовании измельчителей «hc» и «mc» следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

Ингредиенты для измельчителя «hc» не должны выходить за отметку максимального уровня. Максимальная продолжительность использования измельчителя «hc»: 1 минута для больших объемов влажных ингредиентов, 30 секунд для сухих или твердых ингредиентов.

ПРИМЕЧАНИЕ: во избежание сбоя интервал между применениями должен составлять минимум 3 минуты. При снижении скорости работы двигателя и/или сильной вибрации незамедлительно остановите обработку.

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению С.

Перед использованием

- Предварительно нарежьте продукты на небольшие кусочки, чтобы облегчить

измельчение.

- Удалите из мяса все кости, жилы и хрящи, чтобы предотвратить повреждение ножей.
- Убедитесь в том, что резиновое кольцо для предотвращения скольжения (9e) присоединено к дну чаши измельчителя.

Сборка и эксплуатация

- Нож (9b) очень острый! Всегда держите устройство за верхнюю пластиковую часть и обращайтесь с ним осторожно.
- Поместите нож на центральный штифт чаши измельчителя (9c). Нажмите на него вниз и поверните таким образом, чтобы он зафиксировался.
- Поместите продукты в измельчитель и закройте крышкой (9a).
- Совместите моторный блок и измельчитель и поверните обе части вместе до щелчка. Подключите прибор к сети.
- Для задействования измельчителя включите прибор. Во время обработки продуктов удерживайте моторный блок одной рукой, а чашу измельчителя – другой.
- Наиболее твердые продукты (например, пармезан) всегда измельчайте на полной скорости.
- После использования отключите прибор от сети и отсоедините моторный блок (3), повернув его.
- Поднимите крышку. Осторожно извлеките нож перед тем как доставать содержимое из чаши. Чтобы извлечь нож, слегка поверните его, а затем стяните.

Осторожно

- Не используйте насадку-измельчитель для обработки особо твердых пищевых продуктов, таких как орехи в скорлупе, кубики льда, кофейные зерна, зерно или твердые специи, например, мускатный орех. Обработка таких продуктов может привести к повреждению ножей.
- Использование чаш измельчителя в

микроволновой печи запрещается!

«hc» Пример рецепта: Чернослив с медом (начинка или спред для блинчиков)

50 г чернослива

75 г крем-меда

10 мл воды (приправленной ванилью)

- Поместите в чашу измельчителя «hc» чернослив и крем-мед.
- Оставьте в холодильнике на 24 часа при температуре 3 °C.
- Добавьте 70 мл воды (приправленной ванилью).
- Возобновите измельчение еще на 1,5 с на максимальной скорости.

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Kenwood, однако не в каждой стране).

Уход и очистка (D)

- Всегда тщательно очищайте ручной блендер и соответствующие аксессуары водой и моющим средством перед первым применением и после каждого использования.
- Перед очисткой выключите ручной блендер из сети.
- Не погружайте моторный блок (3) или редукторы (7a/8a) в воду или какую-либо другую жидкость. Их следует очищать только с помощью влажной ткани.
- Крышку (9a) можно очищать проточной водой, однако не следует погружать их в воду или мыть в посудомоечной машине.
- Все остальные элементы можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность.
- Для особенно тщательной очистки можно снять резиновое кольцо, предотвращающее скольжение, с нижней части чаши.

- При обработке продуктов с высоким содержанием пигмента (например, морковь) аксессуары могут обесцвечиваться. Перед очисткой протрите эти части растительным маслом.

Гарантия и обслуживание

При возникновении каких-либо проблем при работе с прибором перед обращением за помощью ознакомьтесь с разделом «Руководство по устранению неисправностей» в инструкции или информации на сайте www.kenwoodworld.com.

Обратите внимание, что на данный продукт распространяется гарантия, соответствующая всем нормам законодательства, касающимся гарантийного обслуживания, а также нормам в сфере защиты прав потребителей, действующим в стране приобретения продукта.

При обнаружении какого-либо дефекта или неисправности приобретенного изделия Kenwood просим переслать или принести его в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Данные ближайшего к вам авторизованного сервисного центра KENWOOD вы можете найти на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте представительства компании в вашей стране.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Ручной блендер не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Kenwood.

ЕЭС

Модель	MQ 5200-5277
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	850 – 1000 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Китае для

Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации.

Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Дата изготовления

Чтобы узнать дату выпуска, посмотрите на пятизначный код продукта (возле таблички с обозначением серии). Первая цифра обозначает последнюю цифру года изготовления. Две следующие цифры – это календарная неделя.

А последние две указывают издание (автоматически подсчитывается с 1992 года).

Пример: 30421 – изделие было выпущено в 2013 году (в 4 неделю).

Импортер и ответственный за претензии потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцневская, д. 27, стр. 3.

Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Производитель:

Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Українська

Перед використанням

Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

Увага



Леза дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поведіться з ножами з особливою обережністю.

- Будьте обережні при роботі з гострими ріжучими ножами, спорожненні ємкості та чищенні.
- Прилад дозволяється використовувати особам з обмеженими фізичними й сенсорними можливостями чи розумовими здібностями або особам, що не мають достатнього досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання приладу та усвідомлюють небезпеку, що може виникнути через його неправильну експлуатацію.
- Дітям заборонено бавитись з даним приладом.
- Прилад заборонено використовувати дітям.
- Не слід допускати дітей до приладу та його мережного шнура.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити у виробника, сервісного представника або аналогічної особи, щоб уникнути небезпеки.
- Завжди вимикайте та від'єднуйте від енергопостачання пристрій, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та зберіганням.
- Перед включенням в мережу певніться, що ваша напруга відповідає
- напрузі, вказаній на приладі.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання в домаш-

ніх умовах.

- Не використовуйте прилад у будь-яких цілях, окрім тих, які вказані в інструкції. Будь-яке використання не за призначенням може спричинити ушкодження.
- Деталі приладу не призначені для використання у мікрохвильових печах.
- Будь ласка, почистіть всі деталі перед першим використанням або за необхідності, слідуйте інструкціям в розділі Догляд і чищення.

Деталі та аксесуари

- 1 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 2 Кнопка прискорювача Turbo (T)
- 3 Моторний блок
- 4 Поворотний замок
- 5 Ручка блендера
- 6 Стакан
- 7 Насадка-вінчик
 - а коробка швидкостей
 - б вінчик
- 8 Насадка для пюре
 - а коробка швидкостей
 - б насадку для пюре
 - в лопатка бовтниця
- 9 насадка для нарізки 500 мл «тс»
 - а кришка (з коробкою швидкостей)
 - б ніж для нарізки
 - в ємність для нарізки
 - г протиковзне гумове кільце

Як використовувати пристрій

Насадка-блендер (А)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Збирання та експлуатація

- Помістіть деталь із мотором (3) на вал блендера (5) і повертайте поворотний замок (4) проти годинникової стрілки доки не почуєте звук блокування.
- Занурте корпус блендера у суміш, що має бути перемішана. Потім увімкніть прилад.
- Змішайте інгредієнти до потрібної консистенції, обережними рухами пересуваючи пристрій вгору-вниз.
- Після використання вимкніть прилад і поверніть вал за годинниковою стрілкою (5), щоб від'єднати ручний блендер.

Обережно

- Використовуючи пристрій для приготування пюре з гарячих продуктів, що знаходяться у сковороді або каструлі, спочатку зніміть сковороду чи каструлю з джерела нагрівання та переконайтеся, що рідина не кипить. Дайте гарячим продуктам трохи охолонути, щоб уникнути ризику опіків.
- Не залишайте ручний блендер у гарячому посуді на плиті, коли ви його не використовуєте.
- Не давайте пристрою працювати довше 1-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 3 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Приклад рецепта: Майонез

250 г олії (наприклад, соняшникової)

1 яйце і 1 додатковий яєчний жовток

1–2 ст. ложки оцту

сіль та перець за смаком

- Складіть всі інгредієнти (при комнатній температурі) в стакан у вказаному вище порядку.
- Занурте ручний блендер до дна стакану. Здійснюйте перемішування на

швидкості «turbo», доки олія не почне емульгувати.

- Не вимикаючи блендер, повільно підніміть стрижень у верхню частину суміші, а потім знов зануріть, щоб рівномірно розподілити залишки олії по суміші.

ПРИМІТКА: Час приготування: приблизно 1 хвилина для салатного, та до 2 хвилин для густішого майонезу (наприклад, для підлив).

Насадка-вінчик (A)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошків.

Збирання та експлуатація

- При'єднайте вінчик (7b) до коробки швидкостей (7a).
- З'єднайте деталь із мотором з блоком вінчика й одночасно поверніть обидві частини доки не почуєте звук блокування.
- Після використання вимкніть прилад і поверніть вінчик за годинниковою стрілкою (7), щоб від'єднати деталь із мотором. Наприкінці витягніть вінчик з редуктора.
- Не давайте пристрою працювати довше 3-х хвилин поспіль.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 3 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Поради для найкращих результатів

- Рухайте вінчиком за годинниковою стрілкою, тримаючи його під невеликим нахилом.
- Щоб уникнути розбризкування, починайте роботу на низькій швидкості та використовуйте насадку-вінчик у глибоких ємностях або каструлях.
- Зануріть вінчик у ємність і лише після цього вмикайте пристрій.
- Перед збиванням яєчних білків завжди переконайтесь, що вінчик та змішувальна ємність абсолютно чисті та

знежирені. Одночасно збивайте не більше 4 білків.

Приклад рецепта: Збиті вершки

400 мл охолоджених вершків (мін. вміст жиру - 30 %, 4 - 8 °С)

- Починайте з низької швидкості та збільшуйте швидкість під час збивання.
- При збиванні вінчиком завжди використовуйте свіжі охолоджені вершки, щоб досягти більшого та стійкішого об'єму.

Насадка для пюре (В)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Перед використанням

- Не робіть пюре з твердих або сирих продуктів — це може пошкодити пристрій.
- Почистіть фрукти або овочі, видаліть з них кісточки або будь-які тверді частини, зваріть їх та відцідіть воду, і лише після цього готуйте пюре.

Збирання та експлуатація

- Приєднайте коробку швидкостей (8a) до стрижня (8b), повертаючи її за годинниковою стрілкою до її фіксації на місці.
- Переверніть насадку для пюре, надіньте лопатеву бовтницю (8c) на центральну вісь та поверніть її проти годинникової стрілки для фіксації. (якщо коробка швидкостей встановлена невірно, лопатева бовтниця не зафіксується на місці).
- З'єднайте деталь із мотором з блоком м'ялки й одночасно поверніть обидві частини доки не почуєте звук блокування. Увімкніть в електромережу.
- Зануріть насадку для пюре у інгредієнти та увімкніть пристрій.

- Плавними рухами пересувайте насадку для пюре вгору та вниз через інгредієнти до досягнення бажаної текстури.
- Відпустіть кнопку змінної швидкості та дочекайтеся, поки насадка для пюре повністю зупиниться, і лише тоді виймайте її з пюре.
- Після використання вимкніть прилад і поверніть м'ялку за годинниковою стрілкою (8), щоб від'єднати деталь із мотором.
- Зніміть лопатеву бовтницю (8c), повернувши її за годинниковою стрілкою, і від'єднайте редуктор (8a) від валу (8b).

Обережно

- Ніколи не використовуйте насадку для пюре у каструлі, що стоїть на вогні.
- Завжди знімайте каструлю з вогню та давайте їй трохи охолонути.
- Встановіть каструлю або миску на стійку, рівну поверхню та підтримуйте її вільною рукою.
- Не стукайте насадкою для пюре по стінках ємності, що використовується для його приготування, під час або після використання. Зіскрібайте їжу, що налипла, за допомогою лопатки.
- Для отримання найкращих результатів під час приготування пюре не заповнюйте каструлю чи іншу ємність їжею більше, ніж наполовину.
- Не обробляйте більше однієї порції продуктів без перерви.
- Дозвольте пристрою охолонути протягом 4 хвилин перед тим, як знову почати роботу.

Приклад рецепта: Картопляне пюре

1 кг вареної картоплі

200 мл теплого молока

- Помістіть картоплю в миску і збивайте до стану пюре протягом 30 секунд на швидкості «Turbo».
- Додайте молоко. Продовжуйте змішувати ще 30 секунд.

Насадка для нарізки (С)

Насадка для нарізки (9) ідеально пасує для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Під час використання насадки «тс» (9) кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Під час використання насадок «тс» та «тс» кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Використовуючи насадку «тс» не наповнюйте кількість інгредієнтів вище максимальної лінії. Максимальний час експлуатації насадки-подрібнювача «тс»: 1 хвилина для великих кількостей вологих інгредієнтів, 30 секунд для сухих або твердих інгредієнтів.

ПРИМІТКА: перед наступним використанням, зачекайте принаймні 3 хвилини (щоб уникнути несправностей). негайно припиніть роботу, якщо швидкість двигуна знижується та/або з'являється сильна вібрація.

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації С.

Перед використанням

- Для легшого подрібнення попередньо наріжте продукти маленькими шматочками.
- Видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі, щоб уникнути пошкодження ножів.
- Переконайтеся, що протиковзне гумове кільце (9е) прикріплене до дна ємності для нарізки.

Збирання та експлуатація

- Ніж (9б) дуже гострий! Завжди тримайте його за верхню пластикову частину і поводьтеся з ним обережно.
- Встановіть ніж на центральну вісь

ємності для нарізки (9с). Натисніть на нього та поверніть, щоб він зафіксувався на місці.

- Наповніть ємність продуктами та накрийте кришкою (9а).
- З'єднайте деталь із мотором з блоком дробарки й одночасно поверніть обидві частини доки не почуєте звук блокування. Увімкніть в електромережу.
- Щоб розпочати роботу насадки, ввімкніть пристрій. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а ємність для нарізки - іншою.
- Завжди наріжайте тверді продукти (наприклад, сир пармезан) на повній швидкості.
- Після використання вимкніть прилад і поверніть деталь із мотором (3), щоб від'єднати її.
- Підніміть кришку. Обережно вийміть ніж перед тим, як витягати вміст ємності. Щоб видалити ніж, трохи поверніть його, а тоді витягніть.

Обережно

- Не використовуйте насадку для нарізки для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як нелущені горіхи, кубики льоду, кавові боби, зерно або тверді спеції, наприклад, мускатний горіх. Обробка таких продуктів може привести до пошкодження ножів.
- Ніколи не ставте ємності для нарізки у мікрохвильову піч.

Приклад рецепта для насадки «тс»: Медовий чорнослив (начинка для млинців або паста для бутербродів)

50 г чорносливу

75 г кремopodobного меду

10 мл води (зі смаком ванілі).

- Покладіть чорнослив та кремopodobний мед у змішувальну ємність «тс».
- Зберігати при температурі 3° С в холодильнику протягом 24 годин.
- Додайте 70 мл води (зі смаком ванілі).
- Продовжуйте нарізування протягом 1,5 секунд на максимальній швидкості.

Використовуйте насадку для нарізки «hc» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Kenwood, однак не у всіх країнах)

аксесуари можуть знебарвлюватися. Протріть ці деталі рослинним маслом перед миттям.

Догляд та чищення (D)

- Ретельно очищайте ручний блендер і аксесуари до нього перед першим використанням і після кожного використання за допомогою води та миючого засобу.
- Від'єднайте ручний блендер від мережі перед очищенням.
- Не занурюйте моторний блок (3) або коробки швидкостей (7a/8a) у воду чи іншу рідину. Їх слід чистити лише за допомогою вологої ганчірки.
- Кришку (9a) можна ополіскувати під проточною водою. Не занурюйте її у воду і не кладіть у посудомийну машину.
- Всі інші деталі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте абразивні очищувальні засоби, які можуть подряпати поверхню.
- Для особливо ретельного очищення ви можете зняти протиковзне гумове кільце з дна ємності.
- Під час обробки продуктів з високим вмістом пігменту (наприклад, морква)

Гарантія та обслуговування

У випадку виникнення проблем з роботою вашого приладу, перш ніж подавати запит на допомогу, прочитайте розділ «Керівництво щодо усунення несправностей» посібника або зайдіть на вебсайт www.kenwoodworld.com.

Зверніть увагу, що на ваш продукт розповсюджується дія гарантії, яка відповідає усім юридичним положенням будь-якої існуючої гарантії та прав споживачів у країні, де було придбано продукт.

Якщо ваш продукт Kenwood не працює або містить дефект, надішліть або передайте його в авторизований

сервісний центр KENWOOD. Дізнатися актуальну інформацію про найближчий авторизований сервісний центр KENWOOD можна на вебсайті

www.kenwoodworld.com або на локалізованому вебсайті вашої країни.

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Посібник із пошуку та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення	Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Kenwood.



Гаряча лінія 0 800 503-507 (дзвінки зі стаціонарних телефонів безкоштовні).

- a علبة تروس السرعة
b خفاق

- a علبة تروس السرعة
b عمود هرس
c مقلب

- a غطاء (مزود بترس)
b شفرة تقطيع
c وعاء مفرمة
d حلقة مطاطية مانعة للانزلاق

طريقة استخدام الجهاز

محور الخلط (A)

الخلط اليدوي مناسبٌ جداً لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب. للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo.

التجميع والتشغيل

- ضع الجزء المحتوي على المحرك (3) على عمود الخلاط (5) وأدر قفل الدوران (4) عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان.
- ضع عمود الخلط داخل الخليط ليتم خلطه. ثم شغل الجهاز.
- اخلط المكونات حتى تصل إلى الكثافة المطلوبة من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل.
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر عمود الخلط في اتجاه عقارب الساعة وافصله (5) لإزالة الخلاط اليدوي.

تحضير

- إذا كان استخدام الجهاز لإعداد طعام البوريه الساخن في الطنجرة أو الوعاء، فقم بإزالة الطنجرة أو الوعاء من المصدر الساخن وتأكد من أن السائل لا يغلي. اترك الطعام الساخن يبرد قليلاً لتجنب مخاطرة التعرض للحرق.
- لا تترك الخلاط اليدوي يوضع في وعاء ساخن على الموقد عند عدم استخدامه.
- لا تشغل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: المايونيز

- (زيت عباد الشمس مثلاً) جرام زيت 250
بيضة وصفار بيضة أخرى،
ملعقة طعام خل 1-2
ملح وفلفل للطعم

عربي

قبل الاستخدام

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التغليف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.

تنبيه



- الشفرات حادة للغاية! لتجنب الإصابات، يُرجى التعامل مع الشفرات بحرص شديد.
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، وتفريغ الوعاء أثناء التنظيف.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو القدرات النفسية أو العقلية المحدودة أو ممن لديهم خبرة قليلة ومعرفة محدودة، وذلك إذا تم إرشادهم أو تدريبهم على استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز.
- يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز وعن سلك التيار الكهربائي الرئيسي الخاص به.
- إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله بواسطة جهة الصُّنع، أو وكيل الخدمة التابع لها، أو بواسطة شخص يتمتع بخبرات فنية مماثلة، وذلك بغرض تفادي أية مخاطر.
- يجب دائماً إيقاف تشغيل وفصل جهاز عند تركه دون رقابة وقبل التركيب وحال التجميع والفك والتنظيف والتخزين.
- قبل توصيل الجهاز بأخذ، يجب التحقق من أن الجهد الكهربائي للتيار لديك يتوافق مع قيمة الجهد الكهربائي المطبوع على الجزء السفلي من الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولأغراض تحضير الكميات المنزلية الطبيعية.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض الموضح في دليل المستخدم هذا. قد يسبب أي سوء استخدام إصابة محتملة.
- لا تستخدم أي جزء من هذا الجهاز داخل الميكروويف.
- يُرجى تنظيف كل الأجزاء قبل أول استخدام أو على النحو المطلوب، مع اتباع الإرشادات الموجودة في قسم الرعاية والتنظيف.

الأجزاء والملحقات

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف) |
| 2 | زر Turbo (T) |
| 3 | جزء موتور |
| 4 | قفل الدوران |
| 5 | عمود الخلاط |
| 6 | دورق خلط |

- قم بتشهير وإزالة أية نوايا أو أجزاء صلبة؛ قم بطهي وتجنيف الفواكه/ الخضروات ثم هرسها.
- **التجميع والتشغيل**
- ثبت علبة تروس السرعة (a 8) في العمود (b 8) من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تأمينه في مكانه.
- اقلب ملحق الهرس من أعلى إلى أسفل وقم بتركيب المقلب (c 8) في الفتحة المركزية ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (إذا لم يتم تركيب علبة تروس السرعة بشكل صحيح، فإن المقلب لن يكون مستقرًا بأمان في مكانه).
- ضع الخلاط البدوي في قاع الدورق. قم بإجراء الخلط بسرعة حتى يبدأ الزيت بالتحول إلى لون الحليب. Turbo
- أثناء تشغيل الخلاط البدوي، ارفع العمود ببطء لأعلى الخليط ثم انزله مرة أخرى لدمج باقي الزيت. ملاحظة: زمن الخلط: تقريبًا 1 دقيقة للسلطات وما يصل إلى دقيقتين للحصول على مايونيز أخن (مثل المغمسات).

ملحق الخفق (A)

- استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى الجاهزة.
- **التجميع والتشغيل**
- ثبت الخفاق (b 7) بعلبة تروس السرعة (a 7).
- قم بمحاذاة الجزء المحتوي على المحرك والخفاق المجمع وأدر الأجزاء معًا حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان.
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر الخفاق في اتجاه عقارب الساعة وافصلها (7) لإزالتها من الجزء المحتوي على المحرك، ثم اسحب الخفاق خارج علبة التروس.
- لا تشغيل الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 23 دقيقة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 3 دقائق قبل استمرار التحضير.

- **خطوات للحصول على أفضل النتائج**
- خرك الخفاق في اتجاه عقارب الساعة أثناء مسكه مميل طفيف.
- لتفادي تطاير المكونات، قم بالتشغيل ببطء واستخدم ملحق الخفق في حاويات أو أوعية عميقة.
- ضع الخفاق في وعاء ثم شغل الجهاز فقط.
- تأكد دائمًا من نظافة الخفاق ووعاء الخلط وخلوهما من الدهون قبل خفق بياض البيض. اخفق ما يصل إلى 4 بياض بيض.

مثال لوصفة: القشدة المخفوقة

- ملي كريمة مبردة (تحتوي بحد أدنى على 400 من الدهون 30 % درجة سليزيوس) 8 - 4
- ابدأ بسرعة منخفضة ثم زد السرعة أثناء الخفق
- استخدم دائمًا كريمة مبردة نقية لتحقيق حجم أكبر والحصول على مزيد من الاستقرار عند الخفق.

ملحق الهرس (B)

- يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاط الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

قبل الاستخدام

- لا تهرس الطعام الصلب أو غير المطهون، لأن هذا قد يتسبب في تلف الوحدة.

- قم بمحاذاة الجزء المحتوي على المحرك والهراسة المجمعَة وأدر الأجزاء معًا حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان. وصل مقبس الجهاز بالقابس.
- قم بغمز ملحق الهرس داخل المكونات وقم بتشغيل الجهاز.
- من خلال حركة لطيفة من الأعلى إلى الأسفل، قم بتحريك ملحق الهرس خلال المكونات حتى تصل إلى الخليط المطلوب.
- قم بتحريك زر السرعة المتغيرة وتأكد من أن ملحق الهرس توقف تمامًا عن الدوران قبل إزالته من الطعام.
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر الهراسة في اتجاه عقارب الساعة وافصلها (8) لإزالتها من الجزء المحتوي على المحرك.
- قم بإزالة القلاب (8c) عن طريق إدارته في اتجاه عقارب الساعة ثم فصل علبة التروس (8a) عن العمود (8b).

تصدير

- لا تستخدم ملحق الهرس في طنجرة على نار مباشرة.
- ارفع الطنجرة دائمًا من على النار واركبها لتبرد قليلًا.
- ضع الطنجرة أو الوعاء على مكان مستقر وسطح مستو وقم بدعمه من خلال مسكه بيدك الحرة.
- لا تترك ملحق الهرس بجانب إناء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده.
- استخدم سكين لنزع الطعام الزائد.
- للحصول على أفضل النتائج عند الهرس، لا تملأ الطنجرة أو الوعاء لأكثر من نصفها بالطعام.
- لا تقم بتحضير أكثر من دفعة واحدة بدون توقف.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 4 دقائق قبل استمرار التحضير.

مثال لوصفة: بطاطا مهروسة

- كجم بطاطا مطبوخة 1
- ملي حليب دافئ 200
- ضع البطاطا في وعاء وقم بهرسها لمدة 30 ثانية على السرعة تريبو.
- أضف الحليب. تابع الهرس لمدة 30 ثانية أخرى.

ملحق المفرمة (C)

- تُعد المفرمة (9) هي الأفضل لفرم اللحوم والجنين الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

- أضف 70 ملي ماء (بنكهة الفانيليا).
- قم باستئناف الخلط لمدة ثانية ونصف بأقصى سرعة.
- اختياري متوفر في مركز خدمة («ch» استخدام ملحق المفرمة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول). Kenwood

الرعاية والتنظيف (D)

- نظف دائماً الخلاط اليدوي والملحقات المناسبة جيداً عند الاستخدام لأول مرة وبعد كل استخدام بالماء والمنظفات.
- افضل الطاقة عن الخلاط اليدوي قبل التنظيف.
- لا تغمر جزء الموتور (3) في الماء أو في أي سائل آخر. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
- يمكن شطف الغطاء (9 a) تحت الماء الجاري. لا تغمره بالماء، ولا تضعه في غسالة أطباق.
- يمكن تنظيف باقي الأجزاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم المنظفات الكاشطة التي يمكن أن تخدش السطح.
- يمكنك إزالة الحلقات المطاطية المنزلفة من أسفل الوعاء لتنظيفها بطريقة أفضل.
- عند تحضير الطعام باستخدام كمية كبيرة من الصبغة (على سبيل المثال: الجزر)، فقد يزول لون الأجهزة الملحقة. ادهن هذه الأجزاء بزيت خضروات قبل غسلها.

الضمان والخدمة

- إذا واجهت أي مشاكل في تشغيل جهازك، فقبل أن تطلب المساعدة، راجع جزء "دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها" في كتيب الدليل أو قم بزيارة www.kenwoodworld.com.
- يُرجى ملاحظة أن منتجك هذا يغطي ضمان، والذي يتوافق مع جميع الأحكام القانونية المتعلقة بأي ضمان حاليًا وحماية حقوق المستهلك في البلد الذي تم شراء المنتج منه.
- إذا تعطل منتج Kenwood أو وجدت أي عيوب فيه، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة KENWOOD المعتمد. للعثور على تفاصيل محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD زر www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المحدد لبلدك.
- تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

- أما للمفرمة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.
- أما للمفرمة «hc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

تأكد من عدم تجاوز كمية المكونات أعلى من الحد الأقصى للمفرمة «hc». أقصى زمن تشغيل للمفرمة «hc» هو: دقيقة واحدة للكميات الكبيرة من المكونات الرطبة، 30 ثانية للمكونات الجافة أو الصلبة. ملاحظة: اترك فاصلًا زمنيًا لا يقل عن 3 دقائق قبل التشغيل مرة أخرى (لمنع حدوث أي أعطال). الإيقاف الفوري للتحضير عند انخفاض سرعة الموتور و/أو عند حدوث اهتزازات قوية.

راجع دليل التحضير د لأقصى الكميات والفترات الزمنية الموصى بها

قبل الاستخدام

- قم بتقطيع الطعام مسبقًا إلى قطع صغيرة لتقطيع أسهل.
- أزل أية عظام وأنسجة وغضاريف من اللحم لتساعد في حماية الشفرات من التلف.
- تأكد من إرفاق الحلقة المطاطية المانعة للانزلاق (9 e) أسفل وعاء المفرمة.

التجميع والتشغيل

- تُعتبر الشفرة (9 ب) حادة للغاية! لا تمسك الشفرة إلا من الجزء البلاستيكي العلوي واستخدمها بحرص.
- ضع الشفرة في منتصف وعاء المفرمة (9 c). اضغط عليه في الأسفل وقم بلفه حتى يتم تأمينه في مكانه.
- املأ المفرمة بالطعام وضع عليه الغطاء (9 a).
- قم بمحاذاة الجزء المحتوي على المحرك والمفرمة وأدر الأجزاء معًا حتى تسمع صوت طقطقة صادرة من هذا المكان. وصل الجهاز بالقابس.
- لتشغيل المفرمة، قم بتشغيل الجهاز. أثناء التحضير، امسك جزء الموتور بيد واحدة ووعاء المفرمة باليد الأخرى.
- قم بفرم الأطعمة الصلبة دائماً بالسرعة الكاملة (مثل جبنه البارميزان).
- ثم بعد الانتهاء من الاستخدام، أدر المفرمة في اتجاه عقارب الساعة وافصلها (3) لإزالتها من الجزء المحتوي على المحرك.
- ارفع الغطاء لأعلى. قم بإخراج الشفرة بحرص قبل سكب المحتويات من الوعاء. لإزالة الشفرة، لفها قليلاً ثم اسحبها.

تحذير

- لا تستخدم ملحق المفرمة لتحضير الأطعمة الصلبة للغاية مثل البندق غير المقشر أو مكعبات الثلج أو حبوب القهوة أو الحبوب أو الأعشاب القوية مثل جوز الطيب. قد يؤدي تحضير هذه الأطعمة إلى تلف الشفرات.
- لا تضع أوعية المفرمة أبدًا في فرن الميكروويف.

مثال لوصفة: غسل الأراسية (مثل فطائر محلاة مغموطة أو «hc» مفرودة).

جرام أراسية 50

جرام العسل الكريبي 75

(بنكهة الفانيليا) 10 ملي ماء

- املأ وعاء المفرمة «hc» بالأراسية والعسل الكريبي.
- تُخزن في درجة حرارة تبلغ 3 درجات مئوية في الثلاجة لمدة 24 ساعة.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة كهربائية	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعًا، فاتصل على خدمة Kenwood.

