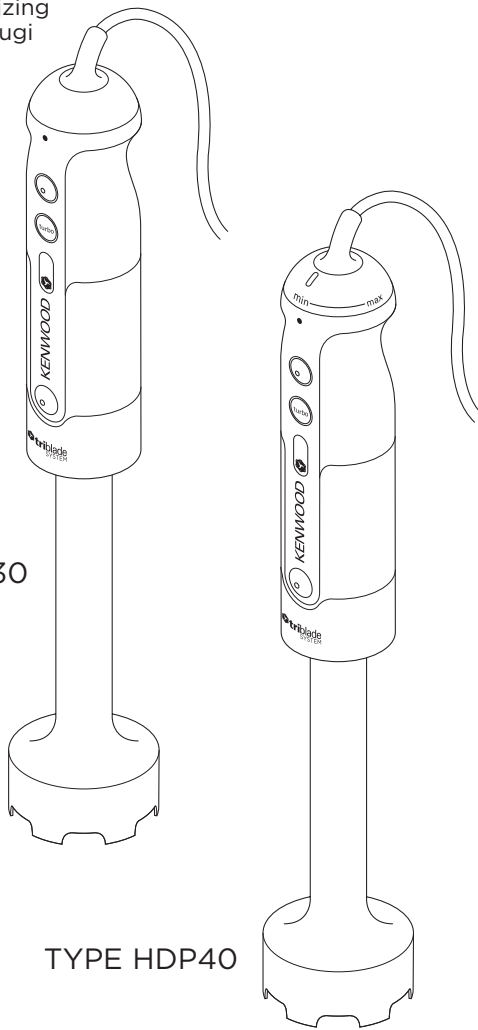


KENWOOD

triblade
SYSTEM

TYPE HDP30
TYPE HDP40

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



TYPE HDP30

TYPE HDP40

English	2 - 8
Nederlands	9 - 17
Français	18 - 26
Deutsch	27 - 35
Italiano	36 - 44
Português	45 - 52
Español	53 - 60
Dansk	61 - 67
Svenska	68 - 74
Norsk	75 - 81
Suomi	82 - 88
Türkçe	89 - 95
Česky	96 - 103
Magyar	104 - 111
Polski	112 - 120
Ελληνικά	121 - 129
Slovenčina	130 - 137
Українська	138 - 146

عربي ١٥٣ - ١٤٧

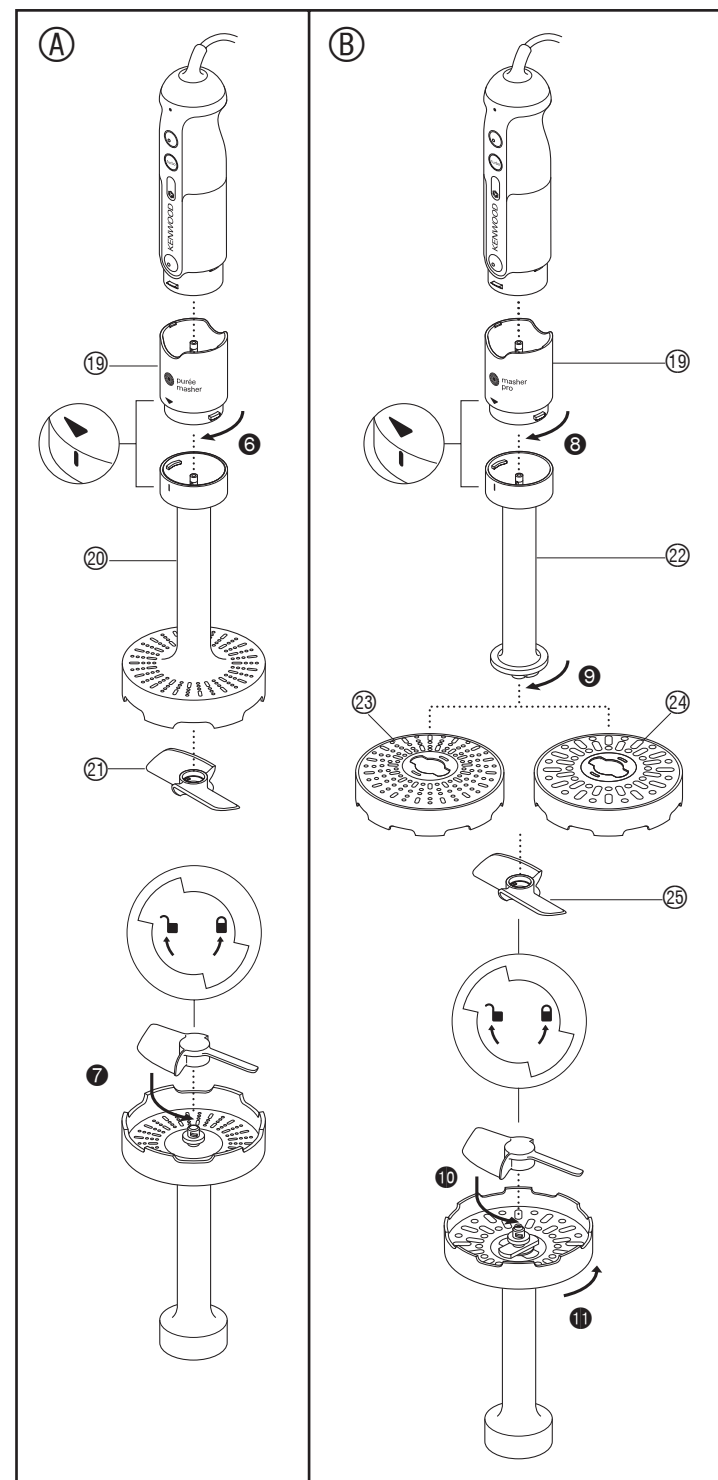
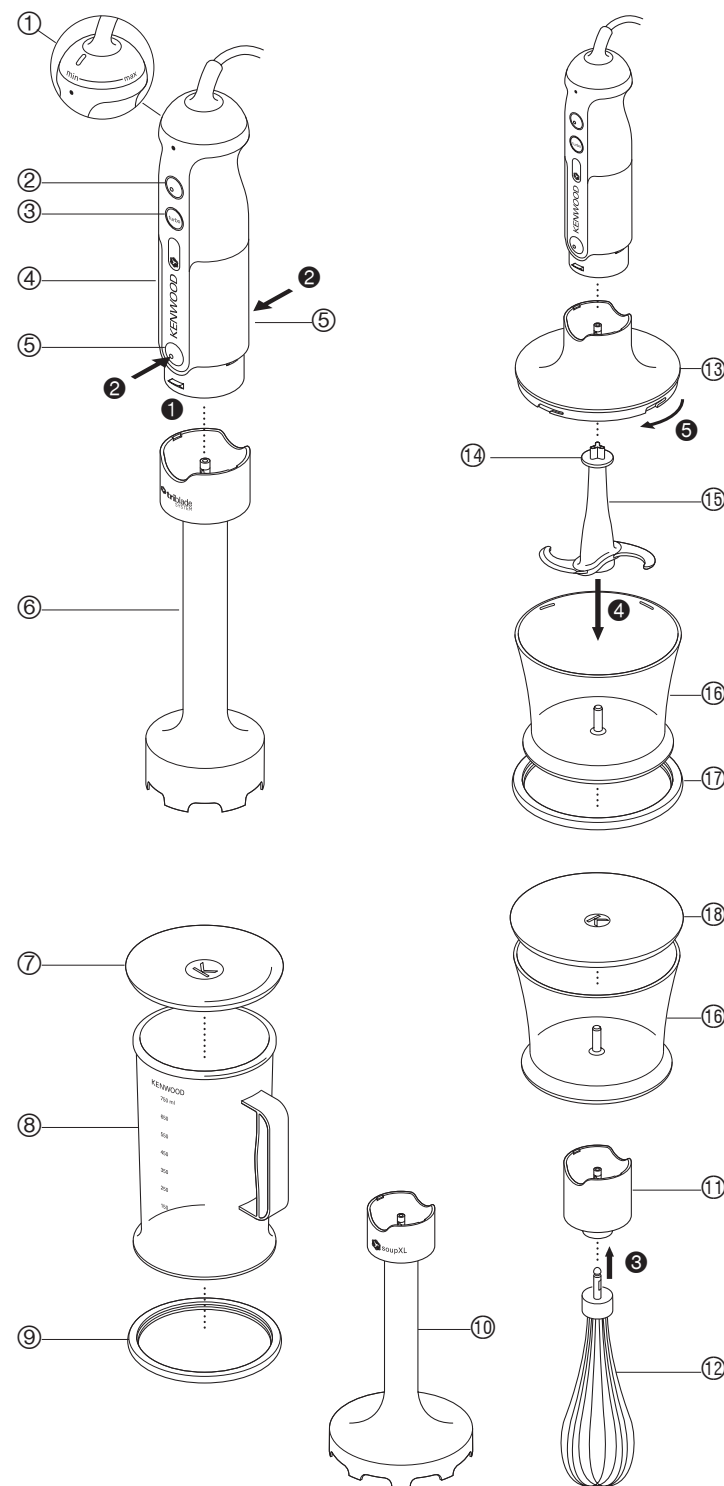
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved 125376/3



English

safety

general

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- Never touch the blades while the machine's plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The rated power is based on the chopper attachment. Other attachments may draw less power.

chopper attachment

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

important

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period.
- Don't use the whisk attachment for longer than 3 minutes in any 10 minute period.

before plugging in

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

before using for the first time

- Throw away the blade cover from the chopper blade as it is there to protect the blade during manufacture and transit only. Take care as the blades are very sharp.
- Wash all parts - see "care and cleaning".

key

hand blender

- ① variable speed control (TYPE HDP40)
- ② on button
- ③ turbo button
- ④ power handle
- ⑤ blender shaft release buttons
- ⑥ blender shaft with fixed triblade.

beaker (if supplied)

- ⑦ beaker lid
- ⑧ beaker
- ⑨ rubber ring base
- ⑩

soup blender (if supplied)

whisk (if supplied)

- ⑪ whisk collar
- ⑫ wire whisk

chopper (if supplied)

- ⑬ chopper cover
- ⑭ finger grip
- ⑮ chopper blade
- ⑯ bowl
- ⑰ rubber ring base
- ⑱ bowl lid

(A) Plastic masher (if supplied)

- ⑲ masher collar
- ⑳ masher foot
- ㉑ masher paddle

(B) Metal masherpro™ (if supplied)

- ⑲ masher collar
- ㉒ masher shaft
- ㉓ fine screen
- ㉔ coarse screen
- ㉕ masher paddle

to use the hand blender

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

for beaker blending (if beaker supplied)

- Fit the rubber ring base ⑨ on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Don't fill the beaker more than 2/3rds full.
- After blending you can fit the lid to the top of the beaker.

Note

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

for saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use the soup blender (if supplied) to quickly process soups etc., directly in the saucepan. Alternatively use the hand blender.
- **Do not use the soup blender to process uncooked vegetables.**

- 1 Fit the blender shaft to the power handle ① – push to lock.
- 2 Plug in.
- 3 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady:
TYPE HDP30 - press the on button.
TYPE HDP40 - select the required speed then press the on button.

(Select a low speed for slower blending and to minimise splashing and a higher speed or turbo for faster blending).

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

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

● **Your hand blender is not suitable for ice crushing.**

- If your blender gets blocked, unplug before clearing.
- 4 After use release the on or turbo button. Unplug and press the release buttons ② to remove the blender shaft from the power handle.

to use the whisk

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
 - Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.
- 1 Push the wire whisk into the whisk collar ③.
- 2 Fit the power handle to the whisk collar. Push to lock.
- 3 Place your food in a bowl.
- Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.

4 Plug in and press the on button.

To whisk on a faster speed, select a higher speed or press the Turbo button. Move the whisk clockwise. TYPE HDP40 - To reduce splashing, select a low speed then press the on button.

- Don't let liquid get above the whisk wires.
- 5 After use release the on or turbo button, unplug and dismantle.

to use the chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
 - Don't chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm (½-1") cubes.
- 2 Fit the rubber ring base ⑩ on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
- 3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl ④.
- 4 Add your food.
- 5 Fit the chopper cover, turn and lock ⑤.
- 6 Fit the power handle to the chopper cover - push to lock.
- 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
- 8 After use, unplug and dismantle.

Chopper processing guide

Food	Maximum amount	Approx. time (in seconds)
Meat	250g	10-15
Herbs	30g	5-10
Nuts	200g	10-15
Bread	1 slice	5-10
Hardboiled eggs	3	3-5
Onions	200g	Pulse

Prune Marinade	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Small soft prunes	75g	50g
Runny honey	325g Refrigerated overnight	325g
Water	20g (at room temperature)	60g
Processing	Add the ingredients to the chopper bowl in the order stated above.	Add the ingredients to the chopper bowl in the order stated above. Fit the lid and refrigerate overnight.
Speed	Turbo	Max Turbo
Processing Time (secs)	5	3

Mashers

important

- Never use the masher in a saucepan over direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the masher on the side of the cooking vessel during or after mashing. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.

Ⓐ Plastic Masher (if supplied)

to use the masher

- The masher can be used to mash cooked vegetables such as potatoes, swede and carrot.
 - Don't mash hard or uncooked foods - you may damage the unit.
- 1 Cook the vegetables and drain.
 - 2 Fit the masher collar to the masher foot by turning in a clockwise direction ⑥ until it locks in position.
 - 3 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti clockwise to secure ⑦. **(If the collar is not fitted then the paddle will not secure in place).**
 - 4 Fit the power handle to the masher assembly - push to lock.
 - 5 Plug in.
 - 6 Place the masher in the saucepan or bowl etc.
TYPE HDP30 - press the on button.

TYPE HDP40 - select a low speed on the variable control and then press the on button.

- Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
- 7 After use release the on button and unplug.
 - 8 Press the blender shaft release buttons to release the masher assembly.
 - 9 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
 - 10 Unscrew the collar from the masher foot.

Ⓑ Metal Masherpro™ (if supplied)

to use the masher

- The masher comes with two screens which can be used as follows:-
- Coarse screen** - to mash cooked vegetables such as potatoes, swede, yams and carrot.
- Fine screen** - to mash cooked or soft fruits and vegetables.
- Don't mash hard or uncooked foods you may damage the unit.
- 1 Cook hard vegetables and fruit and drain first before mashing.
 - 2 Fit the masher collar to the masher shaft by turning in a clockwise direction until it locks in position ⑧.
 - 3 Fit either the coarse or fine screen to the masher shaft – turn clockwise to lock ⑨.

- 4 Turn the masher upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti-clockwise to secure **10**.
- (If the collar is not fitted then the paddle will not secure in place).**
- 5 Fit the power handle to the masher assembly - push to lock.
- 6 Plug in.
- 7 Place the masher in the saucepan or bowl etc.
TYPE HDP30 - press the on button.
TYPE HDP40 - select a low speed on the variable control and then press the on button.
- Move the masher in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved. Increase the speed if required.
- 8 After use release the on button and unplug.
- 9 Press the blender shaft release buttons to release the masher assembly.
- 10 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
- 11 Remove the screen by turning anti-clockwise **11** and then lift off.
- 12 Unscrew the collar from the masher shaft.

optional attachment (not supplied in pack)

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

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.

power handle, whisk collar, chopper cover, masher collar and shaft

- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.

- Do not dishwash.

hand blender shaft/soup blender

either

- Part fill the beaker or a similar container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the hand blender shaft or soup blender and switch on.
- Unplug, then dry or
- Wash the blades under running water, then dry thoroughly.
- **Never immerse in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
- Do not dishwash.

whisk, beaker, chopper bowl, chopper blade, masher paddle and screens, rubber ring bases and beaker/bowl lids

- Wash up, then dry.

The following table shows which items can be washed in the dishwasher.

item	suitable for dishwashing
power handle	✗
blender shaft	✗
soup blender	✗
beaker	✓
beaker lid	✗
beaker rubber ring base	✓
chopper cover	✗
chopper bowl	✓
chopper blade	✓
chopper bowl lid	✗
chopper bowl rubber ring base	✓
whisk collar	✗
whisk	✓
masher shaft	✗
masher foot	✗
masher paddle	✓
masher collar	✗
masher screens	✓

hint on cleaning the masher foot/shaft and screens

- If food has been allowed to dry onto the masher attachment, remove the paddle. Soak the paddle and bottom of the masher shaft in warm water to soften and then wash thoroughly.
- **Never immerse the masher shaft in water or allow liquid inside the shaft. If water does get inside, drain and allow to dry before use.**
important - don't allow the masher collar to get wet.

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance 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 authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

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

Nederlands

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

veiligheid

algemeen

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Raak nooit de messen aan terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Houd uw vingers, haar, kleding en keukengerei uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Haal na gebruik en voordat u de accessoires verwisselt de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de staafmixer niet in hete olie of vet.
- Voor het veiligste gebruik raden we u aan hete vloeistoffen tot kamertemperatuur te laten afkoelen voordat u ze met de blender verwerkt.
- Gebruik de staafmixer nooit als deze beschadigd is. Laat hem dan nakijken of repareren: zie “onderhoud en klantenservice”.
- Dompel het motorgedeelte nooit onder in water en laat het snoer en de stekker niet nat worden – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.

- Laat kinderen of zieke personen de handmixer nooit zonder toezicht gebruiken.
- Gebruik nooit accessoires die niet bij de staafmixer horen.
- Haal de stekker van de handblender altijd uit het stopcontact als u deze onbeheerd achterlaat en voordat u de blender monteert, demonteert of reinigt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.
- Het nominale vermogen is gebaseerd op het hak-accessoire. Andere accessoires trekken mogelijk minder stroom.

hakhulpstuk

- Raak de scherpe messen niet aan.
- Verwijder het hakmes voordat u de kom leegt.
- Verwijder het deksel pas als het hakmes volledig tot stilstand is gekomen.
- Houd het hakmes bij het hanteren en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.

belangrijk

- Om een lange levensduur van uw apparaat te garanderen bij het verwerken van zware mengsels, dient u uw handmixer niet langer dan 50 seconden binnen een periode van vier minuten te gebruiken.
- Gebruik het gardehulpstuk niet langer dan 3 minuten per 10 minuten.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Gooi de mesbescherming van het mes weg, omdat dit alleen bedoeld is om het mes tijdens de productie en vervoer te beschermen. Pas goed om, want de messen zijn erg scherp.
- Was alle onderdelen - zie onderhoud en reiniging.

legenda

handblender

- ① variabele snelheidsregelaar (TYPE HDP40)
- ② aan-knop
- ③ turboknop
- ④ handvat
- ⑤ ontgrendelingsknop
blenderschacht
- ⑥ blenderschacht met vast triblade.

beker (indien meegeleverd)

- ⑦ bekerdeksel
- ⑧ beker
- ⑨ rubber-ringbasis

soeplender (indien meegeleverd)

garde (indien meegeleverd)

- ⑩ gardekraag
- ⑪ draadgarde

hakmes (indien meegeleverd)

- ⑬ deksel hakhulpstuk
- ⑭ vingergreep
- ⑮ hakmes
- ⑯ kom
- ⑰ rubber-ringbasis
- ⑱ komdeksel

**Ⓐ Plastic pureerhulpstuk
(indien meegeleverd)**

- ⑲ kraag pureerhulpstuk
- ⑳ voetstuk pureerhulpstuk
- ㉑ pureerblad

**Ⓑ Metalen masherpro™
(indien meegeleverd)**

- ⑲ kraag pureerhulpstuk
- ㉒ schacht pureerhulpstuk
- ㉓ fijne pureerschijf
- ㉔ grove pureerschijf
- ㉕ pureerblad

gebruik van de handblender

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

**gebruik van blender in beker
(indien meegeleverd)**

- Breng de rubber-ringbasis ⑨ onder op de beker aan. (Dit voorkomt dat de beker over het werkoppervlak glijdt).
- Vul de beker niet verder dan 2/3 vol.
- Na het mengen kunt u het deksel op de beker zetten.

Let op!

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

blenden in de steelpan

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

- 1 Zet de schacht van de blender op het handvat ❶ – aanduwen tot hij vastklikt.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Plaats het voedsel in de beker of een soortgelijke container' houd de beker vast:
TYPE HDP30 – druk op de aan knop.
TYPE HDP40 – selecteer de vereiste snelheid en druk dan op de aan knop.
(Selecteer een lage snelheid om langzaam te mixen en zo min mogelijk te spatten, en een hogere snelheid of turbo om snel te mixen).

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

- Laat de vloeistof niet boven de verbinding tussen het motorgedeelte en het middenstuk van de mixer uitkomen.
- Beweeg het mes door het voedsel en gebruik een prakkende of roerende beweging om de massa goed te mengen.
- **Uw handblender is niet geschikt voor het verbrijzelen van ijsblokjes.**

- Als uw blender geblokkeerd raakt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat reinigt.

- 4 Laat na gebruik de aan- of turboknop los. Haal de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknoppen ❷ om de blenderschacht van het handvat te halen.

gebruik van de klopper

- U kunt lichte ingrediënten, zoals eiwitten, room en instant toetjes opkloppen.
 - Klop geen zwaardere mengsels zoals margarine en suiker – zo beschadigt u de klopper.
- 1 Duw de klopper in de klopperhals ❸.
 - 2 Zet het handvat in de kraag van de garde. Duw het aan om het te vergrendelen.

- 3 Doe het voedsel in een schaal.
 - Klop niet meer dan 4 eiwitten of 400 ml room.
- 4 Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan knop.
 Selecteer een hogere snelheid om sneller op te kloppen of druk op de turboknop. Beweeg de garde met de klok mee.
 TYPE HDP40 – Selecteer een lage snelheid om spatten te verminderen en druk dan op de aan knop.
- Laat de vloeistof niet boven de kloppers uit komen.
- 5 Laat na gebruik de aan- of turboknop los, trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

het hakhulpstuk gebruiken (indien meegeleverd)

- U kunt vlees, groenten, kruiden, brood, biscuitjes en noten hakken.
- Verwerk geen hard voedsel, zoals koffiebonen, ijsblokjes, specerijen of chocolade; hierdoor wordt het mes beschadigd.

- 1 Verwijder eventueel aanwezige botten en snijd het voedsel in dobbelsteentjes van 1-2 cm.
- 2 Breng de rubber-ringbasis ⑪ onder op de de kom van het hakapparaat aan. (Dit voorkomt dat de kom over het werkkoppervlak glijdt).
- 3 Plaats het hakmes op de pen in de kom ④.
- 4 Voeg het voedsel toe.
- 5 Zet het deksel op het hakhulpstuk, draai en vergrendel het ⑤.
- 6 Bevestig het handvat op het deksel van het hakhulpstuk – duw om hem te vergrendelen.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact en houd de kom vast. Druk op de turboknop. Druk enkele malen kort op de turboknop om te pulseren.
- 8 Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

Hakhulpstuk verwerkingsgids		
Voedsel	Maximale hoeveelheid	Tijd (bij benadering in seconden)
Vlees	250 g	10-15
Kruiden	30 g	5-10
Noten	200 g	10-15
Brood	1 snee	5-10
Hardgekookte eieren	3	3-5
Uien	200 g	Pulseren

Pruimenmarinade	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Kleine, zachte gedroogde pruimen	75 g	50 g
Vloeibare honing	325 g Eerst een nachtje in de koelkast zetten	325 g
Water	20 g (op kamertemperatuur)	60 g
Bereiding	Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de kom van de blender.	Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de kom van de blender. Plaats het deksel en zet het een nachtje in de koelkast.
Snelheid	Turbo	Max Turbo
Verwerkingstijd (seconden)	5	3

Pureerhulpstukken

belangrijk

- Gebruik het pureerhulpstuk nooit in een steelpan over direct vuur. Verwijder de steelpan van het vuur en laat hem even afkoelen.
- Tik het pureerhulpstuk tijdens of na het pureren niet tegen de zijkant van de pan. Gebruik een spatel om het teveel aan voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste pureerresultaten vult u de steelpan, enz. nooit verder dan halfvol met voedsel.

Ⓐ Plastic pureerhulpstuk (indien meegeleverd)

het pureerhulpstuk gebruiken

- Het pureerhulpstuk kan worden gebruikt om gekookte groenten, zoals aardappelen, koolraap en wortelen te pureren.
 - Pureer geen hard of ongekoekt voedsel – hierdoor zou het apparaat beschadigd kunnen worden.
- 1 Kook de groenten en giet ze af.
 - 2 Bevestig de kraag van het pureerhulpstuk op het voetstuk van het pureerhulpstuk door naar rechts te draaien totdat hij is vergrendeld ⑥.

- 3 Keer het pureerhulpstuk ondersteboven en plaats het pureerblad over de centrale as; draai naar links om het te vergrendelen ⑦. **(Als de kraag niet is bevestigd kan het blad niet op zijn plaats worden gezet).**
- 4 Bevestig het handvat op het pureerhulpstuk – duw om het te vergrendelen.
- 5 Steek de stekker in het stopcontact.
- 6 Zet het pureerhulpstuk in de steelpan of kom enz.
TYPE HDP30 – druk op de aan knop
TYPE HDP40 – selecteer een lage snelheid op de variabele bedieningsregelaar en druk dan op de aan knop.
- Beweeg het pureerhulpstuk omhoog en omlaag door de hele mix totdat het gewenste resultaat is bereikt.
- 7 Laat na gebruik de aan-knop los en haal de stekker uit het stopcontact.
- 8 Druk op de ontgrendelingsknoppen op de blenderschacht om het pureerhulpstuk te ontgrendelen.
- 9 Haal het pureerblad van het pureerhulpstuk door naar rechts te draaien.
- 10 Schroef de kraag van het voetstuk van het pureerhulpstuk.

Ⓑ **Metalen masherpro™ (indien meegeleverd)**

het pureerhulpstuk gebruiken

- Het pureerhulpstuk wordt met twee schijven geleverd, die als volgt kunnen worden gebruikt:-

Grove schijf – voor het pureren van gekookte groenten, zoals aardappels, koolrapen, yams en wortels.

Fijne schijf – voor het pureren van gekookte of zachte groenten en fruit.

- Pureer geen hard of ongekoookt voedsel – hierdoor zou het apparaat beschadigd kunnen worden.
- 1 Kook harde groenten en fruit en giet ze voor het pureren af.
 - 2 Bevestig de schacht van het pureerhulpstuk op het voetstuk van het pureerhulpstuk door naar rechts te draaien totdat hij is vergrendeld ⑧.
 - 3 Bevestig of de grove of de fijne schijf aan de schacht van het pureerhulpstuk en draai naar rechts om te vergrendelen ⑨.
 - 4 Keer het pureerhulpstuk ondersteboven en plaats het pureerblad over de centrale as; draai naar links om het te vergrendelen ⑩. **(Als de kraag niet is bevestigd kan het blad niet op zijn plaats worden gezet).**
 - 5 Bevestig het handvat op het pureerhulpstuk – duw om het te vergrendelen.
 - 6 Steek de stekker in het stopcontact.
 - 7 Zet het pureerhulpstuk in de steelpan of kom enz.
TYPE HDP30 – druk op de aan knop
TYPE HDP40 – selecteer een lage snelheid op de variabele bedieningsregelaar en druk dan op de aan knop.
 - Beweeg het pureerhulpstuk omhoog en omlaag door de hele mix totdat het gewenste resultaat is bereikt.

- 8 Laat na gebruik de aan-knop los en haal de stekker uit het stopcontact.
- 9 Druk op de ontgrendelingsknoppen op de blenderschacht om het pureerhulpstuk te ontgrendelen.
- 10 Haal het pureerblad van het pureerhulpstuk door naar rechts te draaien.
- 11 Verwijder de schijf door naar links te draaien ⑪ en hem er dan af te halen.
- 12 Schroef de kraag los van de schacht van het pureerhulpstuk.

optioneel hulpstuk (niet in pak meegeleverd)

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

onderhoud en reiniging

- Schakel de staafmixer altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem gaat reinigen.
- Raak de scherpe messen niet aan.
- Sommige ingrediënten, zoals wortelen, kunnen het plastic verkleuren. U kunt de verkleuring verwijderen door het plastic met een in plantaardige olie gedoopte doek te wrijven.

handvat, gardekraag, deksel hakapparaat, kraag en schacht pureerhulpstuk

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

schacht staafmixer/ soepblender

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

- **Nooit in water onderdompelen of vloeistof in de schacht laten lopen. Als er toch water binnendringt, laat u dit weglopen en laat de schacht vóór gebruik drogen.**

- Was het apparaat niet in de afwasmachine.

Garde, beker, kom hakapparaat, mes hakapparaat, pureerblad en schijven, beker, rubber-ringbases en deksels beker/kom

- Wassen en afdrogen.

In de volgende tabel kunt u zien welke artikelen in de afwasmachine kunnen worden gereinigd.

artikel	geschikt voor afwas-machine
handvat	x
blenderschacht	x
soepblender	x
beker	✓
bekerdeksel	x
rubber-ringbasis beker	✓
deksel hakhulpstuk	x
kom hakhulpstuk	✓
hakmes	✓
komdeksel hakhulpstuk	x
rubber-ringbasis kom hakhulpstuk	✓
gardekraag	x
garde	✓
schacht pureerhulpstuk	x
voetstuk pureerhulpstuk	x
pureerblad	✓
kraag pureerhulpstuk	x
pureerschijven	✓

tip voor het reinigen van het voetstuk/de schacht en de schijven van het pureerhulpstuk

- Als voedsel is opgedroogd op het pureerhulpstuk, verwijdt u het pureerblad. Week het pureerblad en het onderste deel van de schacht van het pureerhulpstuk in warm water om het voedsel zacht te maken en was ze vervolgens goed af.

- **De schacht van het pureerhulpstuk nooit in water onderdompelen of vloeistof in de schacht laten lopen. Als er toch water binnendringt, laat u dit weglopen en laat de schacht vóór gebruik drogen.**

belangrijk – zorg dat de kraag van het pureerhulpstuk niet nat wordt.

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



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

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

Français

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

sécurité

général

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.

- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Débranchez toujours le mélangeur à main de l'alimentation électrique lorsqu'il est sans surveillance et avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- La puissance nominale est basée sur les données du hachoir. Es autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.

fixation du hachoir

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

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre batteur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes.
- N'utilisez pas votre fouet pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Jetez la protection de la lame du hachoir, elles sont là pour protéger la lame pendant la fabrication et le transport uniquement. Attention, les lames sont très tranchantes.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

légende

batteur à main

- ① commande de vitesse variable (TYPE HDP40)
- ② bouton d'allumage
- ③ bouton turbo
- ④ poignée d'alimentation
- ⑤ boutons de déblocage de l'axe mélangeur
- ⑥ manche du mixeur avec triblade fixé

bol (si fourni)

- ⑦ couvercle du bol
- ⑧ bol
- ⑨ socle en caoutchouc

mixeur pour soupe (si fourni)

fouet (si fourni)

- ⑪ collier du fouet
- ⑫ fouet métallique

hachoir (si fourni)

- ⑬ couvercle du hachoir
- ⑭ manche
- ⑮ lame du hachoir
- ⑯ bol
- ⑰ socle en caoutchouc
- ⑱ couvercle du gobelet

Ⓐ Presse-purée en plastique (si fourni avec)

- ⑲ collier du presse-purée
- ⑳ pied du presse-purée
- ㉑ pale du presse-purée

Ⓑ Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni avec)

- ⑲ collier du presse-purée
- ㉒ axe du presse-purée
- ㉓ tamis fin
- ㉔ tamis épais
- ㉕ pale du presse-purée

utilisation du mélangeur à main

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

pour mélanger avec le bol (si fourni)

- Posez le socle en caoutchouc sur le fond du batteur ⑨. (Cela évite ainsi au batteur de glisser sur le plan de travail).
- Ne remplissez le bol qu'au deux tiers de sa contenance totale.
- Une fois le mélange effectué, vous pouvez recouvrir le bol avec le couvercle.

Remarque

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

pour mélanger les sauces

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

- Utilisez le mixeur pour soupe (si fourni) pour réaliser rapidement des soupes, etc., directement dans la casserole. Utilisez en alternance le mélangeur à main.

● N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.

- 1 Installez l'axe mélangeur sur la poignée d'alimentation ① – poussez pour verrouiller.
- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Mettez les aliments dans le bol ou un récipient similaire, puis maintenez le bol immobile: TYPE HDP30 - appuyez sur le bouton. TYPE HDP40 - sélectionnez la vitesse souhaitée, puis appuyez sur le bouton. (Choisissez une faible vitesse pour mixer lentement et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et une vitesse plus élevée ou la vitesse turbo pour un mélange plus rapide).

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

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

utilisation du fouet

- Vous pouvez battre des ingrédients légers tels que des blancs d'œuf, de la crème et des desserts instantanés.

- Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ③.
 - 2 Fixez le bloc d'alimentation à l'embout du fouet. Poussez pour mettre en place et verrouiller.
 - 3 Placez les aliments dans un bol.
 - Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400ml de crème.
 - 4 Branchez et appuyez sur le bouton.
Pour fouetter plus vite, sélectionnez une vitesse plus élevée ou appuyez sur le bouton Turbo. Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre. TYPE HDP40 - Pour réduire les éclaboussures, sélectionnez une vitesse faible, puis appuyez sur le bouton.
 - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
 - 5 Après utilisation, relâchez le bouton d'allumage, débranchez et démontez.
- Ne mixez pas des aliments solides tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat – vous risqueriez d'endommager la lame.
 - 1 Retirez toute trace d'os et découpez les aliments en cubes de 1 à 2 cm.
 - 2 Posez le socle en caoutchouc sur le fond du bol du hachoir ⑦. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
 - 3 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol ④.
 - 4 Ajoutez vos aliments.
 - 5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ⑤.
 - 6 Montez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir – poussez pour verrouiller.
 - 7 Branchez l'appareil. Maintenez le bol immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par courtes impulsions pour que l'opération se fasse plus rapidement.
 - 8 Après utilisation, débranchez et démontez.

pour utiliser le hachoir (si fourni avec)

- Vous pouvez hacher de la viande, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits et des fruits secs tels que noix, noisettes, amandes, etc.

Guide d'utilisation du hachoir		
Type d'aliment	Quantité maximale	Durée approximative (en secondes)
Viande	250 g	10-15
Herbes aromatiques	30 g	5-10
Noix, noisettes, amandes, etc	200 g	10-15
Pain	1 tranche	5-10
Œufs durs	3	3-5
Oignons	200 g	Impulsion

Marinade aux pruneaux	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Petits pruneaux tendre	75 g	50 g
Miel liquide	325 g Laissez à refroidir pendant la nuit	325 g
Eau	20 g (à température ambiante)	60 g
Procédure	Ajoutez les ingrédients dans le bol du hachoir dans l'ordre indiqué ci-dessus.	Ajoutez les ingrédients dans le bol du hachoir dans l'ordre indiqué ci-dessus. Placez le couvercle et laissez à refroidir pendant la nuit.
Vitesse	Turbo	Max Turbo
Durée d'utilisation (secondes)	5	3

Presse-purées

important

- N'utilisez jamais le presse-purée dans un faitout directement sur le feu. Retirez toujours le faitout du feu et laissez légèrement refroidir.
- Ne tapotez pas le presse-purée contre les parois du récipient pendant ou après le mixage. Utilisez une spatule pour retirer l'excédent d'aliment.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous broyez vos aliments, ne remplissez jamais le faitout d'aliments au-delà de la moitié du récipient.

Ⓐ Presse-purée en plastique (si fourni avec)

pour utiliser le presse-purée

- Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du rutabaga ou des carottes.
 - N'écrasez pas des aliments solides ou crus - vous pourriez endommager l'appareil.
- 1 Faites cuire les légumes et égouttez-les.
 - 2 Montez le collier du presse-purée sur le pied du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ⑥.

- 3 Retournez le presse-purée et assemblez la pale sur le noyau central, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller ⑦. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).**
- 4 Fixez la poignée d'alimentation à l'assemblage presse-purée – poussez pour verrouiller.
- 5 Branchez.
- 6 Insérez le pilon dans la casserole ou le bol, etc.
TYPE HDP30 - appuyez sur le bouton
TYPE HDP40 - choisissez une vitesse faible sur le sélectionneur de vitesses, puis appuyez sur le bouton On / Marche.
- Faites monter et descendre le pilon dans le mélange jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- 7 Après utilisation, relâchez le bouton d'allumage et débranchez.
- 8 Appuyez sur les boutons de retrait du montage manche presse-purée.
- 9 Retirez la pale du presse-purée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 10 Dévissez le collier du pied du presse-purée.

Ⓑ Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni avec)

utilisation du presse-purée

- Le presse-purée est livré avec deux grilles qui peuvent être utilisées comme suit :

Tamis épais - pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du rutabaga ou des carottes.

Tamis fin - pour écraser des légumes et des fruits mous ou cuits.

- N'écrasez pas des aliments solides ou crus - vous pourriez endommager l'appareil.
- 1 Faites cuire les fruits et légumes durs et égouttez-les avant de les écraser.
 - 2 Montez le collier du presse-purée sur le axe du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **⑧**.
 - 3 Installez le tamis épais ou le tamis fin sur l'arbre du presse-purée - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller **⑨**.
 - 4 Retournez le presse-purée et assemblez la pale sur le noyau central, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller **⑩**. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).**
 - 5 Fixez la poignée d'alimentation à l'assemblage presse-purée – poussez pour verrouiller.
 - 6 Branchez.
 - 7 Insérez le pilon dans la casserole ou le bol, etc.
TYPE HDP30 - appuyez sur le bouton
TYPE HDP40 - choisissez une vitesse faible sur le sélectionneur de vitesses, puis appuyez sur le bouton On / Marche.
 - Faites monter et descendre le pilon dans le mélange jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
 - 8 Après utilisation, relâchez le bouton d'allumage et débranchez.

- 9 Appuyez sur les boutons de retrait du montage manche presse-purée.
- 10 Retirez la pale du presse-purée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 11 Enlevez le tamis en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **⑪** et retirez-le.
- 12 Dévissez le collier de l'arbre du presse-purée .

accessoire en option (non inclus dans le paquet)

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

entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Le fait de frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

poignée d'alimentation, collier du fouet, cache du hachoir, collier du presse-purée et arbre du fouet,

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

axe du mélangeur à main / mixeur pour soupe
soit

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

- **N'immergez jamais dans l'eau, ni ne laissez du liquide pénétrer à l'intérieur de l'axe. Si cela devait se produire, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**

- Ne passez pas au lave-vaisselle.

batteur, bol du hachoir, lame du hachoir, pale du presse-purée et tamis, bases ronde en caoutchouc et couvercles du bol / du batteur

- Lavez, puis séchez.

Le tableau suivant présente les pièces qui peuvent passer au lave-vaisselle.

pièce	lavable en machine
poignée d'alimentation	✗
axe du mixeur	✗
mixeur pour soupe	✗
bol	✓
couvercle du bol	✗
socle du bol en caoutchouc	✓
couvercle du hachoir	✗
gobelet du hachoir	✓
lame du hachoir	✓
couvercle du gobelet du hachoir	✗
socle en caoutchouc du gobelet du hachoir	✓
collier du fouet	✗
fouet	✓
arbre du presse-purée	✗
pied du presse-purée	✗
pale du presse-purée	✓
collier du presse-purée	✗
tamis du presse-purée	✓

Conseils pour le nettoyage de l'arbre / pied du presse-purée et des tamis

- Si des aliments ont séché à l'intérieur de l'accessoire du presse-purée, retirez la pale. Plongez-la ainsi que le fond de l'arbre du presse-purée dans de l'eau chaude pour ramollir les aliments séchés et lavez-les minutieusement.

- **N'immergez jamais l'arbre du presse-purée dans l'eau ni ne laissez un quelconque liquide pénétrer dedans. Si de l'eau pénètre à l'intérieur, égouttez et laissez sécher avant toute utilisation.**

important – ne laissez pas le collier presse-purée se mouiller.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



**AVERTISSEMENTS POUR
L'ÉLIMINATION CORRECTE DU
PRODUIT CONFORMÉMENT
AUX TERMES DE LA DIRECTIVE
EUROPÉENNE RELATIVE AUX
DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS
ÉLECTRIQUES ET
ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

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

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

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

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Messer nicht berühren, solange das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- Finger, Haare, Kleidung und Küchengeräte von bewegten Teilen fernhalten.
- Nach der Benutzung und zum Wechseln des Vorsatzes immer den Netzstecker ziehen.
- Nie heißes Öl oder Fett verarbeiten.
- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Einen beschädigten Stabmixer nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen bzw. reparieren lassen: siehe "Kundendienst und Service".
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, Antriebsteil nie in Wasser tauchen und Netzkabel / Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Immer darauf achten, daß das Netzkabel keine heißen Flächen berührt oder von der Arbeitsfläche herunterhängt, so daß ein Kind daran ziehen könnte.

- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.
- Wenn der Handmixer nicht verwendet wird und vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Der maximale Leistungswert wurde anhand des Zerkleinerer-Aufsatzes berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.

Zerkleinerer

- Die scharfen Messer nicht berühren.
- Vor Entleeren der Schüssel das Schlagmesser herausnehmen.
- Abdeckung erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.

- Das Schlagmesser beim Handhaben und Reinigen stets am Fingergriff und mit Abstand zu den Klingen festhalten.

Wichtig

- Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer Ihres Geräts den Stabmixer bei schweren Mischungen maximal 50 Sekunden pro 4-Minuten-Zeitraum betreiben.
- Den Schneebesen maximal 3 Minuten pro 10-Minuten-Zeitraum verwenden.

Vor dem Anschluss

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Entsorgen Sie die Abdeckung der Zerkleinerungsklinge. Sie ist nur dazu bestimmt, die Klinge bei Herstellung und Transport zu schützen. Bitte vorsichtig sein, denn die Klingen sind sehr scharf.
- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

Stabmixer

- ① Geschwindigkeitsregler (TYPE HDP40)
- ② Ein/Aus-Taste
- ③ Turbo-Taste
- ④ Arbeitsgriff
- ⑤ Freigabeknöpfe für Mixerschaft
- ⑥ Mixerschaft mit festem Triblade.

Becher (wenn im Lieferumfang)

- ⑦ Becherdeckel
- ⑧ Becher
- ⑨ Gummisockel

Suppenmixer (wenn im Lieferumfang)

Schneebesen (wenn im Lieferumfang)

- ⑪ Schneebesenmanschette
- ⑫ Draht-Schneebesen

Zerkleinerer (wenn im Lieferumfang)

- ⑬ Zerkleinerer-Deckel
- ⑭ Fingergriff
- ⑮ Schlagmesser
- ⑯ Schüssel
- ⑰ Gummisockel
- ⑱ Schüsseldeckel

A Kunststoff-Stampfer (wenn im Lieferumfang)

- ⑲ Stampfermanschette
- ⑳ Stampferfuß
- ㉑ Stampferpaddel

B masherpro™ Metall-Stampfer (wenn im Lieferumfang)

- ⑲ Stampfermanschette
- ㉒ Stampferschaft
- ㉓ Feine Stampfscheibe
- ㉔ Grobe Stampfscheibe
- ㉕ Stampferpaddel

Verwendung des Stabmixers

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

Mixen im Becher (wenn im Lieferumfang)

- Setzen Sie den Becher auf den Gummisockel ⑨. (Dies verhindert, dass der Becher auf der Arbeitsfläche rutscht.)
- Füllen Sie den Becher maximal 2/3 voll.
- Nach dem Mixen können Sie den Deckel auf den Becher setzen.

Hinweis

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

Mixen im Topf

- Zur sichersten Verwendung wird empfohlen, den Topf von der Kochstelle zu nehmen und heiße Flüssigkeiten vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.
- Verwenden Sie den Suppenmixer (wenn im Lieferumfang) zum schnellen Pürieren von Suppen usw. direkt im Kochtopf. Andernfalls können Sie den Stabmixer verwenden.
- **Verwenden Sie den Suppenmixer nicht zum Pürieren von rohem Gemüse.**

- 1 Setzen Sie den Mixerschaft auf den Arbeitsgriff ① auf – Drücken und einrasten lassen.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3 Geben Sie das Püriergut in den Becher oder einen ähnlichen Behälter. Halten Sie den Becher gut fest:
TYPE HDP30: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

TYPE HDP40: Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit und drücken Sie die Ein/Aus-Taste. (Wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit für langsames Pürieren mit weniger Spritzern und eine höhere Geschwindigkeit oder Turbo für schnelleres Pürieren).

- **Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie das Messer in den Topfinhalt, bevor Sie das Gerät einschalten.**

- Achten Sie darauf, daß die Flüssigkeit nicht über die Verbindung zwischen Mixstab und Antriebsteil steigt.
- Ziehen Sie das Messer mit Stampf- oder Rührbewegungen durch den Topfinhalt, um die Mischung durchzupürieren.

- **Ihr Stabmixer ist nicht zum Zerkleinern von Eis geeignet.**

- Wenn Ihr Stabmixer verstopft ist, ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Netzstecker aus der Steckdose.

- 4 Geben Sie am Ende des Püriervorgangs die Ein/Aus- bzw. Turbo-Taste wieder frei. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und drücken Sie die Freigabeknopfe ②, um den Mixerschaft vom Arbeitsgriff zu lösen.

Verwendung des Schneebesens

- Geeignet zum Schlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und Dessert-Fertigmischungen.
 - Nicht verwenden für schwerere Mischungen wie z. B. Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebesen beschädigt.
- 1 Den Schneebesen in die Manschette einsetzen ③.
 - 2 Arbeitsgriff in die Schneebesenmanschette einsetzen. Drehen und einrasten lassen.
 - 3 Zutaten in eine Schüssel geben.
 - Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten.
 - 4 Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

Für schnelleres Schlagen wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit oder drücken Sie die Turbo-Taste. Bewegen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn.

TYPE HDP40: Wählen Sie zum Reduzieren von Spritzern eine niedrige Geschwindigkeit und drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste.

- Darauf achten, daß die Masse nicht über den Schneebesen hinaus steigt.
- 5 Geben Sie nach der Verwendung die Turbo-Taste frei, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.

Verwendung des Zerkleinerers (wenn im Lieferumfang)

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

- 1 Entfernen Sie alle Knochen und schneiden Sie Zutaten in 1-2 cm große Würfel.
- 2 Setzen Sie die Zerkleinerer-Schüssel auf den Gummisockel ⑰. (Dies verhindert, dass die Schüssel auf der Arbeitsfläche rutscht.)
- 3 Setzen Sie das Schlagmesser auf den Stift in der Schüssel ④.
- 4 Geben Sie die Zutaten hinzu.
- 5 Setzen Sie die Abdeckung auf und drehen Sie sie, bis sie einrastet ⑤.
- 6 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf die Abdeckung - drücken und einrasten lassen.
- 7 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und halten Sie die Schüssel fest. Drücken Sie die Turbo-Taste. Für Impulsbetrieb können Sie die Turbo-Taste auch stoßweise betätigen.
- 8 Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.

Zerkleinerer – Verarbeitungsanleitung

Zutaten	Höchstmenge	Gesch. Zeit (in Sekunden)
Fleisch	250 g	10-15
Kräuter	30 g	5-10
Nüsse	200 g	10-15
Brot	1 Scheibe	5-10
Hartgekochte Eier	3	3-5
Zwiebeln	200 g	Puls

Backpflaumen-Marinade	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Kleine weiche Dörripflaumen	75 g	50 g
Flüssiger Honig	325 g Über Nacht im Kühlschrank	325 g
Wasser	20 g (bei Zimmertemperatur)	60 g
Verarbeitung	Die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in den Zerkleinerungsbecher geben.	Die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in den Zerkleinerungsbecher geben. Den Deckel aufsetzen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Geschwindigkeit	Turbo	Max Turbo
Verarbeitungszeit (Sek.)	5	3

Stampfer

Wichtig

- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf über direkter Hitze. Nehmen Sie den Topf stets von der Kochstelle und lassen Sie ihn ein wenig abkühlen.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach dem Stampfen nicht auf der Seite des Topfes ab. Verwenden Sie einen Spatel, um Speisereste abzuschaben.
- Für die besten Ergebnisse sollte der Topf o.ä. beim Stampfen niemals mehr als halb voll sein.

Ⓐ Kunststoff-Stampfer (wenn im Lieferumfang)

Verwendung des Stampfers

- Der Stampfer kann zum Stampfen von gekochtem Gemüse wie Kartoffeln, Kohlrüben und Karotten benutzt werden.
 - Verwenden Sie den Stampfer nicht für harte oder ungekochte Zutaten – Sie könnten dadurch das Gerät beschädigen.
- 1 Garen Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab.
 - 2 Befestigen Sie die Manschette am Stampferfuß, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen ⑥.

- 3 Drehen Sie den Stampfer um. Setzen Sie das Paddel auf den Zapfen in der Mitte und drehen Sie es zur Befestigung gegen den Uhrzeigersinn ⑦. **(Ohne angebrachte Manschette lässt sich das Paddel nicht einrasten.)**
- 4 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf den Stampfer - drücken und einrasten lassen.
- 5 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- 6 Setzen Sie den Stampfer in den Topf oder die Schüssel.
TYPE HDP30: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
TYPE HDP40: Wählen Sie eine niedrige Stufe des Geschwindigkeitsreglers und drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste.
- Bewegen Sie den Stampfer auf und ab durch die Zutaten, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- 7 Geben Sie am Ende des Stampfvorgangs die Ein/Aus-Taste wieder frei und ziehen Sie den Netzstecker.
- 8 Drücken Sie die Freigabeknöpfe am Mixerschaft, um den Stampfer zu lösen.

- 9 Drehen Sie das Paddel im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es aus dem Stampfer.
- 10 Schrauben Sie die Manschette vom Stampferfuß ab.

Ⓑ **masherpro™ Metall-Stampfer (wenn im Lieferumfang)**

Verwendung des Stampfers

- Der Stampfer wird mit zwei Stampfscheiben geliefert, die folgende Funktionen erfüllen:
Grobe Stampfscheibe – für gekochtes Gemüse wie Kartoffeln, Kohlrüben, Süßkartoffeln und Karotten.
Feine Stampfscheibe – für gekochtes oder weiches Obst und Gemüse.
 - Verwenden Sie den Stampfer nicht für harte oder ungekochte Zutaten – Sie könnten dadurch das Gerät beschädigen.
- 1 Kochen Sie hartes Gemüse und Obst vor dem Stampfen und gießen Sie die Flüssigkeit ab.
 - 2 Befestigen Sie die Manschette am Stampferschaft, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen Ⓒ.
 - 3 Bringen Sie entweder die grobe oder die feine Stampfscheibe am Stampferschaft an, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Ⓓ.
 - 4 Drehen Sie den Stampfer um. Setzen Sie das Paddel auf den Zapfen in der Mitte und drehen Sie es zur Befestigung gegen den Uhrzeigersinn Ⓙ. **(Ohne angebrachte Manschette lässt sich das Paddel nicht einrasten.)**
 - 5 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf den Stampfer - drücken und einrasten lassen.
 - 6 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
 - 7 Setzen Sie den Stampfer in den Topf oder die Schüssel.
 TYPE HDP30: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

TYPE HDP40: Wählen Sie eine niedrige Stufe des Geschwindigkeitsreglers und drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste.

- Bewegen Sie den Stampfer auf und ab durch die Zutaten, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- 8 Geben Sie am Ende des Stampfvorgangs die Ein/Aus-Taste wieder frei und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 9 Drücken Sie die Freigabeknöpfe am Mixerschaft, um den Stampfer zu lösen.
 - 10 Drehen Sie das Paddel im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es aus dem Stampfer.
 - 11 Drehen Sie die Stampfscheibe gegen den Uhrzeigersinn Ⓢ und heben Sie sie ab.
 - 12 Schrauben Sie die Manschette vom Stampferfuß ab.

Optionaler Aufsatz (nicht im Lieferumfang)

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

Pflege und Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Messer nicht berühren.
- Manche Zutaten wie z.B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Das Abreiben mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch kann helfen, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Arbeitsgriff, Schneebesenmanschette, Zerkleinerer-Abdeckung, Stampfermanschette und Stampferfuß/-schaft

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

Handmixerschaft / Suppenmixer

- Becher oder ähnlichen Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und Spülmittel füllen. Stecker an die Steckdose anschließen, Handmixerschaft oder Suppenmixer eintauchen und einschalten.
- Netzstecker ziehen und Schaft abtrocknen.
Oder
- Das Messer unter laufendem Wasser abwaschen, dann gründlich trocknen.
- **Niemals in Wasser tauchen oder Flüssigkeiten in den Arbeitsgriff eindringen lassen. Falls doch Wasser eintreten sollte, dieses abgießen und Gerät vor der Verwendung vollständig trocknen lassen.**
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

Schneebesen, Becher, Zerkleinerer-Schüssel, Schlagmesser, Stampferpaddel und Stampfscheiben, Becher, Gummisockel und Deckel für Becher/Schüssel

- Spülen, dann trocknen.

Folgende Tabelle zeigt, welche Teile in die Spülmaschine gegeben werden können.

Teil	Spülmaschinen-fest
Arbeitsgriff	✗
Mixerschaft	✗
Suppenmixer	✗
Becher	✓
Becherdeckel	✗
Gummisockel für Becher	✓
Zerkleinerer-Abdeckung	✗
Zerkleinerer-Schüssel	✓
Schlagmesser	✓
Deckel für Zerkleinerer-Schüssel	✗
Gummisockel für Zerkleinerer-Schüssel	✓
Schneebesenmanschette	✗
Schneebesen	✓
Stampferschaft	✗
Stampferfuß	✗
Stampferpaddel	✓
Stampfermanschette	✗
Stampfscheiben	✓

Tipp zum Reinigen des Stampferfußes/-schafts und der Stampfscheiben

- Wenn Speisereste am Stampfer festgetrocknet sind, das Paddel abnehmen und Paddel sowie unteres Ende des Stampferfußes/-schafts in warmem Wasser einweichen. Anschließend die Teile gründlich abwaschen.
- **Niemals den Stampferfuß/-schaft in Wasser tauchen oder Flüssigkeit in den Fuß/Schaft eindringen lassen. Falls doch Wasser eintreten sollte, dieses abgießen und Gerät vor der Verwendung vollständig trocknen lassen. Wichtig** – Auf keinen Fall die Stampfermanschette nass werden lassen.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, 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 Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



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

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

Italiano

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

sicurezza

generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Non toccare le lame dopo aver inserito la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Tenere dita, capelli, indumenti ed utensili lontano dai componenti mentre sono in movimento.
- Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di sostituire gli accessori.
- Non frullare mai olio o grasso bollente.
- Per la massima sicurezza nell'uso si consiglia di lasciare raffreddare a temperatura ambiente i liquidi molto caldi prima di frullarli.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito - vedere alla voce 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non immergere mai in acqua il manico dell'apparecchio e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino - sussiste il rischio di scossa elettrica.
- Non lasciare mai che il cavo dell'apparecchio venga a contatto con superfici molto calde o penda in un luogo

dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Disinserire sempre la spina del frullatore ad immersione dalla presa elettrica prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, di smontarlo o di pulirlo.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- La potenza nominale si basa sull'accessorio di taglio. Altri accessori potrebbero assorbire meno energia.

accessorio tritatutto

- Non toccare le lame affilate.
- Togliere la lama del tritatutto prima di svuotare il recipiente.

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

importante

- Nel caso di miscele molto consistenti, a garanzia della lunga durata dell'apparecchio non usare il frullatore manuale per più di 50 secondi ogni quattro minuti.
- Non usare l'accessorio frusta per più di 3 minuti in un lasso di tempo di 10 minuti.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base del frullatore a immersione.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

prima dell'uso

- Gettare via il coprilama dalla lama del tritatutto., poiché serve a proteggere la lama solo durante la produzione e il trasporto. Occorre fare attenzione perché le lame sono molto affilate.
- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

legenda

frullatore a immersione

- ① controllo regolabile della velocità (TYPE HDP40)
- ② pulsante di accensione
- ③ pulsante turbo
- ④ manico
- ⑤ tasti di distacco per il frullatore
- ⑥ corpo del frullatore con triblade fissa

recipiente (se fornito)

- ⑦ coperchio del bicchiere
- ⑧ recipiente
- ⑨ base ad anello in gomma

⑩ frullatore per minestre (se in dotazione)

frustino (se in dotazione)

- ⑪ ghiera della frusta
- ⑫ frusta a filo

tritattutto (se fornito)

- ⑬ coperchio del tritatutto
- ⑭ appoggio per le dita
- ⑮ lama del tritatutto
- ⑯ recipiente
- ⑰ base ad anello in gomma
- ⑱ coperchio del recipiente

Ⓐ Schiacciaverdure in plastica (se in dotazione)

- ⑲ ghiera dello schiacciaverdure
- ⑳ manico dello schiacciaverdure
- ㉑ pala dello schiacciaverdure

Ⓑ Masherpro™ in metallo (se in dotazione)

- ⑲ ghiera dello schiacciaverdure
- ㉒ corpo dello schiacciaverdure
- ㉓ crivello fine
- ㉔ crivello grossolano
- ㉕ pala dello schiacciaverdure

come usare il frullatore a immersione

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

per frullare nel recipiente (se il recipiente viene fornito)

- Montare la base ad anello di gomma ⑨ sul fondo del bicchiere. (Così facendo, il bicchiere non scivolerà sul piano di lavoro.)
- Non riempire di più di 2/3 il recipiente.
- Dopo aver frullato, si può porre il coperchio in cima al bicchiere.

NB:

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

per frullare a immersione nella pentola

- Per la massima sicurezza durante l'uso, si consiglia di togliere la pentola dal fornello e di lasciare raffreddare a temperatura ambiente i liquidi molto caldi prima di frullarli.
- Usare il frullatore per minestre (se in dotazione) per frullare minestre, ecc., direttamente nella pentola. Oppure, usare il frullatore manuale.
- **Non usare il frullatore per minestre per frullare verdura cruda.**

- 1 Fissare il frullatore al manico ① – spingere per bloccarlo in posizione.
- 2 Inserire la spina nella presa del corrente.
- 3 Versare gli alimenti nel recipiente o in un contenitore simile. Poi, tenendo fermo il recipiente:
TYPE HDP30 – premere il pulsante di accensione.
TYPE HDP40 – selezionare la velocità desiderata, poi premere il pulsante di accensione.
(Selezionare una velocità bassa per lavorare più lentamente gli ingredienti e ridurre al minimo gli spruzzi, e una velocità maggiore o turbo per una lavorazione più veloce).

● Per evitare spruzzi, immergere la lama negli ingredienti da frullare prima di accendere l'apparecchio.

- Non lasciare che il liquido superi la linea di unione fra il manico e l'alberino del frullatore.
- Muovere la lama tenendola sempre immersa. Per amalgamare gli ingredienti, mescolarli o schiacciarli usando il frullatore.

● Il frullatore a immersione non è idoneo per tritare il ghiaccio.

- Se il frullatore si blocca, prima di pulirlo staccare la spina dalla presa di corrente.
- 4 Dopo l'uso, rilasciare il pulsante di accensione o il pulsante turbo. Estrarre la spina dalla presa di corrente e premere i tasti di distacco ② per rimuovere il corpo del frullatore dal manico.

come usare il frustino

- È possibile montare ingredienti leggeri, come albumi d'uovo, panna e dessert istantanei.
 - Non montare miscele più consistenti, per esempio margarina e zucchero, altrimenti il frustino si danneggerà.
- 1 Spingere il frustino metallico per inserirlo nella ghiera ③.
 - 2 Inserire il manico nella ghiera della frusta. Spingere per bloccarlo in posizione.

- 3 Versare gli alimenti in una vaschetta.
 - Non montare contemporaneamente più di 4 albumi o più di 400ml di panna.
 - 4 Inserire la spina nella presa della corrente e premere il pulsante di accensione.
Per usare la frusta a velocità più alta, selezionare la velocità desiderata, oppure premere il pulsante Turbo. Muovere la frusta in senso orario.
TYPE HDP40 – Per ridurre il rischio di fuoriuscite, selezionare una velocità bassa, poi premere il pulsante di accensione.
 - Non lasciare che il liquido oltrepassi i bracci metallici del frustino.
 - 5 Dopo l'uso, rilasciare il pulsante di accensione o il pulsante turbo, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e smontarlo.
- come usare il tritatutto (se fornito)**
- È possibile tritare carne, verdure, erbe, pane, biscotti, noci e noccioline.
 - Non tritare ingredienti duri, come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti la lama verrà danneggiata.
- 1 Eliminare gli eventuali ossicini e tagliare gli ingredienti a dadini di 1-2 cm.
 - 2 Montare la base ad anello di gomma ⑪ sul fondo della ciotola del tritatutto. (Così facendo, la ciotola non scivolerà sul piano di lavoro.)
 - 3 Inserire la lama del tritatutto sul perno all'interno del recipiente ④.
 - 4 Aggiungere gli ingredienti.
 - 5 Mettere il coperchio sul tritatutto, ruotare e bloccare in posizione ⑤.
 - 6 Inserire il manico sul coperchio del tritatutto, spingendolo per bloccarlo in posizione.
 - 7 Inserire la spina nella presa di corrente e tenere ben fermo il recipiente. Ora premere il pulsante turbo. In alternativa, premere il pulsante turbo in modo intermittente, per un funzionamento a impulsi.
 - 8 Dopo l'uso, estrarre la spina dalla presa di corrente e smontare.

Guida di lavorazione del tritatutto

Alimenti	Quantità massima	Durata appross (in secondi)
Carne	250 g	10-15
Erbe	30 g	5-10
Noci e noccioline	200 g	10-15
Pane	1 fetta	5-10
Uova sode	3	3-5
Cipolle	200 g	Impulsi

Confettura di prugne	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Piccole prugne molli	75g	50g
Miele liquido	325g Refrigerate durante la notte	325g
Acqua	20g (a temperatura ambiente)	60g
Lavorazione	Aggiungere gli ingredienti nella ciotola del tritatutto nell'ordine indicato sopra.	Aggiungere gli ingredienti nella ciotola del tritatutto nell'ordine indicato sopra. Montare il coperchio e conservare in frigorifero per una notte.
Velocità	Turbo	Max Turbo
Tempo di lavorazione (sec)	5	3

Schiacciaverdure

importante

- Non usare mai lo schiacciaverdure in una pentola senza prima toglierla dal fornello. Togliere sempre la pentola dal fornello e lasciare che si raffreddi leggermente.
- Non picchiettare lo schiacciaverdure sui lati della pentola, durante o dopo la lavorazione. Usare una spatola per asportare gli ingredienti in eccesso.
- Per ottenere i migliori risultati con lo schiacciaverdure, non riempire mai la pentola più di metà.

(A) Schiacciaverdure in plastica (se in dotazione)

come usare lo schiacciaverdure

- Lo schiacciaverdure può essere usato per schiacciare verdure cotte, come patate, navoni e carote.
 - Non schiacciare alimenti duri o non cotti, altrimenti si rischia di danneggiare l'unità.
- 1 Cuocere le verdure e scolarle.
 - 2 Inserire la ghiera dello schiacciaverdure sul manico dello schiacciaverdure, ruotandola in senso orario per fissarla in posizione **6**.
 - 3 Capovolgere lo schiacciaverdure e inserire la pala sull'attacco centrale, quindi ruotarla in senso

antiorario per fissarla in posizione

7. (Se la ghiera non viene inserita, non è possibile fissare in posizione la pala.)

- 4 Inserire il manico sullo schiacciaverdure, spingendolo per bloccarlo in posizione.
- 5 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 6 Mettere lo schiacciaverdure nella pentola o nella ciotola ecc.
TYPE HDP30 – premere il pulsante di accensione
TYPE HDP40 - selezionare una velocità bassa sul controllo regolabile della velocità, poi premere il pulsante di accensione.
- Sollevare e abbassare ripetutamente lo schiacciaverdure fino a ottenere la consistenza desiderata.
- 7 Dopo l'uso, rilasciare il pulsante di accensione e togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- 8 Premere i tasti di distacco del manico del frullatore per sganciare lo schiacciaverdure.
- 9 Togliere la pala dallo schiacciaverdure ruotandola in senso orario.
- 10 Svitare la ghiera dal manico dello schiacciaverdure.

Ⓑ Masherpro™ in metallo (se in dotazione)

come usare lo schiacciaverdure

- Lo schiacciaverdure è fornito di due crivelli che possono essere utilizzati come segue:-

Crivello grossolano - per schiacciare verdure cotte come ad esempio patate, rape, navoni e carote.

Crivello fine - per schiacciare frutta e verdura cotta o morbida.

- Non schiacciare alimenti duri o non cotti, altrimenti si rischia di danneggiare l'unità.
- 1 Cuocere la verdura e la frutta dura e scolarla prima di schiacciarla.
 - 2 Inserire la ghiera dello schiacciaverdure sul corpo dello schiacciaverdure, ruotandola in senso orario per fissarla in posizione **8**.
 - 3 Montare il crivello grossolano o quello fine sul corpo dello schiacciaverdure e ruotare in senso orario per fissarlo **9**.
 - 4 Capovolgere lo schiacciaverdure e inserire la pala sull'attacco centrale, quindi ruotarla in senso antiorario per fissarla in posizione **10**. **(Se la ghiera non viene inserita, non è possibile fissare in posizione la pala.)**
 - 5 Inserire il manico sullo schiacciaverdure, spingendolo per bloccarlo in posizione.
 - 6 Inserire la spina nella presa di corrente.
 - 7 Mettere lo schiacciaverdure nella pentola o nella ciotola ecc.
TYPE HDP30 - premere il pulsante di accensione
TYPE HDP40 - selezionare una velocità bassa sul controllo regolabile della velocità, poi premere il pulsante di accensione.
 - Sollevare e abbassare ripetutamente lo schiacciaverdure fino a ottenere la consistenza desiderata.
 - 8 Dopo l'uso, rilasciare il pulsante di accensione e togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

- 9 Premere i tasti di distacco del manico del frullatore per sganciare lo schiacciaverdure.
- 10 Togliere la pala dallo schiacciaverdure ruotandola in senso orario.
- 11 Rimuovere il crivello ruotando in senso antiorario **11** e poi sollevare.
- 12 Svitare la ghiera dal corpo dello schiacciaverdure.

accessori opzionali (non in dotazione)

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

cura e pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non toccare le lame, poiché sono molto taglienti.
- Alcuni tipi di alimenti, per esempio le carote, possono causare lo scolorimento della plastica. Per togliere le macchie dovute a scolorimento può essere utile strofinare le parti interessate con un panno imbevuto di olio vegetale.

manico, ghiera della frusta, protezione del tritatutto, ghiera e corpo dello schiacciaverdure

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

albero del frullatore manuale/frullatore per minestre

O

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

- **Non immergere mai in acqua né lasciare che dei liquidi entrino nell'alberino. Se dovesse entrare acqua nell'apparecchio, toglierla e lasciare asciugare prima dell'uso.**
- Non lavare in lavastoviglie.
frusta, bicchiere, ciotola del tritatutto, lama del tritatutto, pala e crivelli dello schiacciaverdure, bicchiere, basi ad anello di gomma e coperchi di bicchiere/ciotola
- Lavarli e asciugarli a fondo.

La seguente tabella indica quali parti possono essere lavate in lavastoviglie.

pezzo	lavabile in lavastoviglie
manico	X
alberino del frullatore	X
frullatore per minestre	X
recipiente	✓
coperchio del recipiente	X
base ad anello in gomma del recipiente	✓
coperchio del tritatutto	X
recipiente tritatutto	✓
lama del tritatutto	✓
coperchio del recipiente	X
base ad anello in gomma del recipiente	✓
ghiera della frusta	X
frusta	✓
corpo dello schiacciaverdure	X
manico dello schiacciaverdure	X
pala dello schiacciaverdure	✓
ghiera dello schiacciaverdure	X
crivelli dello schiacciaverdure	✓

consiglio per la pulizia di manico/pala e crivelli

- Se si sono lasciati seccare alimenti sullo schiacciaverdure, rimuovere la pala. Inumidire la pala e il manico dello schiacciaverdure con acqua calda per ammorbidire, poi risciacquare abbondantemente.

- **Non immergere mai il manico dello schiacciaverdure in acqua, né lasciare entrare dei liquidi. Se dovesse entrare acqua nell'apparecchio, toglierla e lasciare asciugare prima dell'uso.**

importante – non lasciare che la ghiera dello schiacciaverdure si bagni.

manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visita www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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

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

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

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

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

Português

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

segurança

geral

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Nunca toque nas lâminas enquanto a máquina estiver ligada.
- Conserve os dedos, o cabelo, o vestuário e os utensílios afastados das peças em movimento.
- Desligue a ficha da tomada após a utilização e antes de trocar os acessórios.
- Nunca misture óleo ou gordura quente.
- Para uma utilização mais segura recomenda-se que deixe arrefecer até à temperatura ambiente os líquidos quentes antes de misturar.
- Nunca utilize a varinha mágica se estiver danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar: consulte “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca mergulhe o corpo em água nem deixe que o cabo ou a ficha se molhem, caso contrário poderá apanhar um choque eléctrico.
- Nunca permita que o cabo toque em superfícies quentes ou fique do num local onde uma criança o possa agarrar.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.

- Retire o aparelho da tomada de corrente eléctrica sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de colocar ou retirar os acessórios ou limpar.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A potência nominal baseia-se no acessório de picar. Outros acessórios podem consumir menos energia.

acessório de picar

- Não toque nas lâminas afiadas.
- Remova a lâmina picadora antes de esvaziar a taça.
- Nunca retire a tampa enquanto a lâmina

picadora não estiver completamente parada.

- Segure sempre a lâmina picadora pela pega, afastando-se das lâminas, quer quando manusear quer quando limpar.

importante

- Para assegurar uma longa vida da sua máquina, com misturas pesadas não utilize a sua varinha mágica por mais de 50 segundos nos períodos de quatro minutos.
- Não utilize o acessório batedor de varetas por mais de 3 minutos em cada período de 10 minutos.

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar pela primeira vez

- Deite fora a tampa de protecção da unidade de lâmina uma vez que serve apenas para protecção da lâmina durante o fabrico e o transporte. Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.
- Lavar as peças: consulte “cuidado e limpeza”.

chave

varinha mágica

- ① controlo de velocidade variável (TYPE HDP40)
- ② botão ON
- ③ botão turbo
- ④ pega motriz
- ⑤ botão da libertação dos acessórios da varinha mágica
- ⑥ acessório da varinha mágica com lâmina fixa triblade

copo (se fornecido)

- ⑦ tampa do copo
- ⑧ copo
- ⑨ anel de borracha da base

passador de sopas (se fornecido)

batedor de varetas (se fornecido)

- ⑩ bainha da batedeira
- ⑪ batedeira de arames

picadora (se fornecido)

- ⑫ tampa da picadora
- ⑬ pega
- ⑭ lâmina picadora
- ⑮ taça
- ⑯ anel de borracha da base
- ⑰ tampa da taça

A Esmagador em plástico (se fornecido)

- ⑱ bainha do esmagador
- ⑲ pé do esmagador
- ⑳ pá do esmagador

B Esmagador em Metal masherpro™ (se fornecido)

- ㉑ bainha do esmagador
- ㉒ eixo do esmagador
- ㉓ filtro fino
- ㉔ filtro grosso
- ㉕ pá do esmagador

para usar a varinha mágica

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

para misturas no copo (se o copo for fornecido)

- Encaixe o anel de borracha da base ⑨ no fundo do copo. (Isto evita que o copo escorregue na mesa de trabalho).
- Não encha o copo mais de dois terços (2/3).
- Depois de utilizar pode colocar a tampa no cimo do copo.

Nota

Se na sua embalagem não vier o copo, escolha um recipiente que se adapte em tamanho. Recomendáramos um recipiente alto e estreito com um diâmetro ligeiramente mais largo do que a base da carinha mágica, para permitir o movimento dos ingredientes e alto para evitar que verta ou salpique.

para usar a varinha mágica na panela

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

- 1 Introduza o acessório metálico da varinha mágica na pega motriz ① – empurre para prender.
- 2 Ligue à corrente.
- 3 Coloque os alimentos no copo ou num recipiente similar, depois segurando firmemente:
TYPE HDP30 - carregue no botão ON para ligar.
TYPE HDP40 – seleccione a velocidade desejada e depois carregue no botão ON para ligar.

(Seleccione uma velocidade baixa para passar lentamente e minimizar os salpicos e uma velocidade mais alta para passar mais rapidamente).

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

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

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

para utilizar o batedor de arames

- Pode bater ingredientes leves tais como claras de ovos; natas e sobremesas instantâneas (mousses).
- Não bata misturas mais pesadas, tais como margarina e açúcar, pois danificarão o batedor.

- 1 Introduza o batedor de arames na respectiva união ③.
- 2 Coloque a pega motriz na bainha da batedeira. Empurre para prender.
- 3 Coloque os alimentos numa tigela.
- Não bata mais de 4 claras ou 400 ml de natas.
- 4 Ligue à corrente e pressione o botão ON para ligar.
Para bater a uma velocidade maior, seleccione uma velocidade mais alta ou pressione o botão Turbo. Mova o batedor de varetas no sentido dos ponteiros do relógio.
TYPE HDP40 - Para reduzir os salpicos seleccione uma velocidade baixa e depois carregue no botão ON para ligar.

- Não deixe que o líquido suba acima dos arames do batedor.
- Após utilizar liberte o botão ON ou o Turbo, desligue da corrente e desmonte.
 - utilizar a picadora (se fornecido)**
 - Pode picar carne, vegetais, ervas, pão, biscoitos e nozes.
 - Não pique alimentos duros como os grãos de café, cubos de gelo, especiarias ou chocolate pois vai danificar a lâmina.
 - Remova todos os ossos e corte os alimentos em cubos de 1 a 2cm
 - Encaixe o anel de borracha da base ⑪ no fundo da taça da picadora. (Isto evita que a taça escorregue na mesa de trabalho).
 - Encaixe a lâmina picadora no pino da taça ⑫.
 - Adicione os alimentos.
 - Coloque a tampa na taça e gire para prender ⑬.
 - Introduza a pega motriz na tampa da picadora e empurre para prender.
 - Ligue à corrente e segure a taça firmemente. Depois carregue no botão turbo. Em alternativa pressione o botão Turbo em pequenos accionamentos para realizar séries de impulsos.
 - Após utilizar, desligue da corrente e desmonte.

Guia de Processamento da Picadora

Alimento	Capacidade máxima	Tempo aproximado (em segundos)
Carne	250g	10-15
Ervas	30g	5-10
Nozes	200g	10-15
Pão	1fatia	5-10
Ovos cozidos	3	3-5
Cebolas	200g	Pulsar

Marinada de ameixas	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Ameixas Pequenas Macias	75 g	50 g
Mel Líquido	325 g Coloque no frigorífico de um dia para o outro	325 g
Água	20 g (à temperatura ambiente)	60 g
A Processar	Coloque os ingredientes na taça da picadora pela ordem acima descrita.	Coloque os ingredientes na taça da picadora pela ordem acima descrita. Coloque a tampa e no frigorífico de um dia para o outro.
Velocidade	Turbo	Max Turbo
Tempo de Processamento (segundos)	5	3

Esmagadores

importante

- Nunca utilize o esmagador numa panela que esteja ao lume. Retire sempre a panela do lume antes e deixe arrefecer ligeiramente.
- Não bata com o esmagador nos lados do recipiente enquanto esmaga e depois. Use uma espátula para retirar o excesso de alimento.
- Para obter melhores resultados quando esmaga, nunca encha a panela, etc. mais do que até meio.

Ⓐ Esmagador em Plástico (se fornecido)

utilizar o esmagador

- O esmagador pode ser utilizado para esmagar (transformar em puré) vegetais cozidos, rutabaga (nabo sueco), e cenouras.
 - Não esmague alimentos duros ou crus, pois pode danificar a unidade.
- 1 Coza os vegetais e escorra.
 - 2 Coloque a bacia do esmagador no pé do esmagador girando na direcção dos ponteiros do relógio **6** para o prender na posição correcta.
 - 3 Rode o esmagador ao contrário e coloque a pá no eixo central e gire no sentido contrário dos ponteiros do relógio para fixar **7**. **(Se a bacia não estiver colocada então a pá não fixa).**
 - 4 Introduza a pega motriz no acessório esmagador e empurre para prender.
 - 5 Ligue à corrente.
 - 6 Coloque o esmagador na panela ou na taça, etc.
TYPE HDP30 – carregue no botão ON para ligar
TYPE HDP40 - seleccione uma velocidade baixa no controlo variável e depois pressione o botão ON para ligar.
 - Mova o esmagador em movimentos para cima e para baixo por toda a mistura até atingir o resultado desejado.

- 7 Após utilizar liberte o botão ON e desligue da corrente.
- 8 Pressione os botões de libertação da varinha mágica para libertar o acessório esmagador.
- 9 Remova a pá do esmagador girando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 10 Desaparafuse a bacia do pé do esmagador.

Ⓑ Esmagador em Metal Masherpro™ (se fornecido)

para usar o esmagador

- O esmagador é fornecido com dois filtros que devem ser usados da seguinte forma:
Filtro grosso - para esmagar vegetais cozidos como batatas, rutabaga (nabo sueco), inhame, e cenouras.
Filtro fino - para esmagar ou amaciar frutos e vegetais cozidos.
 - Não esmague alimentos duros ou crus, pois pode danificar a unidade.
- 1 Coza os vegetais e frutos duros e escorra-os antes de amassar.
 - 2 Coloque a bacia do esmagador no eixo do esmagador girando na direcção dos ponteiros do relógio **6** para o prender na posição correcta.
 - 3 Encaixe filtro grosso ou fino no eixo do esmagador - gire na direcção dos ponteiros do relógio para a prender **9**.
 - 4 Rode o esmagador ao contrário e coloque a pá no eixo central e gire no sentido contrário dos ponteiros do relógio para fixar **10**. **(Se a bacia não estiver colocada então a pá não fixa).**
 - 5 Introduza a pega motriz no acessório esmagador e empurre para prender.
 - 6 Ligue à corrente.
 - 7 Coloque o esmagador na panela ou na taça, etc.
TYPE HDP30 – carregue no botão ON para ligar
TYPE HDP40 - seleccione uma velocidade baixa no controlo variável e depois pressione o botão ON para ligar.

- Mova o esmagador em movimentos para cima e para baixo por toda a mistura até atingir o resultado desejado.
- 8 Após utilizar liberte o botão ON e desligue da corrente.
- 9 Pressione os botões de libertação da varinha mágica para libertar o acessório esmagador.
- 10 Remova a pá do esmagador girando no sentido dos ponteiros do relógio.
- 11 Remova o filtro girando-o para o lado contrário dos ponteiros do relógio **II** e levantando-o.
- 12 Desaparafuse a bainha do eixo do esmagador.

acessório opcional (não incluído na embalagem)

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

cuidado e limpeza

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

pega motriz, bainha do batedor de arames, tampa da picadora, bainha e eixo do esmagador

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

eixo da varinha mágica/ passador de sopas

- ou
- Encha pelo meio o copo ou o recipiente similar com água morna e líquido da louça. Ligue à corrente eléctrica e insira o eixo da varinha mágica ou o passador de sopas e ligue.
- Desligue da corrente e seque em seguida.
- ou

- Lave as lâminas em água corrente e seque depois, cuidadosamente.
- **Nunca submerja em água ou deixe entrar líquido dentro do eixo. Se entrar água, deixe escorrer e secar totalmente antes de usar novamente.**
- Não lave na máquina lava-loiça.

batedor de arames, copo, taça da picadora, lâmina da picadora, pá do esmagador e filtros, anéis de borracha das bases e tampas do copo/ taça.

- Lave-os e seque em seguida.

O quadro seguinte apresenta os componentes/acessórios que podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

componente/ acessório	adequado para ir à máquina da loiça
pega motriz	X
acessório metálico da varinha mágica	X
passador de sopas	X
copo _	✓
tampa do copo	X
anel de borracha da base do copo	✓
tampa da picadora _	X
taça da picadora _	✓
lâmina da picadora	✓
tampa da taça da picadora	X
borracha da taça da picadora	✓
bainha da batedeira	X
batedeira	✓
eixo do esmagador	X
pé do esmagador	X
pá do esmagador	✓
bainha do esmagador	X
filtros do esmagador	✓

dica sobre como limpar o pé do esmagador, eixo e filtros

- Se secaram alimentos no acessório esmagador, remova a pá. Amoleça em água morna a pá e o fundo do eixo esmagador e depois lave cuidadosamente.

- **Nunca submerja em água o eixo esmagador ou deixe entrar líquido no eixo. Se entrar água, deixe escorrer e secar totalmente antes de usar novamente.**

importante – não deixe que a bainha do esmagador se molhe.



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

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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

assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Español

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

seguridad

general

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado.
- Mantenga los dedos, pelo, ropa y utensilios fuera del alcance de las partes en movimiento.
- Desenchufe después del uso y antes de cambiar las piezas.
- Nunca bata aceite ni grasa calientes.
- Para un uso más seguro, se recomienda dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Nunca utilice una batidora de mano dañada. Que la revisen o arreglen, vea “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca sumerja el brazo eléctrico en agua, o deje que el cable o enchufe se mojen— le podría dar una descarga eléctrica.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes o que cuelgue de manera que un niño pudiera cogerlo.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.

- Desconecte siempre la mezcladora de mano del suministro de electricidad si se deja desatendida, y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- La potencia nominal se basa en el accesorio para picar. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

accesorio para picar

- No toque las cuchillas afiladas.
- Retire la cuchilla de la picadora antes de vaciar el contenido del bol.
- No retire nunca la tapa hasta que la cuchilla de la picadora se haya parado completamente.

- Sujete siempre la cuchilla de la picadora por el asa, lejos de las cuchillas, tanto durante el uso como durante la limpieza.

importante

- Para garantizar una vida larga a su aparato, con las mezclas pesadas no utilice la mezcladora de mano durante más de 50 segundos en cualquier período de cuatro minutos.
- No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos en cualquier período de 10 minutos.

antes de enchufar el aparato

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

antes de usarla por primera vez

- Tire la funda protectora de la cuchilla de la picadora ya que solo se utiliza para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte. Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.
- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

descripción del aparato

mezcladora de mano

- ① control de velocidad variable (TYPE HDP40)
- ② botón de encendido
- ③ botón turbo
- ④ mango ergonómico
- ⑤ botones para soltar el eje de la mezcladora
- ⑥ eje de la mezcladora con "triblade" fijo.

vaso (en caso de que se facilite)

- ⑦ tapa del vaso
- ⑧ vaso
- ⑨ anillo de goma

⑩ mezcladora para sopas (en caso de que se facilite) batidor de varillas (en caso de que se facilite)

- ⑪ collarín de la batidora
- ⑫ batidora de alambre

picadora (en caso de que se facilite)

- ⑬ tapa de la picadora
- ⑭ asa
- ⑮ cuchilla de la picadora
- ⑯ bol
- ⑰ anillo de goma
- ⑱ tapa del bol

① A Trituradora de plástico (si se incluye)

- ⑲ collarín de la trituradora
- ⑳ pie de la trituradora
- ㉑ paleta de la trituradora

① B Masherpro™ de metal (si se incluye)

- ⑲ collarín de la trituradora
- ㉑ eje de la trituradora
- ㉒ pantalla fina
- ㉓ pantalla gruesa
- ㉔ paleta de la trituradora

para usar la mezcladora de mano

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

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

- Acople el anillo de goma ⑨ en la parte inferior del vaso (esto impide que el vaso se deslice en la zona de trabajo).
- No llene el vaso más de 2/3.
- Después del mezclado, puede acoplar la tapa a la parte superior del vaso.

Nota

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

para hacer mezclas en una cacerola

- Para un uso más seguro, se recomienda quitar la cacerola del fuego y dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Use la mezcladora para sopas (en caso de que se facilite) para procesar sopas, etc. rápidamente, directamente en la cacerola. También puede utilizar la mezcladora de mano.
- **No utilice la mezcladora para sopas para procesar verduras y hortalizas crudas.**

- 1 Acople el eje de la mezcladora al mango ergonómico ① – presione para que quede bloqueado.
- 2 Enchufe.
- 3 Ponga la comida en el vaso o un recipiente similar, luego sujete el vaso firmemente:
TYPE HDP30 – apriete el botón de encendido.

TYPE HDP40 - seleccione la velocidad requerida y luego apriete el botón de encendido.

(Seleccione una velocidad baja para un proceso de mezclado más lento y para minimizar las salpicaduras, y una velocidad más alta o el turbo para un proceso de mezclado más rápido).

- **Para evitar las salpicaduras, introduzca la cuchilla en los alimentos que vaya a batir antes de conectar la mezcladora.**

- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.
- Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.

- **La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.**

- Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.
- 4 Después del uso, suelte el botón de encendido o el botón turbo. Desenchufe y apriete los botones de liberación ② para soltar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

uso de las varillas

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida y postres instantáneos.
 - Nunca bata mezclas pesadas como margarina y azúcar, dañará la varilla.
- 1 Introduzca las varillas de alambre dentro del cuello para las varillas ③.
 - 2 Acople el mango ergonómico al collarín del batidor de varillas. Presione para ajustar firmemente en posición.
 - 3 Coloque los alimentos en el bol.
 - No bata más de 4 claras de huevo o 400 ml de nata líquida.
 - 4 Enchufe y apriete el botón de encendido.

- Para batir a una velocidad más rápida, seleccione una velocidad más alta o apriete el botón Turbo. Mueva el batidor de varillas en el sentido de las agujas del reloj.
- TYPE HDP40 - Para reducir las salpicaduras, seleccione una velocidad lenta y luego apriete el botón de encendido.
- No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.
- Después del uso, suelte el botón de encendido o el botón turbo, desenchufe y desmonte.
- usar la picadora (en caso de que se facilite)**
- Puede picar carne, hortalizas y verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos.
 - No trocee alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate ya que pueden dañar la cuchilla.
- Retire los huesos y corte los alimentos en dados de 1-2 cm.
 - Acople el anillo de goma ⑪ en la parte inferior del bol de la picadora (esto impide que el bol se deslice en la zona de trabajo).
 - Acople la cuchilla de la picadora sobre el vástago del bol ④.
 - Añada los alimentos. 5 Acople la tapa de la picadora y gírela hasta que quede bien ajustada ⑤.
 - Acople el mango ergonómico a la tapa de la picadora y presione para ajustar firmemente en posición.
 - Enchufe. Sujete el bol firmemente. Entonces, pulse el botón turbo. También puede pulsar el botón turbo de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
 - Después del uso, desenchufe y desmonte.

Guía para procesar los alimentos en la picadora

Alimento	Cantidad máxima	Tiempo aprox. (en segundos)
Carne	250 g	10-15
Hierbas aromáticas	30 g	5-10
Frutos secos	200 g	10-15
Pan	1 rebanada	5-10
Huevos duros	3	3-5
Cebollas	200 g	Botón intermitente

Adobo de ciruela pasa	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Ciruelas pasas blandas pequeñas	75 g	50 g
Miel líquida	325 g Refrigerada durante la noche	325 g
Agua	20 g (a temperatura ambiente)	60 g
Procesando	Añada los ingredientes al bol de la picadora en el orden que se indica arriba.	Añada los ingredientes al bol de la picadora en el orden que se indica arriba. Ponga la tapa y refrigere durante la noche.
Velocidad	Turbo	Max Turbo
Tiempo de procesamiento (segundos)	5	3

Trituradoras

importante

- Nunca utilice la trituradora en una cacerola que esté situada sobre el fuego directo. Retire siempre la cacerola del fuego y deje que se enfríe un poco.
- No dé golpecitos con la trituradora en el lado del recipiente de cocción durante o después del proceso de triturado. Utilice una espátula para quitar el exceso de comida.
- Para obtener mejores resultados al triturar los alimentos, llene la cacerola, etc., sólo hasta la mitad.

Ⓐ Trituradora de plástico (si se incluye)

usar la trituradora

- La trituradora se puede utilizar para triturar hortalizas como patatas, colinabos y zanahorias.
 - No triture alimentos duros o crudos ya que podría dañar la unidad.
- 1 Cocine las hortalizas y escúrralas.
 - 2 Acople el collarín de la trituradora al pie de la misma girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición ⑥.
 - 3 Gire la trituradora boca abajo y coloque la paleta sobre el eje central y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta ⑦ **(si el collarín no está acoplado, la paleta no quedará bien sujeta en su lugar).**
 - 4 Acople el mango ergonómico al ensamblaje de la trituradora, y presione para ajustar firmemente en posición.
 - 5 Enchufe.
 - 6 Coloque la trituradora en la cacerola o el bol, etc.
TYPE HDP30 – apriete el botón de encendido.
TYPE HDP40 - seleccione una velocidad lenta en el control variable y luego apriete el botón de encendido.

- Mueva la trituradora con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante todo el proceso de mezclado hasta conseguir el resultado deseado.
- 7 Después del uso, suelte el botón de encendido y desenchufe el aparato.
 - 8 Apriete los botones para soltar el eje de la mezcladora a fin de soltar todo el ensamblaje de la trituradora.
 - 9 Quite la paleta de la trituradora girándola en el sentido de las agujas del reloj.
 - 10 Desenrosque el collarín del pie de la trituradora.

Ⓑ Masherpro™ de metal (si se incluye)

para usar la trituradora

- La trituradora viene equipada con dos pantallas que se pueden usar del siguiente modo:
Pantalla gruesa - para triturar hortalizas cocidas como patatas, colinabos, boniatos y zanahorias.
Pantalla fina - para triturar hortalizas y frutas cocidas o blandas.
 - No triture alimentos duros o crudos ya que podría dañar la unidad.
- 1 Cuezca la fruta y las hortalizas duras y escúrralas primero antes de triturarlas.
 - 2 Acople el collarín de la trituradora al eje de la misma girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición ⑧.
 - 3 Acople la pantalla gruesa o la fina al eje de la trituradora y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta ⑨.
 - 4 Gire la trituradora boca abajo y coloque la paleta sobre el eje central y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta ⑩ **(si el collarín no está acoplado, la paleta no quedará bien sujeta en su lugar).**

- 5 Acople el mango ergonómico al ensamblaje de la trituradora, y presione para ajustar firmemente en posición.
- 6 Enchufe.
- 7 Coloque la trituradora en la cacerola o el bol, etc.
TYPE HDP30 – apriete el botón de encendido.
TYPE HDP40 - seleccione una velocidad lenta en el control variable y luego apriete el botón de encendido.
- Mueva la trituradora con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante todo el proceso de mezclado hasta conseguir el resultado deseado.
- 8 Después del uso, suelte el botón de encendido y desenchufe el aparato.
- 9 Apriete los botones para soltar el eje de la mezcladora a fin de soltar todo el ensamblaje de la trituradora.
- 10 Quite la paleta de la trituradora girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- 11 Quite la pantalla girándola en sentido contrario a las agujas del reloj  y luego sáquela.
- 12 Desenrosque el collarín del eje de la trituradora.

accesorio opcional (no se suministra en el paquete)

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

mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.

mango ergonómico, collarín del batidor de varillas, tapa de la picadora, collarín y eje de la trituradora

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

eje de la mezcladora de mano/mezcladora para sopas o bien

- Llene parcialmente el vaso o un recipiente similar con agua templada con jabón. Enchufe a la toma de corriente, a continuación, inserte el eje de la mezcladora de mano o la mezcladora para sopas y ponga el aparato en marcha.
- Desenchufe y, a continuación, seque bien o bien
- Lave las cuchillas bajo agua corriente, luego séquelas completamente.
- **Nunca sumerja en agua ni permita que entre líquido en el eje. Si entra agua dentro, deje que se escurra y que se seque antes de usar el aparato.**
- No lave en el lavavajillas.

batidor de varillas, vaso, bol de la picadora, cuchilla de la picadora, paleta y pantallas de la trituradora, vaso, anillos de goma y tapas del vaso/bol

- Lave y seque bien.

En la tabla siguiente se indican los artículos que se pueden lavar en el lavavajillas.

artículo	apto para lavar en el lavavajillas
mango ergonómico	x
eje de la mezcladora	x
mezcladora para sopas	x
vaso	✓
tapa del vaso	x
anillo de goma del vaso	✓
tapa de la picadora	x
bol de la picadora	✓
cuchilla de la picadora	✓
tapa del bol de la picadora	x
anillo de goma del bol de la picadora	✓
collarín del batidor de varillas	x
batidor de varillas	✓
eje de la trituradora	x
pie de la trituradora	x
paleta de la trituradora	✓
collarín de la trituradora	x
pantallas de la trituradora	✓

consejo sobre la limpieza del pie/eje y pantallas de la trituradora

- Si se ha dejado que se seque comida en la trituradora, quite la paleta. Ponga la paleta y la parte inferior del eje de la trituradora a remojo en agua caliente para ablandar los restos de comida y, luego, lávelos bien.
- **Nunca sumerja el eje de la trituradora en agua ni permita que entre líquido en el eje. Si entra agua dentro, deje que se escurra y que se seque antes de usar el aparato. importante** – no deje que el collarín de la trituradora se moje.

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda visite www.kenwoodworld.com.

- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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

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

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

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

sikkerhed

generelt

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Rør aldrig ved knivene, når maskinens stik sidder i stikkontakten.
- Hold fingre, hår, tøj og redskaber væk fra bevægelige dele.
- Efter brug og inden skift af tilbehør skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Håndblenderen må aldrig anvendes i varm olie eller fedt.
- For mest sikker anvendelse anbefales det at lade varme væsker køle af til stuetemperatur før der blendes.
- Anvend aldrig en beskadiget håndblender. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service og kundepleje'.
- Kom aldrig motorhåndtaget i vand og lad aldrig ledning eller stik blive våde – risiko for elektriske stød.
- Lad aldrig ledningen komme i berøring med varme flader eller hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Brug aldrig et ikke godkendt tilbehør.
- Frakobl altid håndblenderen fra kraftudtaget, hvis den efterlades uden for opsyn og før montering, afmontering eller rengøring.

- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Den nominelle effekt er baseret på hakkertilbehøret. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.

tilbehør til hakkeren

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

vigtigt

- For at sørge for en lang levetid af dit apparat anbefales det at du ikke anvender din håndblender i længere end 50 sekunder ad gangen for tunge blandinger, inden for enhver fire-minutters periode.
- Brug ikke piskeriset længere end 3 minutter i enhver 10 minutters periode.

før stikket sættes i stikkontakten

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

før første anvendelse

- Smid hakkeknivens betræk ud, da det kun er beregnet til at beskytte kniven under fremstilling og transport. Vær forsigtig, da knivene er meget skarpe.
- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

forklaring

håndblender

- ① variabel hastighedskontrol (TYPE HDP40)
- ② on-knap
- ③ turboknap
- ④ elhåndgreb
- ⑤ blenderskaft frigørelsesknapper
- ⑥ blenderskaft med fastmonteret triblade.

bægerglas (hvis det medfølger)

- ⑦ bægerlåg
- ⑧ bægerglas
- ⑨ gummiring

suppeblender (hvis den medfølger)

piskeris (hvis det medfølger)

- ⑪ piskering
- ⑫ metalpisker

hakker (hvis den medfølger)

- ⑬ hakkedæksel
- ⑭ fingergreb
- ⑮ hakkekniv
- ⑯ skål
- ⑰ gummiring
- ⑱ skållåg

① Plastikmoser (hvis den medfølger)

- ⑲ moser-ring
- ⑳ moser-fod
- ㉑ moser-skovl

② Metal masherpro™ (hvis den medfølger)

- ⑲ moser-ring
- ⑳ moser-skaft
- ㉑ fin sigte
- ㉒ grov sigte
- ㉓ moser-skovl

sådan anvender du håndblenderen

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

til blending i bægerglas (hvis bægerglasset medfølger)

- Sæt gummiringbunden ⑨ på bunden af bægeret. (Dette forhindrer bægeret i at glide på køkkenbordet).
- Lad være med at fylde bægerglasset mere end 2/3 op.
- Efter blending kan du sætte låget på toppen af bægeret.

Bemærk

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

til blending i kasserolle

- For den sikreste anvendelse anbefales det at tage gryden af varmen og lad varme væsker afkøle til stuetemperatur før blending.
- Brug suppeblenderen (hvis den medfølger) til hurtigt af blende supper osv. direkte i gryden, eller brug håndblenderen.
- **Suppeblenderen må ikke bruges til at blende grønsager, der ikke er afkolet.**

- 1 Sæt blenderskaftet på elhåndgrebet ① – skub for at fastlåse
- 2 Tilslut strømforsyning

- 3 Placér maden i bægerglasset eller en lignende beholder. Hold om bægerglasset:

TYPE HDP30 - tryk på on-knappen.

TYPE HDP40 - vælg den ønskede hastighed, og tryk på on-knappen. (Vælg en lav hastighed for langsommere blending og for at minimere sprøjt, og en højere hastighed eller turbo for hurtigere blending).

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

- Lad ikke væsken komme over samlingen mellem motorhåndtaget og blenderstaven.
- Bevæg knivene gennem maden og brug en mosende eller rørende bevægelse til at gennemarbejde blandingen.

● **Håndblenderen er ikke egnet til isk nusning.**

- Hvis blenderen blokeres, trækkes stikket ud af strømforsyningen, førend den renses.
- 4 Efter brug slippes on- eller turbo-knappen. Træk stikket ud og tryk på frigørelsesknapperne ② for at fjerne blenderskaftet fra elhåndgrebet.

sådan anvender du piskeriset

- Du kan piske lette ingredienser som f.eks. æggehvider; fløde og dessertpulver.
 - Pisk ikke tykkere dej som f.eks. margarine og sukker – det vil nemlig beskadige piskeriset.
- 1 Tryk piskeriset ind i piskepladen ③.
- 2 Sæt elhåndgrebet på piskeringen. Skub for at låse.
- 3 Kom maden i en skål.
- Pisk ikke flere end 4 æggehvider eller mere end 400 ml piskefløde ad gangen.
- 4 Sæt stikket i, og tryk på on-knappen.
- Pisk med større fart ved at vælge en højere hastighed eller trykke på Turbo-knappen. Flyt piskeriset med uret.

TYPE HDP40 - Du kan mindske sprøjt ved at vælge en lav hastighed, og så trykke på on-knappen.

- Lad ikke væsken komme over piskerisets tråde.
- 5 Efter brug slippes on- eller turbo-knappen, stikket trækkes ud og delene skilles ad.

sådan anvendes hakkeren (hvis den medfølger)

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

Tilberedningsvejledning for hakker

Mad	Maksimal mængde	Omtrentlig tid (i sekunder)
Kød	250 g	10-15
Krydderurter	30 g	5-10
Nødder	200 g	10-15
Brød	1 skive	5-10
Hårdkogte æg	3	3-5
Løg	200 g	Puls

Sveskemarinade	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Små bløde svesker	75 g	50 g
Flydende honning	325 g Nedkølet natten over	325 g
Vand	20 g (ved stuetemperatur)	60 g
Tilberedning	Kom ingredienserne i hakkeskålen i den rækkefølge, der er angivet ovenfor.	Kom ingredienserne i hakkeskålen i den rækkefølge, der er angivet ovenfor. Sæt låget på, og sæt på køl natten over.
Hastighed	Turbo	Max Turbo
Tilberedningstid (sek.)	5	3

Mosere

vigtigt

- Moseren må aldrig bruges i en saucepande over direkte varme. Fjern altid saucepanden fra varmen og lad den køle lidt af.
- Lad være med at banke moseren af på siden af kogeapparatet under eller efter mosningen. Anvend en dejskraber til at skrabe overskydende mad væk.
- For at opnå de bedste resultater med mosningen, må en saucepande osv. ikke fyldes mere end halvt op med mad.

Ⓐ Plastikmoser (hvis den medfølger)

sådan anvendes moseren

- Moseren kan anvendes til at mose kogte grøntsager, som f.eks. kartofler, kålroer og gulerødder.
 - Lad være med at mose hårde eller ikke kogte madvarer - du kan beskadige enheden.
- 1 Kog grøntsagerne og hæld vandet fra.

- 2 Sæt moserringen på moserfoden ved at dreje med uret, indtil den låser på plads ⑥.
- 3 Vend moseren på hovedet, sæt skovlen på over det centrale nav og drej mod uret for at lokalisere ⑦. **(Hvis ringen ikke er monteret, vil skovlen ikke være kunne sættes sikkert på plads).**
- 4 Sæt elhåndgrebet på mosersamlingen – skub for at låse.
- 5 Sæt stikket i.
- 6 Anbring moseren i gryden eller skålen eller lignende.
TYPE HDP30 - tryk på on-knappen.
TYPE HDP40 - vælg en lav hastighed på den variable kontrolknap, og tryk så på on-knappen.
- Flyt moseren i en op- og nedadgående bevægelse under blanding, indtil det ønskede resultat nås.
- 7 Efter brug slippes on-knappen og stikket trækkes ud.

- 8 Tryk på frigørelsesknapperne på blenderskaffet for at fjerne mosersamlingen
- 9 Fjern skovlen fra moseren ved at dreje med uret.
- 10 Ringen skrues fra moser-foden.

Ⓑ **Metal Masherpro™ (hvis den medfølger)**

sådan anvendes moseren

- Moseren leveres med to sigter, der kan bruges således:

Grov sigte - til at mose kogte grønsager som f.eks. kartofler, kålroe, yams og gulerødder.

Fin sigte - til at mose kogte, bløde frugter og grønsaget.

- Lad være med at mose hårde eller ikke kogte madvarer - du kan beskadige enheden.
- 1 Kog hårde grønsager og frugt først, og hæld vandet fra før der moses.
 - 2 Sæt moseringen på moserskaffet ved at dreje med uret, indtil den låser på plads ③.
 - 3 Sæt enten den grove eller fine sigte på moserskaffet. Drej med uret for at låse ④.
 - 4 Vend moseren på hovedet, sæt skovlen på over det centrale nav og drej mod uret for at lokalisere ⑩. **(Hvis ringen ikke er monteret, vil skovlen ikke være kunne sættes sikkert på plads).**
 - 5 Sæt elhåndgrebet på mosersamlingen – skub for at låse.
 - 6 Sæt stikket i.
 - 7 Anbring moseren i gryden eller skålen eller lignende.
TYPE HDP30 - tryk på on-knappen.
TYPE HDP40 - vælg en lav hastighed på den variable kontrolknop, og tryk så på on-knappen.
 - Flyt moseren i en op- og nedadgående bevægelse under blanding, indtil det ønskede resultat nås.
 - 8 Efter brug slippes on-knappen og stikket trækkes ud.
 - 9 Tryk på frigørelsesknapperne på blenderskaffet for at fjerne mosersamlingen

- 10 Fjern skovlen fra moseren ved at dreje med uret.
- 11 Fjern sigten ved at dreje mod uret ⑪ og løft den af.
- 12 Skru ringen af moserskaffet.

ekstra tilbehør (medfølger ikke)

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

pleje og rengøring

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

motorhåndtag, piskering, hakkerhætte, moserring og -skaff

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

håndblenderskaff/ suppeblender

- enten
- Fyldes bægerglasset eller en lignende beholder delvist med varmt sæbevand. Sæt stikket i stikkontakten, og sæt håndblenderskaffet eller suppeblenderen ned i vandet og tænd.
- Træk stikket ud og tør efter eller
- Vask knivene under rindende vand og tør derefter grundigt.
- **Må aldrig nedsænkes i vand. Lad aldrig væske komme ind i akslen. Hvis der alligevel kommer vand ind, skal det tømmes ud og stå til tørre før brug.**
- Må ikke lægges i opvaskemaskine.

piskeris, bæger, hakkeskål, hakkekniv, moserskovl og sigter, gummiringbunde og bæger/skållåg

- Vask op, og tør derefter.

Følgende tabel viser hvilke dele, der kan vaskes i opvaskemaskine.

del	egnet til opvaske-maskine
elhåndgreb	X
blenderskaft	X
suppeblender	X
bægerglas	✓
bægerlåg	X
gummiring til bægerglas	✓
hakkedæksel	X
hakkerskål	✓
hakkekniv	✓
låg til hakkerskål	X
gummiring til hakkerskål	✓
pisker-ring	X
pisker	✓
moserskaft	X
moser-fod	X
moser-skovl	✓
moser-ring	X
mosersigter	✓

tip om rengøring af moserfoden/-skaftet og sigterne

- Hvis foden har fået lov til at tørre på mosertilbehøret, fjernes skovlen. Læg skovlen og bunden af moserskafter i blød i varmt vand for at opløse resterne og vask så grundigt.
- **Moserskaftet må aldrig nedsænkes i vand. Lad aldrig væske komme ind i akslen. Hvis der alligevel kommer vand ind, skal det tømmes ud og mosereskaftet stå til tørre før brug.**
vigtigt – lad ikke moser-ringen blive våd.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge www.kenwoodworld.com.

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



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af u hensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

säkerhet

allmänt

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Vidrör aldrig bladen medan sladden sitter i.
- Håll fingrar, hår, kläder och tillbehör borta från rörliga delar.
- Dra alltid ut kontakten efter användningen och innan du byter tillbehör.
- Mixa aldrig varm olja eller varmt fett.
- Låt alltid varma vätskor svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Använd aldrig en skadad handmixer. Få den kontrollerad eller reparerad, se “service och kundtjänst”.
- Doppa aldrig handtaget, som innehåller kraftdelen, i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta - då kan du få en elektrisk stöt.
- Låt aldrig sladden vidröra varma ytor eller hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Koppla alltid loss mixerstaven från nätuttaget om den lämnas obevakad och innan den sätts ihop, tas isär eller rengörs.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska

användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.

- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Märkeffekten är baserad på hacktillbehöret. Andra tillbehör kan använda mindre kraft.

kniv

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

viktigt

- Säkerställ maskinens livslängd genom att inte köra handmixern mer än 50 sekunder under en fyraminutersperiod om du arbetar med en tjock blandning.
- Använd inte vispen mer än 3 minuter i följd under en 10-minutersperiod.

innan du sätter i kontakten

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

innan du använder första gången

- Kasta höljena som sitter på knivarna efter att du har tagit bort dem. De är bara där för att skydda kniven under tillverkningen och transporten. Var försiktig eftersom knivarna är mycket vassa.
- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.

förklaring till bilder

mixerstav

- ① reglage för variable hastighet (TYPE HDP40)
- ② på/av-knapp
- ③ turboknapp
- ④ handtag
- ⑤ frigöringsknappar för mixerskaft
- ⑥ mixeraxel med fast knivsats med "triblade".

bägare (om sådan medföljer)

- ⑦ bägarlock
- ⑧ bägare
- ⑨ gummiringbas

soppmixer (om sådant medföljer)

visp (om sådan medföljer)

- ⑪ vispkrage
- ⑫ ballongvisp

kniv (om sådan medföljer)

- ⑬ knivlock
- ⑭ grepp
- ⑮ knivblad
- ⑯ skål
- ⑰ gummiringbas
- ⑱ skållock

A Mostillbehör i plast (om sådant medföljer)

- ⑲ fäste för mostillbehör
- ⑳ fot för mostillbehör
- ㉑ blad för mostillbehör

B Mostillbehör i metall Masherpro™ (om sådant medföljer)

- ⑲ fäste för mostillbehör
- ㉒ skaft till mostillbehör
- ㉓ fint mosfilter
- ㉔ grovt mosfilter
- ㉕ blad för mostillbehör

använda mixerstaven

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

för mixning i bägare (om sådan medföljer)

- Montera gummiringen ⑨ på bägarens botten. (Då glider inte bägaren på underlaget.)
- Fyll inte bägaren över 2/3.
- När du har mixat färdigt kan du sätta på locket på bägaren.

Obs!

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

för mixning i panna

- Ta alltid bort pannan från spisen och låt varm vätska svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Använd soppmixern (om en sådan medföljer) för att snabbt bearbeta soppor m.m. direkt i kastrullen. Du kan även använda handmixern.
- **Använd inte soppmixern för att bearbeta råa grönsaker.**

- 1 Sätt mixerskaftet på handtaget ① – tryck fast det.
- 2 Koppla in.
- 3 Placera livsmedlen i bägaren eller i en liknande behållare. Håll fast bägaren:

- TYPE HDP30 - tryck på knappen.
 TYPE HDP40 - välj önskad hastighet och tryck sedan på knappen.
 (Välj en låg hastighet för långsammare mixning samt för att minimera stänk och en högre hastighet eller turbo för snabbare mixning.)
- **Placera bladet i maten innan du sätter igång mixern så undviker du stänk.**
 - Låt inte vätskan komma upp över skarven mellan handtaget och mixeraxeln.
 - För bladet genom maten och mosa eller rör om för att blanda maten.
 - **Mixerstaven är inte lämpad för att krossa is.**
 - Koppla ur mixern innan rengöring om den satts igen.
- 4 Släpp på/av-knappen eller turboknappen när du är klar. Dra ut stickkontakten och tryck på frisläppningsknapparna ② för att avlägsna mixerskaftet från drivenheten.
- användning av vispen**
- Du kan vispa lätt ingredienser som äggvitor, grädde och pulverdesserter.
 - Vispa inte hårdare blandningar som t.ex. margarin och socker - då skadas vispen.
- 1 Tryck in trådvippen i vispkragen ③.
 - 2 Montera drivenheten på vispdelen. Tryck för att låsa fast den.
 - 3 Lägg det som ska vispas i en skål.
 - Vispa inte mer än 4 äggvitor eller 4 dl grädde.
- 4 Sätt i stickkontakten och tryck på knappen.
 Om du vill vispa snabbare väljer du en högre hastighet eller trycker på turboknappen. För vispen medurs.
 TYPE HDP40 - Undvik stänk genom att välja en låg hastighet och tryck sedan på knappen.
- Låt inte vätskan komma över visptrådarna.
- 5 Släpp på/av-knappen eller turboknappen när du är klar. Dra ut stickkontakten och demontera enheten.
- så här använder du kniven (om sådan medföljer)**
- Du kan hacka kött, grönsaker, örter, bröd, kex och nötter.
 - Hacka inte hårda livsmedel som kaffeböror, iskuber, kryddor eller choklad – då skadar du bladet.
- 1 Avlägsna eventuella ben och skär livsmedlet i 1–2 cm stora kuber.
 - 2 Montera gummiringen ⑦ på botten av knivskålen. (Då glider inte skålen på underlaget.)
 - 3 Montera knivbladet över stiftet i skålen ④.
 - 4 Tillsätt livsmedlen.
 - 5 Montera knivlocket, vrid det och lås fast det ⑤.
 - 6 Montera drivenheten på knivlocket och tryck för att låsa fast det.
 - 7 Sätt i stickkontakten. Håll fast skålen ordentligt. Tryck sedan på turboknappen. Du kan även trycka kort på turboknappen för pulsdrift.
 - 8 Dra ut stickkontakten och demontera enheten när du är klar.

Guide för bearbetning med kniv

Livsmedel	Maximi- kapacitet	Ung. tid (i sekunder)
Kött	250 g	10-15
Örter	30 g	5-10
Nötter	200 g	10-15
Bröd	1 skiva	5-10
Hårdkokta ägg	3	3-5
Lök	200 g	Puls

Katrinplommon marinad	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Små, mjuka katrinplommon	75 g	50 g
Flytande honung	325 g Kyl i kylskåp över natten	325 g
Vatten	20 g (vid rumstemperatur)	60 g
Bearbetning	Tillsätt ingredienserna i hackningsskålen i den ordning som anges ovan.	Tillsätt ingredienserna i hackningsskålen i den ordning som anges ovan. Montera locket och kyl i kylskåp över natten.
Hastighet	Turbo	Max Turbo
Bearbetningstid (s)	5	3

Mostillbehör

viktigt

- Använd aldrig mostillbehöret i en kastrull som står på direkt värme. Ta alltid bort kastrullen från värmen och låt den svalna något.
- Slå inte mostillbehöret mot sidan av kärlet medan eller efter att du mosar. Använd en mjuk skrapa för att skrapa bort livsmedelsrester.
- För bästa resultat när du mosar ska du aldrig fylla en kastrull etc. mer än till hälften med mat.

Ⓐ Mostillbehör i plast (om sådant medföljer)

så här använder du mostillbehöret

- Du kan använda mostillbehöret för att mosa kokta grönsaker som potatis, kålrot och morot.
 - Mosa inte hårda eller råa livsmedel, då kan du skada enheten.
- 1 Tillaga grönsakerna och håll av vätskan.
 - 2 Montera fästet för mostillbehöret på foten för mostillbehöret genom att vrida medurs tills det låses på plats **6**.
 - 3 Vänd mostillbehöret uppochner och montera bladet på navet i mitten. Vrid moturs för att låsa fast **7**. **(Om fästet inte monterats sitter bladet inte fast ordentligt.)**

- 4 Montera drivenheten på mostillbehöret och tryck för att låsa fast den.
- 5 Anslut stickkontakten.
- 6 Placera mostillbehöret i kastrullen, skålen etc.
TYPE HDP30 - tryck på knappen.
TYPE HDP40 - välj en låg hastighet på det variabla reglaget och tryck sedan på knappen.
- För mostillbehöret upp och ned i blandningen tills önskat resultat erhållits.
- 7 Släpp på/av-knappen och dra ut stickkontakten när du är klar.
- 8 Tryck på frisläppningsknapparna för mixerskaftet för att demontera mostillbehöret.
- 9 Avlägsna bladet från mosenheten genom att vrida det medurs.
- 10 Skruva loss fästet från foten för mostillbehöret.

Ⓑ Masherpro™ (om sådant medföljer)

använda mostillbehöret

- Två mosfilter medföljer mostillbehöret. De kan användas enligt följande:
Grovt mosfilter – för att mosa kokta grönsaker som potatis, kolrot, jams och morötter.
Fint mosfilter – för att mosa kokt eller mjuk frukt och grönsaker.
- Mosa inte hårda eller råa livsmedel, då kan du skada enheten.

- 1 Hårda grönsaker och frukt måste kokas och rinna av före mosning.
- 2 Montera fästet för mostillbehöret på skaft till mostillbehöret genom att vrida medurs tills det låses på plats **8**.
- 3 Montera antingen det fina eller det grova mosfiltret på mostillbehörets skaft – vrid medurs för att låsa fast **9**.
- 4 Vänd mostillbehöret uppochner och montera bladet på navet i mitten. Vrid moturs för att låsa fast **10**. **(Om fästet inte monterats sitter bladet inte fast ordentligt.)**
- 5 Montera drivenheten på mostillbehöret och tryck för att låsa fast den.
- 6 Anslut stickkontakten.
- 7 Placera mostillbehöret i kastrullen, skålen etc.
TYPE HDP30 - tryck på knappen.
TYPE HDP40 - välj en låg hastighet på det variabla reglaget och tryck sedan på knappen.
- För mostillbehöret upp och ned i blandningen tills önskat resultat erhållits.
- 8 Släpp på/av-knappen och dra ut stickkontakten när du är klar.
- 9 Tryck på frisläppningsknapparna för mixerskaftet för att demontera mostillbehöret.
- 10 Avlägsna bladet från mosenheten genom att vrida det medurs.
- 11 Vrid moturs för att ta av mosfiltret **11** lyft sedan av.
- 12 Skruva loss fästet från foten på mostillbehörets skaft.

extra tillbehör (medföljer ej i förpackningen)

Minihackare – se "service och kundtjänst" för beställning.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av mixern och dra ut kontakten före rengöring.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Vissa livsmedel, t.ex. morot, kan orsaka missfärgningar i plasten. Det kan gå att avlägsna missfärgningar

genom att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja.

drivenhet (handtag), vispkraige, lock till hackare, fäste och skaft till mostillbehör

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

handmixerskaft/soppmixer antingen

- Fyll en del av bägaren eller en liknande behållare med varmt vatten med diskmedel. Sätt i stickproppen i ett vägguttag, montera sedan handmixerskaftet eller soppmixern och slå på strömmen.
- Dra ut stickkontakten och torka apparaten.
- Tvätta bladen under rinnande vatten och torka sedan noga.
- **Får inte doppas i vatten och vätska får inte tränga in i axeln. Om vatten tränger in ska det tappas av och enheten ska vara torr innan den används.**
- Får inte diskas i diskmaskin.

visp, bägare, knivskål, blad och mosfilter till mostillbehör, bägare, gummiringbaser och lock till bägare/skål

- Diska och torka.

Följande tabell visar vilka delar som kan diskas i diskmaskinen.

del	kan diskas i diskmaskin
drivenhet	✗
mixerskaft	✗
soppmixer	✗
bälgare	✓
bälgarlock	✗
gummiringbas för bätare	✓
knivlock	✗
knivskål	✓
knivblad	✓
knivskålslock	✗
gummiringbas för knivskål	✓
vispfäste	✗
visp	✓
skaft till mostillbehör	✗
fot för mostillbehör	✗
blad för mostillbehör	✓
fäste för mostillbehör	✗
mosfilter till mostillbehör	✓

tips för rengöring av mostillbehörets fot/skaft och mosfilter

- Om ingredienser har torkat fast på mostillbehöret tar du av bladet. Doppa bladet och botten av mostillbehörets skaft i varmt vatten så att ingredienserna mjukas upp och lätt kan diskas av.
- Sänk aldrig ner hela skaftet i vatten och låt inte vätska tränga in i skaftet. Skulle vatten tränga in i skaftet, håll av vattnet och låt torka före användning.**
viktigt – låt inte fästet för mostillbehöret bli blött.

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besök www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



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

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhet

generelt

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Du må aldri berøre bladene så lenge støpselet står i kontakten.
- Hold fingrer, hår, klær og redskap unna deler som er i bevegelse.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk og før du bytter tilbehør.
- Stavmikseren må ikke brukes til varm olje eller varmt fett.
- For sikrest bruk anbefaler vi at varme væsker får avkjøle seg til romtemperatur før miksing.
- Bruk aldri en stavmikser som er skadet. Sørg for å få den overhaldt eller reparert. Se 'service og kundetjeneste'.
- Aldri la motorhåndtaket, ledningen eller støpselet bli våte - du kan få elektrisk støt.
- Ikke la ledningen berøre varme flater eller henge ned hvor barn kan få tak i den.
- Bruk aldri tilbehør/utstyr som ikke er godkjent av produsenten.
- Kople alltid håndmikseren fra strømmen hvis du går fra den, og før du monterer, demonterer eller rengjør den.

- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen
- Merkeeffekten er basert på kuttetilbehøret. Andre tilbehør kan trekke mindre effekt.

hakkeutstyr

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

viktig

- For å sikre lang levetid på apparatet skal du ikke mikse tunge blandinger med stavmikseren i mer enn 50 sekunder i løpet av en fire minutters periode.
- Ikke bruk vispen imer enn 3 minutter i en periode på 10 minutter.

før du setter i støpselet

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

før du bruker for første gang

- Kast knivdekslet fra kutterkniven. Den er kun ment for beskyttelse av kniven under produksjon og transport. Vær forsiktig – knivbladene er svært skarpe.
- Vask delene: se “stell og rengjøring”.

deler

stavmikser

- ① variabel hastighetskontroll (TYPE HDP40)
- ② på-knapp
- ③ turboknapp
- ④ strømhåndtak
- ⑤ utløsningsknapper, mikerskaft
- ⑥ mikerskaft med fast “triblade”.

mugge (hvis inkludert)

- ⑦ drikkebegerlokk
- ⑧ mugge
- ⑨ gummiringbase

suppeblender (hvis den medfølger)

visp (hvis den medfølger)

- ⑪ krage til vispen
- ⑫ stålvisp

hakkekniv (hvis den følger med)

- ⑬ hakkedeksel
- ⑭ fingergrep
- ⑮ hakkekniv
- ⑯ bolle
- ⑰ gummiringbase
- ⑱ bollelokk

(A) Plastmoser (hvis den følger med)

- ⑲ mosekrage
- ⑳ mosefot
- ㉑ mosespade

(B) Metal masherpro™ (hvis den følger med)

- ⑲ mosekrage
- ㉒ moserskaft
- ㉓ fin skive
- ㉔ grov skive
- ㉕ mosespade

slik bruker du stavmikseren

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

til miksing i muggen (hvis muggen følger med)

- Sett gummiringbasen ⑨ på bunnen av muggen. (Dette forhindrer at muggen sklir på benken.)
- Ikke fyll muggen mer enn 2/3 full.
- Etter blanding kan du feste lokket på toppen av drikkebegeret.

Merk

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

til miksing i gryte

- For sikrest bruk anbefaler vi at du tar gryten av platen og lar varme væsker avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Bruk suppeblenderen (hvis den medfølger) for å behandle supper osv. raskt og direkte i kasserollen. Alternativt bruker du håndblenderen.

● Ikke bruk suppeblenderen til å behandle ukokte grønnsaker.

- 1 Sett mikerskaftet på strømhåndtaket ① – trykk for å låse.
- 2 Sett i støpselet.
- 3 Ha maten i muggen eller lignende beholder. Hold muggen i ro: TYPE HDP30 - trykk på på-knappen.

TYPE HDP40 – velg ønsket hastighet og trykk så på på-knappen.

(Velg lav hastighet for saktere miksing og for å unngå for mye sprut, og høyere hastighet eller turbo for raskere miksing).

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

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

● **Stavmikseren er ikke egnet til å knuse is.**

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

- 4 Etter bruk løser du ut på- eller turboknappen. Trekk støpselet ut av kontakten og trykk på utløserknappene ② for å ta mikserkraftet av strømhåndtaket.

bruk av visp

- Du kan vispe lette ingredienser som eggehviter, fløte og pulverdesserter.
 - Ikke visp tunge blandinger som f.eks. margarin og sukker - det vil ødelegge vispen.
- 1 Skyv trådvispen inn i mansjetten ③.
- 2 Sett strømhåndtaket på kragen på vispen. Skyv for å låse.
- 3 Ha ingrediensene i en bolle.
- Ikke visp mer enn 4 eggehviter eller 400 ml fløte av gangen.
- 4 Sett i støpselet og trykk på på-knappen.

Hvis du vil vispe raskere skal du velge en høyere hastighet eller trykke på turboknappen. Beveg vispen med urviserne.

TYPE HDP40 – For å redusere sprut, er det best å velge en lav hastighet og så trykke på på-knappen.

- Ikke la væsken komme høyere enn trådene i vispen.
- 5 Etter bruk skal løser du ut på- eller turboknappen, trekker ut støpselet og tar mikseren fra hverandre.

slik bruker du hakkeutstyret (hvis det følger med)

- Du kan hakke kjøtt, grønnsaker, urter, brød, kjeks og nøtter.
 - Ikke hakk harde matvarer som kaffebønner, isterninger, krydder eller sjokolade – du skader kniven.
- 1 Fjern eventuelle bein og skjær maten i terninger på 1-2 cm.
- 2 Sett gummingbasen ⑦ på bunnen av hakkebollen. (Dette forhindrer at bollen sklir på benken.)
- 3 Sett hakkekniven over stiftene i bollen ④.
- 4 Ha i maten.
- 5 Sett på dekkelet, vri og lås ⑤.
- 6 Sett strømhåndtaket på hakkebekkelet – skyv for å låse.
- 7 Sett støpselet i kontakten. Hold bollen i ro. Trykk så på turboknappen. Eller trykk på turboknappen i korte støy for å få pulsfunksjon.
- 8 Etter bruk skal du trekke støpselet ut av kontakten og ta mikseren fra hverandre.

Hakkekniv prosesseringsveiledning

Matvare	Maks mengde	Ca. tid (i sekunder)
Kjøtt	250 g	10-15
Urter	30 g	5-10
Nøtter	200 g	10-15
Brød	1 skive	5-10
Hardkokte egg	3	3-5
Løk	200 g	Puls

Sviskemarinade	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Små myke svisker	75 g	50 g
Flytende honning	325 g Har stått til kjøling over natten	325 g
Vann	20 g (i romtemperatur)	60 g
Prosessering	Legg ingrediensene i hakkeknivbollen i rekkefølgen nevnt ovenfor.	Legg ingrediensene i hakkeknivbollen i rekkefølgen nevnt ovenfor Sett på lokket og la kjøle over natten.
Hastighet	Turbo	Max Turbo
Prosesseringstid (sek)	5	3

Mosere

viktig

- Ikke bruk moseutstyret i en gryte over direkte varme. Ta alltid gryten av varmen og la den avkjøle seg litt.
- Ikke bank moseutstyret på siden av kokekaret under eller etter mosing. Bruk en slikkepott til å skrape bort overflødig mat.
- For best resultater når du moser skal du aldri fylle gryten osv. mer enn halvfull med mat.

Ⓐ **Plastmoser (hvis den følger med)**

slik bruker du moseren

- Moseutstyret kan brukes til å mose kokte grønnsaker som poteter, kålrabi og gulrøtter.
 - Ikke mos hard eller ukokt mat - du kan skade enheten.
- 1 Kok grønnsakene og hell av vannet.
 - 2 Sett moserkragen på moserfoten ved å vri medsols til den låses på plass ⑥.
 - 3 Snu moseren opp ned, sett skovlene over skaftet i midten og vri motsols for å sikre ⑦. **(Hvis kragen ikke er satt på, vil skovlen ikke kunne settes ordentlig på).**
 - 4 Sett strømhåndtaket på moseutstyret – skyv ned for å låse.
 - 5 Sett støpselet i kontakten.
 - 6 Sett moseutstyret i en kasserolle, bolle eller lignende.

TYPE HDP30 - trykk på på-knappen

TYPE HDP40 – velg en lav hastighet på den variable kontrollen og trykk deretter på på-knappen.

- Beveg moseutstyret opp og ned mens du mikser til du får resultatet du ønsker.
- 7 Etter bruk løser du ut på-knappen og trekker ut støpselet.
 - 8 Trykk på mikserkraftets utløserknapper for å løse ut moseutstyret.
 - 9 Fjern spaden fra moseutstyret ved å vri den med urviserne.
 - 10 Skru kragen av moserfoten.

Ⓑ **Metal Masherpro™ (hvis den følger med)**

slik bruker du moseren

- Det følger to skiver med moseren. De kan brukes som følger:-
- Grov skive** – til mosing av kokte grønnsaker, som potet, kålrot, jams og gulrot.
- Fin skive** – til mosing av kokte eller myke frukt og grønnsaker.
 - Ikke mos hard eller ukokt mat - du kan skade enheten.
 - 1 Kok harde grønnsaker og frukt først og hell av vannet før du moser dem.
 - 2 Sett moserkragen på moserskaft ved å vri medsols til den låses på plass ⑧.
 - 3 Sett enten den grove eller den fine skiven på moserskaftet, vri medsols for å låse på plass ⑨.

- 4 Snu moseren opp ned, sett skovlene over skaftet i midten og vri motsols for å sikre **10**. **(Hvis kragen ikke er satt på, vil skovlen ikke kunne settes ordentlig på).**
- 5 Sett strømhåndtaket på moseutstyret – skyv ned for å låse.
- 6 Sett støpselet i kontakten.
- 7 Sett moseutstyret i en kasserolle, bolle eller lignende.
TYPE HDP30 - trykk på på-knappen
TYPE HDP40 – velg en lav hastighet på den variable kontrollen og trykk deretter på på-knappen.
- Beveg moseutstyret opp og ned mens du mikser til du får resultatet du ønsker.
- 8 Etter bruk løser du ut på-knappen og trekker ut støpselet.
- 9 Trykk på mikserkraftets utløserknapper for å løse ut moseutstyret.
- 10 Fjern spaden fra moseutstyret ved å vri den med urviserne.
- 11 Fjern skiven ved å vri motsols **11** og så løfte den av.
- 12 Skru løs kragen fra moserskaftet.

valgfritt tilbehør (følger ikke med i pakken)

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

stell og rengjøring

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

strømhåndtak, krage til visp, hakkedeksel, moserkrage og -skaft

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

håndblendeskraft/ suppeblender

enten

- Delvis fyll drikkebegeret eller en lignende beholder med varmt såpevann. Koble til strømforsyningen og sett inn håndblendeskraftet eller suppeblenderen og slå på.
- Trekk støpselet ut av kontakten og tørk eller
- Vask knivene under rennende vann, og tørk deretter grundig.
- **Aldri senk i vann eller la det komme væske inn i skaftet. Hvis det kommer inn vann, tømmer du det ut og lar det tørke før bruk.**
- Ikke vask i oppvaskmaskinen.

visp, mugge, hakkebolle, hakkekniv, moserskovler og -skiver, mugge, gummiringbaser og lokk til mugger/boller

- Vask opp, og tørk.

Følgende tabell viser hvilke elementer som kan vaskes i oppvaskmaskinen.

element	tåler oppvask-maskin
strømhåndtak	✗
mikserkraft	✗
suppeblender	✗
mugge	✓
drikkebegerlokk	✗
gummiringbasen til drikkebegeret	✓
hakkedeksel	✗
hakkerbolle	✓
hakkekniv	✓
lokk til hakkerbolle	✗
gummiringbase til hakkerbolle	✓
krage til vispen	✗
visp	✓
moserskraft	✗
mosefot	✗
mosespade	✓
mosekrage	✗
moserskiver	✓

tips til rengjøring av moserfoten/-skaftet og -skivene

- Hvis matrester har tørket på mosertilbehøret, fjerner du skovlen. Legg skovlen og nederste del av moserskaftet i bløt i varmt vann for å mykne restene og vask så grundig.
- **Du må aldri legge hele moserskaftet under vann eller la væsker komme inn i skaftet. Hvis det kommer vann inn i skaftet, må du tømme det ut og la tørke før du bruker det.**
viktig – ikke la mosekragen bli våt.

service og kundetjeneste

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



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

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

turvallisuus

yleistä

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Älä koskaan kosketa teriä, jos laitteen pistoke on kytketty pistorasiaan.
- Älä työnnä sormia, hiuksia, vaatteita tai työvälineitä laitteen liikkuviin osiin.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen osien vaihtoa.
- Älä koskaan sekoita sauvasekoittimella kuumaa rasvaa tai öljyä.
- Turvallisuuksyistä on suositeltavaa antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden tehosekoittamista.
- Älä koskaan käytä vioittunutta sauvasekoitinta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan upota sauvasekoittimen sähköosaa veteen tai anna sen virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja. Äläkä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapset voivat tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.

- Irrota tehosekoittimen pistoke pistorasiasta, jos laite jätetään ilman valvonta sekä ennen asentamista, irrottamista tai puhdistamista.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Nimellisvirta perustuu leikkurin virrankulutukseen. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

leikkuriosa

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

tärkeää

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

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttöä

- Heitä leikkuriterän suojus pois, sillä se on asennettu suojaamaan terää vain laitteen valmistuksen ja kuljetuksen ajaksi. Ole varovainen, leikkuriterät ovat hyvin teräviä.
- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

selite

tehosekoitin

- ① nopeudensäädin (TYPE HPD40)
- ② virtapainike
- ③ turbopainike
- ④ moottorios
- ⑤ tehosekoittimen varren vapautuspainikkeet
- ⑥ tehosekoittimen varsi, jossa kiinteä triblade-terä

sekoitusastia (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑦ sekoitusastian kansi
- ⑧ sekoitusastia
- ⑨ kumirenkaalla varustettu jalusta

⑩ keittosekoitinosa (jos sisältyy toimitukseen) vatkain (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑪ vispilän jalusta
- ⑫ lankavispilä

hienontamislaite (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑬ hienonnuslaitteen kansi
- ⑭ tarttumakohta
- ⑮ hienonnusterä
- ⑯ kulho
- ⑰ kumirenkaalla varustettu jalusta
- ⑱ kulhon kansi

① Muovinen survin (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑲ survimen jalusta
- ⑳ survimen jalka
- ㉑ survin

② Metallinen masherpro™ (jos sisältyy toimitukseen)

- ⑲ survimen jalusta
- ㉑ survimen varsi
- ㉒ hieno siivilä
- ㉒ karkea siivilä
- ㉑ survin

tehosekoittimen käyttäminen

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

sekoitusastiassa sekoittaminen (jos sekoitusastia sisältyy toimitukseen)

- Kiinnitä kumirenkaalla varustettu jalusta ⑨ sekoitusastian pohjaan. Se estää astiaa liukumasta työskentelytasolla.
- Älä täytä sekoitusastiaa enemmän kuin 2/3.

- Sekoittamisen jälkeen voit asettaa kannen sekoitusastian päälle.

Huomautus

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

tehosekoittimen käyttäminen kattilassa

- On turvallisinta ottaa kattila pois liedeltä ja antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Voit soseuttaa nopeasti esimerkiksi keitot kattilassa käyttämällä erityistä keittosekoitinta (jos sisältyy toimitukseen). Voit käyttää myös sauvasekoitinta.

● **Älä käsittele kypsentämättömiä vihanneksia keittosekoittimen avulla.**

- 1 Kiinnitä tehosekoittimen varsi moottoriyksikköön ❶. Lukitse paikoilleen painamalla.
 - 2 Kytke virta.
 - 3 Aseta ruoka kaatonokalliseen astiaan. Pidä sitä paikallaan: TYPE HDP30 - paina painiketta. TYPE HDP40 - valitse haluamasi nopeus ja paina painiketta. (Käytä hitaammassa sekoittamisessa nopeutta 1 roiskumisen vähentämiseksi ja suurempaa nopeutta nopeammassa sekoittamisessa.)
- **Työnnä terä ruokaan ennen laitteen käynnistämistä, jotta vältät roiskeet.**
- Neste ei saa ylittää sauvasekoittimen varren ja sähköosan liitosta.
 - Siirtele terää ruoassa nuijivalla tai sekoittavalla liikkeellä, jotta lopputuloksesta tulee tasainen.
- **Tämä tehosekoitin ei sovellu jään murskaamiseen.**
- Jos tehosekoitin juuttuu paikoilleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- 4 Vapauta turbopainike käyttämisen jälkeen. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota sauvasekoittimen varsi moottoriosasta painamalla vapautuspainikkeita ❷.
- vatkaimen käyttö**
- Voit vatkata kevyitä aineosia, kuten munanvalkuaisia, kermaa ja pikajälkiruokia.
 - Vatkaamalla ei saa vatkata raskaita seoksia, kuten margariiniä ja sokeria, sillä vatkain saattaa vaurioitua.
- 1 Työnnä lankavatkain vatkaimen kiinnitysosaa ❸.
 - 2 Kiinnitä moottorios a vispilän jalustaan. Lukitse painamalla.
 - 3 Laita vatkattavat aineet kulhoon.
 - Älä vatkaa kerralla enempää kuin 4 kananmunan valkuaista tai 4 dl kermaa.

- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina painiketta. Voit vatkata nopeammin valitsemalla suuremman nopeuden tai painamalla Turbo-painiketta. Liikuta vispilää myötäpäivään. TYPE HDP40 - voit vähentää roiskumista valitsemalla hiljaisen nopeuden ja painamalla painiketta.
- Vatkattava neste ei saa nousta lankavatkaimen yläpuolelle.
- 5 Käyttämisen jälkeen vapauta turbopainike, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota laitteen osat toisistaan.

hienontamislaitteen käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

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

Hienontamislaitte käyttöohje

Ruoka-aine	Suurin määrä	Aika sekunteina (noin)
Liha	250 g	10-15
Yrtit	30 g	5-10
Pähkinät	200 g	10-15
Leipä	1 viipale	5-10
Kovaksi keitetyt kananmunat	3	3-5
Sipulit	200 g	Sykäys

Luumumarinadi	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Pieniä pehmeitä luumuja	75 g	50 g
Juoksevaa hunajaa	325 g Tekeytyneet jääkaapissa yön yli	325 g
Vettä	20 g (huoneenlämpötilassa)	60 g
Valmistusohje	Laita ainekset leikkurikulhoon ohjeessa mainitussa järjestyksessä.	Laita ainekset leikkurikulhoon ohjeessa mainitussa järjestyksessä. Peitä kulho kannella. Anna tekeytyä jääkaapissa yön yli.
Nopeus	Turbo	Max Turbo
Käsittelyaika (sek)	5	3

Survimet

tärkeää

- Älä käytä survinta kattilassa liedellä. Nosta kattila pois liedeltä ja anna sen jäähtyä hieman.
- Älä anna survimen osua keittoastiaan survomisen aikana tai sen jälkeen. Irrota ruoka siitä kaapimen avulla.
- Saat parhaat survontatulokset, kun esimerkiksi kattila on korkeintaan puoliksi täynnä.

(A) Muovinen survin (jos sisältyy toimitukseen) survimen käyttäminen

- Survimen avulla voidaan survoa keitettyjä vihanneksia, kuten perunoita, lanttuja ja porkkanoita.
 - Älä survo kovaa tai kypsentämätöntä ruokaa. Muutoin laite voi vaurioitua.
- 1 Keitä vihannekset. Valuta keitinvesi pois.
 - 2 Sovita survimen kaulut jalkaan kääntämällä sitä myötäpäivään,

kunnes se lukittuu paikalleen **6**.

- 3 Käännä survin ylösalaisin. Sovita survova osa keskustaan ja käännä sitä vastapäivään **7**. **(Jos kaulus ei ole paikoillaan, survova osa ei kiinnity oikein.)**
- 4 Kiinnitä moottoriyksikkö survimen kanteen. Lukitse paikoilleen painamalla.
- 5 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 6 Aseta survin esimerkiksi kattilaan tai kulhoon.
TYPE HDP30 - paina painiketta.
TYPE HDP40 - valitse hiljainen nopeus säätimen avulla ja paina painiketta.
- Nostele ja painele survinta, kunnes haluttu tulos on saavutettu.
- 7 Vapauta virtapainike käyttämisen jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 8 Irrota survin painamalla sekoitinvarren vapautuspainikkeita.
- 9 Irrota survova osa kääntämällä myötäpäivään.
- 10 Irrota jalusta survimen jalkaosasta.

Ⓑ Metallinen Masherpro™ (jos sisältyy toimitukseen)

survimen käyttäminen

- Survimen mukana toimitettavia kahta siivilää voidaan käyttää seuraavasti:
Karkean siivilän avulla voidaan survoa keitettyjä vihanneksia, kuten perunoita, lanttuja, jamssia ja porkkanoita.
Hienon siivilän avulla voidaan survoa keitettyjä tai pehmeitä hedelmiä tai vihanneksia.
 - Älä survo kovaa tai kypsentämätöntä ruokaa. Muutoin laite voi vaurioitua.
- 1 Keitit kovat vihannekset ja hedselmät. Valuta keitinvesi pois ennen survomista.
 - 2 Sovita survimen kaulut varsi kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen ⑧.
 - 3 Kiinnitä survimen varteen karkea tai hieno siivilä. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑨.
 - 4 Käännä survin ylösalaisin. Sovita survova osa keskustaan ja käännä sitä vastapäivään ⑩. **(Jos kaulus ei ole paikoillaan, survova osa ei kiinnity oikein.)**
 - 5 Kiinnitä moottoriyksikkö survimen kanteen. Lukitse paikoilleen painamalla.
 - 6 Työnnä pistoke pistorasiaan.
 - 7 Aseta survin esimerkiksi kattilaan tai kulhoon.
TYPE HDP30 - paina painiketta.
TYPE HDP40 - valitse hiljainen nopeus säätimen avulla ja paina painiketta.
 - Nostelee ja painele survinta, kunnes haluttu tulos on saavutettu.
 - 8 Vapauta virtapainike käyttämisen jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
 - 9 Irrota survin painamalla sekoitinvarren vapautuspainikkeita.
 - 10 Irrota survova osa kääntämällä myötäpäivään.
 - 11 Irrota siivilä kääntämällä vastapäivään ⑪ ja nostamalla irti.
 - 12 Irrota kaulus survimen varresta.

lisäsovitin (jos sisältyy toimitukseen)

Monitoimimylly: lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

hoitaminen ja puhdistaminen

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

moottoriosan, vispilän kaulus, hienonnuskansi, survimen kaulus ja varsi

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

tehosekoittimen varsi / keittosekoitin

- joko
- Täytä sekoitusastia tai vastaava astia lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan, kiinnitä sauvasekoittimen varsi tai keittosekoitin ja kytke virta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja kuivaa.
- tai
- Pese terät juoksevan veden alla ja kuivaa perusteellisesti.
- **Älä koskaan upota veteen tai anna nesteen päästä varren sisälle. Jos laitteen sisään pääsee vettä, valuta vesi ulos ja anna laitteen kuivua ennen käyttöä.**
- Älä pese laitetta astianpesukoneessa.

vispilä, sekoitusastia, leikkurikulho, hienonnusterä, survin, survin ja siivilä, sekoitusastia, kumirenkaalla varustettu jalusta ja kupin/sekoituastian kannet

- Pese ja kuivaa.

Seuraavasta taulukosta käy ilmi, mitkä osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

osa	voidaan pestä astianpesukoneessa
moottorios	x
tehosekoittimen varsi	x
keittosekoitin	x
sekoitusastia	✓
sekoitusastian kansi	x
kumirenkaalla varustettu jalusta	✓
hienonnuksilaitteen kansi	x
leikkurikulho	✓
hienonnuterä	✓
leikkurikulhon kansi	x
leikkurikulhon kumirenkaalla varustettu jalusta	✓
vispilän jalusta	x
vatkain	✓
survimen varsi	x
survimen jalka	x
survin	✓
survimen jalusta	x
survimen siivilät	✓

survimen jalkaosan/varren ja siivilöiden puhdistusvihjeitä

- Jos ruokaa on päässyt kuivumaan survimeen, irrota survova osa. Liota survovaa osaa ja survimen varren pohjaosaa lämpimässä vedessä, jotta lika pehmenee. Pese perusteellisesti.
- **Älä upota survimen vartta veteen, äläkä päästä nestettä sen sisään. Jos sisälle pääsee vettä, tyhjennä ja anna kuivua ennen käyttämistä.**
tärkeää: älä anna survimen jalustan kastua.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.

- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

genel

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aygıtın elektrik fişi prize takılıyken bıçaklara dokunmayınız.
- Parmaklarınızı, saçınızı, giysilerinizi ve mutfak araç ve gereçlerini aygıtın hareketli parçalarından uzak tutunuz.
- Aygıtı kullandıktan sonra ve ek parça takmadan önce elektrik fişini prizden çekiniz.
- Hiçbir zaman bitkisel ya da hayvansal yağları sıcakken karıştırmayınız.
- En güvenli kullanım için, sıcak sıvıları blenderdan geçirirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Hasarlı el karıştırıcılarını kesinlikle kullanmayınız. Aygıtı onarımcıya götürüp denetimden geçirin ya da onartınız. Bu konuda 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümünü okuyunuz.
- Aygıtın güç kolunu sudan uzak tutunuz. Aygıtın elektrik kordonunu ve prizini ıslatmayınız. Aksi halde cereyana kapılabilirsiniz.
- Aygıtın elektrik kordonunu kesinlikle sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ya da çocukların çekebileceği biçimde sarkıtmayınız.

- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kesinlikle kullanmayınız.
- Başıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden ve temizlenmeden önce daima el blenderını kaynaktan ayırın.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Nominal güç doğrayıcı eklentisini baz almaktadır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

doğrayıcı eki

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

tutun, bıçak kısmına dokunmayın.

önemli

- Yoğun karışımlarda makinenizin uzun ömürlü olmasını sağlamak için, blenderi herhangi bir dört dakikalık periyotta 50 saniyeden daha uzun çalıştırmayın.
- Çırpıcıyı herhangi bir 10 dakikalık periyotta 3 dakikadan uzun kullanmayın.

fişe takmadan önce

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

ilk Kullanımdan Önce

- Doğrayıcı bıçak üzerindeki bıçak koruyucuyu atabilirsiniz, bu koruyucunun amacı sadece üretim ve nakliye esnasında bıçakları korumaktır. Bıçaklar son derece keskin olduğu için dikkatli olun.
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

doğrayıcı (varsa)

- ⑬ doğrayıcı kapağı
- ⑭ tutma yeri
- ⑮ doğrayıcı bıçak
- ⑯ kase
- ⑰ kauçuk halka taban
- ⑱ kase kapağı

A Plastik ezici (varsa)

- ⑲ ezici halkası
- ⑳ ezici ayağı
- ㉑ ezici küreği

B Metal masherpro™ (varsa)

- ⑲ ezici halkası
- ㉒ ezici mili
- ㉓ ince elek
- ㉔ kalın elek
- ㉕ ezici küreği

parçalar

el blenderi

- ① değişken hız kontrolü (TYPE HDP40)
- ② açık düğmesi
- ③ turbo düğmesi
- ④ güç tutamağı
- ⑤ blender mili açma düğmeleri
- ⑥ sabit triblade blender mili.

kap (varsa)

- ⑦ kap kapağı
- ⑧ kap
- ⑨ kauçuk halka taban

⑩ çorba blenderi (varsa)

çırpıcı (varsa)

- ⑪ çırpma halkası
- ⑫ tel çırpıcı

el blenderinin kullanımı

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

kapta kullanmak için (kap sağlanmışsa)

- Kauçuk halka tabanı ⑨ kabın altına yerleştirin. (Bu kabın çalışma tezgahında kaymasını önler).
- Kabı 2/3 miktardan fazla doldurmayın.
- Blenderi kullandıktan sonra kapağı kaba tekrar takabilirsiniz.

Not:

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

blenderi sos tavaasında kullanmak için

- En güvenli kullanım için, sos tavaasını ocaktan alın ve sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Çorba ve benzeri şeyleri sos tavaasında blenderden geçirmek için çorba blenderini (varsa) kullanın. Alternatif olarak el blenderini kullanın.

● Pişirilmemiş sebzelerin işlenmesinde çorba blenderini kullanmayın.

- 1 Blender milini güç tutamağına yerleştirin ❶ – iterek kilitleyin.
- 2 Fişe takın.
- 3 Yiyecekleri kap veya benzer bir hazne içinde koyun, sonra kabı sıkıca tutarak:
TYPE HDP30 – açma düğmesine basın.
TYPE HDP40 – istediğiniz hızı seçin sonra açma düğmesine basın.
(Daha yavaş karıştırma ve sıçramayı en aza indirmek için düşük hız, daha hızlı karıştırma için yüksek hız veya turbo seçin).

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

- Sıvının, güç kolu ile karıştırıcı mili arasındaki bağlantı yerinin yukarısına çıkmasına izin vermeyiniz.
- Bıçağı yiyeceğin her tarafına hareket ettirin ve karışımı birleştirmek için ezme veya karıştırma hareketini kullanın.
- **El blenderınız buz kırmak için elverişli değildir.**

- Eğer blenderınız tıkaandığında temizlemeden önce fişten çekin.
- 4 Kullandıktan sonra açma veya turbo düğmesini bırakın. Fişten çekin ve blender milini güç tutamağından çıkarmak için açma düğmelerine ❷ basın.

çırpıcının kullanımı

- Yumurta beyazı, krema ve çırpma tatlılar gibi hafif malzemeleri çırpabilirsiniz.

- Margarin ve şeker gibi sert karışımaları bu çırpıcı ile çırpmayınız. Aksi halde çırpıcıya zarar verebilirsiniz.

- 1 Tel çırpıcıyı çırpıcı halkasının içine itiniz ❸.
- 2 Güç tutamağını çırpma halkasının içine yerleştirin. Yerine oturtmak için itin.
- 3 Yiyeceği bir kabın içine koyunuz.
- Bir kerede 4 yumurta akından ya da 400ml kaymaktan fazla miktari çırpmayınız.
- 4 Fişe takın ve açma düğmesine basın.
Daha yüksek hızda karıştırmak için daha yüksek hız seçin veya Turbo düğmesine basın. Çırparken saat yönünde karıştırın.
TYPE HDP40 – Sıçramayı azaltmak için, daha düşük bir hız seçin, sonra açma düğmesine basın.
- Sıvının çırpıcının tellerinden yukarı çıkmasına izin vermeyiniz.
- 5 Kullandıktan sonra açma veya Turbo düğmesini bırakın, fişten çıkartın ve parçaları sökün.

doğrayıcıyı kullanmak için (varsa)

- Et, sebzeler, otlar, ekmek, bisküviler ve kuru yemişleri doğrayabilirsiniz.
 - Bıçağı hasar verebileceklerinden kahve çekirdekleri, buz küpleri, baharatlar veya çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin.
- 1 Etteki kemikleri çıkartın ve 1-2cm küpler halinde doğrayın.
 - 2 Kauçuk halka tabanı ❶ doğrayıcı kasesinin altında yerleştirin. (Bu kasesinin çalışma tezgahında kaymasını önler).
 - 3 Doğrayıcıyı, kasesinin içindeki pinin üzerine yerleştirin ❹.
 - 4 Yiyeceği ekleyin.
 - 5 Doğrayıcının kapağını kapatın, döndürün ve kilitleyin ❺.
 - 6 Elektrikli tutamağı doğrayıcı kapağına takın – döndürerek kilitleyin.
 - 7 Fişi takın. Kaseyi sabit tutun. Sonra turbo düğmesine basın.

Alternatif olarak, darbe etkisi yaratmak için turbo düğmesine kısa aralıklarla basın.

8 Kullandıktan sonra fişini çekin ve parçaları birbirinden ayırın.

Doğrayıcı işleme rehberi

Besin	Maksimum miktar	Yaklaşık süre (saniye olarak)
Et	250g	10-15
Bitkiler	30g	5-10
Ceviz	200g	10-15
Ekmek	1 Dilim	5-10
Haşlanmış yumurta	3	3-5
Soğan	200g	Darbel

Kuru erik marinatı	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Küçük yumuşak erik	75g	50g
Akışkan Bal	325g Gece boyunca buzdolabında bekletilmiş	325g
Su	20g (oda sıcaklığında)	60g
İşleme	Malzemeleri doğrayıcı kasesine yukarıda belirtilen sıra ile ekleyin.	Malzemeleri doğrayıcı kasesine yukarıda belirtilen sıra ile ekleyin. Kapağı takın ve gece boyunca buzdolabında bekletin.
Hız	Turbo	Max Turbo
İşleme Süresi (saniye)	5	3

Eziciler

önemli

- Eziciyi asla yanan ocak üzerindeki sos kabı içinde kullanmayın. Sos kabı daima ocaktan alınmalı ve bir parça soğumaya bırakılmalıdır.
 - Ezme sırasında veya sonrasında ezici ile kabın kenarlarına vurmeyin. Kenarlardaki fazlalıkları sıyırmak için spatula kullanın.
 - Ezme sırasında en iyi sonucu elde etmek için sos kabı yarıdan fazla dolu olmamalıdır.
- Ⓐ **Platik Ezici (varsa)**
- eziciyi kullanmak için**
- Ezici patates, şalgam ve havuç gibi sebzeleri piştikten sonra ezmek için kullanılabilir.

- Sert ve çiğ sebzeleri ezmeyin - alete zarar verebilirsiniz.
- 1 Sebzeleri pişirin ve suyunu süzün.
 - 2 Ezici halkasını ezici ayağına takın saat yönünde çevirerek ve pozisyonunda ⑥ kilitlenecek şekilde takın.
 - 3 Ezicinin altını süte çevirin ve küreği orta göbek üzerine takın ve saat yönünün tersine çevirerek yerleştirin ⑦. **(Eğer halka takılı değilse, kürek yerine oturmazdır).**
 - 4 Elektrikli tutamağı ezici tertibatına takın – döndürerek kilitleyin.
 - 5 Fişe takın.
 - 6 Eziciyi sos tavası veya kaseinin içine yerleştirin.

TYPE HDP30 – açma düğmesine basın

TYPE HDP40 – değişken kontrol üzerinde daha düşük bir hız seçin ve sonra açma düğmesine basın.

- Eziciyi istediğiniz sonucu elde edene kadar aşağı yukarı hareketlerle gezdirin.
- 7 Kullanımdan sonra açma düğmesini bırakın ve fişini çekin.
- 8 Ezici tertibatını çıkartmak için blender mili serbest bırakma düğmesine basın.
- 9 Saat yönünde çevirerek küreği eziciden çıkartın.
- 10 Halkayı ezici ayağından çıkartın.

Ⓑ Metal Masherpro™ (varsa)

eziciyi kullanmak için

- Ezici aşağıdaki şekilde kullanılabilecek iki elekle gelir:-
Kalın elek – patates, şalgam, yer alması ve havuç gibi haşlanmış sebzeler için kullanılır.
İnce elek – pişmiş veya yumuşak meyve ve sebzeler için kullanılır.
 - Sert ve çiğ sebzeleri ezmeyin - alete zarar verebilirsiniz.
 - 1 Sert sebzeleri ve meyveleri iyice pişirin ve ezmeden önce suyunu süzün.
 - 2 Ezici halkasını ezici mili takın saat yönünde çevirerek ve pozisyonunda ⑧ kilitlenecek şekilde takın.
 - 3 Ezici miline kalın ya da ince eleği takın – kilitlemek için saat yönünde döndürün ⑨.
 - 4 Ezicinin altını süte çevirin ve küreği orta göbek üzerine takın ve saat yönünün tersine çevirerek yerleştirin ⑩. (Eğer halka takılı değilse, kürek yerine oturmacaktır).
 - 5 Elektrikli tutamağı ezici tertibatına takın – döndürerek kilitleyin.
 - 6 Fişe takın.
 - 7 Eziciyi sos tavaşı veya kase için içine yerleştirin.
- TYPE HDP30 – açma düğmesine basın

TYPE HDP40 – değişken kontrol üzerinde daha düşük bir hız seçin ve sonra açma düğmesine basın.

- Eziciyi istediğiniz sonucu elde edene kadar aşağı yukarı hareketlerle gezdirin.
- 8 Kullanımdan sonra açma düğmesini bırakın ve fişini çekin.
- 9 Ezici tertibatını çıkartmak için blender mili serbest bırakma düğmesine basın.
- 10 Saat yönünde çevirerek küreği eziciden çıkartın.
- 11 Saat yönünün tersine döndürerek ⑪ ve sonrada kaldırarak eleği çıkartın.
- 12 Halkayı döndürerek ezici milinden çıkartın.

opsiyonel eklenti (pakete dahil değildir)

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

bakım ve temizlik

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

güç tutamağı, çırpma halkası, doğrayıcı kapağı, ezici halkası ve mil

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

el blenderi mili/çorba blenderi ya

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

- **Asla suya sokmayın veya şaftın içine sıvı girmesine izin vermeyin. İçine su kaçarsa, boşaltın ve kullanmadan önce kurumasını bekleyin.**
- Bulaşık makinasında yıkamayın. **çırpıcı, kap, doğrayıcı kasesi, doğrayıcı bıçağı, ezici küreği ve elekleri, kauçuk halka tabanlar ve kap/kase kapakları**
- Yıkayın, sonra kurulayın.

Aşağıdaki tablo hangi parçaların bulaşık makinesinde yıkanabileceğini göstermektedir.

parça	bulaşık makinesi için uygun
güç tutamağı	X
blender mili	X
çorba blenderi	X
kap	✓
kap kapağı	X
kap kauçuk halka taban	✓
doğrayıcı kapağı	X
doğrayıcı kasesi	✓
doğrayıcı bıçağı	✓
doğrayıcı kasesi kapağı	X
doğrayıcı kasesi kauçuk halka taban	✓
çırpma halkası	X
çırpıcı	✓
ezici mili	X
ezici ayağı	X
ezici küreği	✓
ezici halkası	X
ezici elekleri	✓

ezici ayağı(mili ve eleklerini temizleme için ipuçları

- Eğer ezici parça üzerinde yiyecek kurumasına izin verilmişse, küreği çıkartın. Kürek ve ezici milinin alt kısmını ılık su içinde yumuşatın ve sonra güzelce yıkayın.
- **Ezici milini asla suya sokmayın veya milin içine sıvı girmesine izin vermeyin. İçine su kaçarsa, boşaltın ve kullanmadan önce kurumasını bekleyin.**
önemli – ezici halkasının ıslanmaması gereklidir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

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

bezpečnost

obecně platné zásady

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Pozor, nedotýkejte se nožů, když je mixér zapnutý do zásuvky.
- Prsty, vlasy, oblečení a kuchyňské náčiní nesmí přijít do blízkosti rotujících částí mixéru.
- Po použití a před výměnou příslušenství mixér vypněte ze zásuvky.
- Nikdy nemixujte horký tuk či olej.
- Pro bezpečné použití doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixování vychladnout na pokojovou teplotu.
- Poškozený ruční mixér nepoužívejte. Nechte ho opravit: viz část “servis a údržba”.
- Hnací jednotka se nesmí ponořovat do vody, šňůra ani zástrčka nesmí být vlhké - hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Přípojná šňůra se nesmí dotýkat horkých povrchů a dávejte pozor, aby nepřepadala v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.

- Nepoužívejte přídatná zařízení nedoporučená výrobcem.
- Vždy odpojte ruční hnětač ze zásuvky, jestliže ho ponecháte bez dozoru a před sestavením, rozebráním nebo mytím.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Jmenovitý výkon vychází z hodnot pro sekáček. Ostatní nástavce mohou odebírat energie méně.

příslušenství sekáčku

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

důležité

- Při zpracovávání těžkých směsí nepoužívejte ruční mixér déle než 50 během intervalu 4 minut, docílíte tak delší životnosti přístroje.
- Nepoužívejte šlehačí metlu déle než 3 minuty nepřetržitě v rozmezí 10 minut.

před zapojením

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

před prvním použitím

- Kryt nožů z nožové jednotky vyhodte, má jen chránit nože při výrobě a přepravě. Buďte opatrní, protože nože jsou velmi ostré.
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

- ⑮ čepel sekáčku
- ⑯ pracovní nádoba
- ⑰ gumová základna
- ⑱ víko pracovní nádoby

A Plastové mačkadlo (pokud je součástí balení)

- ⑲ prstenec mačkadla
- ⑳ základna mačkadla
- ㉑ lopatka mačkadla

B Kovové mačkadlo Masherpro™ (pokud je součástí balení)

- ⑲ prstenec mačkadla
- ㉒ hřídel mačkadla
- ㉓ jemné sítko
- ㉔ hrubé sítko
- ㉕ lopatka mačkadla

popis

ruční mixér

- ① regulátor rychlosti (TYPE HDP40)
- ② tlačítko „on“ pro zapnutí/vypnutí
- ③ tlačítko turbo
- ④ rukojeť
- ⑤ tlačítko pro uvolnění hřídele mixéru
- ⑥ hřídel mixeru se třemi noži

pracovní nádoba (pokud je součástí balení)

- ⑦ víko nádoby s odměrkou
- ⑧ pracovní nádoba
- ⑨ gumová základna
- ⑩ polévkový nástavec (pokud je součástí balení)

metlička (pokud je součástí balení)

- ⑪ prsten metličky
- ⑫ drátěná metlička

sekáček (pokud je součástí balení)

- ⑬ kryt sekáčku
- ⑭ chránič prstů

použití u ručního mixéru

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

mixování v pracovní nádobě (pokud je součástí balení)

- Na spodek nádoby nasadte gumovou základnu ⑨. (Zabrání to klouzání nádoby po pracovní ploše.)
- Naplňte nádobu maximálně do 2/3 objemu.
- Po skončení míchání můžete nádobu s měrkou uzavřít víkem.

Poznámka:

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

dostatečně vysokou, aby se zabránilo vyšpláchnutí.

mixování na pánvi/ v hrnci

- Pro bezpečné použití opět doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixováním v pánvi vychladnout na pokojovou teplotu.
- Polévkový nástavec (pokud je součástí balení) můžete použít na rychlé rozmixování polévky apod. přímo v hrnci. Případně můžete použít ruční mixér.

● Nástavec na mixování polévek nepoužívejte ke zpracování syrové zeleniny.

- 1 Hřídel mixéru připevněte na rukojeť ❶ – zatlačte ji, aby zapadla do své polohy.
- 2 Přístroj zapojte do sítě.
- 3 Vložte potraviny do pracovní nádoby nebo podobné nádoby, nádobu přidržte:
TYPE HDP30 – stiskněte tlačítko pro zapnutí.

TYPE HDP40 – zvolte požadovanou rychlost a pak stiskněte tlačítko pro zapnutí. (Zvolte nižší rychlosti pro pomalejší mixování a omezení špláchnutí a rychlosti vyšší či tlačítko „turbo“ pro rychlejší mixování.)

- **Aby nedošlo k rozstříkání kapaliny, nože umístěte do potraviny předtím, než jej zapnete.**
 - Dávejte pozor, aby směs nedosahovala ke spoji mezi hnací jednotkou a mixovacím nástavcem.
 - Noži pohybujte v míchaných potravinách, které rozmačkejte a rozmíchejte, abyste dosáhli požadované směsi.
 - **Váš ruční mixér není určen pro drcení ledu.**
 - Pokud dojde k zaseknutí mixéru, před vyčištěním jej odpojte ze sítě.
- 4 Po skončení mixování uvolněte tlačítko „on“ nebo „turbo“. Vypojte přístroj ze sítě a stiskem odjišťovacích tlačítek ❷ sejměte hřídel z pohonné jednotky.

postup použití šlehače

- Šlehat můžete lehké směsi, např. vaječné bílky; smetanu a pudinkové směsi.
 - Nešlehejte těžší směsi jako např. margarín a cukr – poškodíte šlehací metlu.
- 1 Šlehací metlu zasuňte do objímky šlehače ❸.
 - 2 Nasaďte pohonnou jednotku do kruhového prstence metly. Zajistěte zatlačením.
 - 3 Příměsí určené ke šlehání dejte do misky.
 - Nešlehejte najednou více než 4 bílky nebo 400 ml smetany.
 - 4 Zapojte do elektrické zásuvky a stiskněte tlačítko pro zapnutí. Chcete-li šlehat vyšší rychlostí, zvolte vyšší rychlost nebo stiskněte tlačítko Turbo. Pohybujte šlehačem ve směru hodinových ručiček.
TYPE HDP40 – Abyste omezili stříkání, zvolte nízkou rychlost a pak stiskněte tlačítko pro zapnutí.
 - Dávejte pozor, aby se směs nedostala nad šlehací metlu.
 - 5 Po skončení uvolněte tlačítko „on“ nebo „turbo“, vypojte přístroj ze sítě a rozeberte.

používání sekáčku (pokud je součástí balení)

- Sekáček můžete použít na zpracování masa, zeleniny, bylinek, chleba, sušenek a ořechů.
 - Nesekejte tvrdé potraviny, např. kávová zrna, kostky ledu, koření nebo čokoládu – může dojít k poškození čepele.
- 1 Odstraňte kosti a rozkrájejte potraviny na kostky o velikosti asi 1-2 cm.
 - 2 Na spodek nádoby sekáčku nasaďte gumovou základnu ❶. (Zabrání to klouzání nádoby po pracovní ploše.)
 - 3 Nasaďte čepel sekáčku na kovový trn v nádobě ❷.
 - 4 Vložte potraviny.
 - 5 Nasaďte kryt a pootočením zajistěte ❸.
 - 6 Nasaďte pohonnou rukojeť na kryt sekáčku – zatlačením dojde k zajištění.

7 Zapojte do sítě. Nádobu držte rovně. Potom stiskněte tlačítko „turbo“. Nebo můžete rovněž mačkat tlačítko „turbo“ v krátkých impulzech pro impulsní mixování.

8 Po použití vypojte ze sítě a rozmontujte.

Tabulka nastavení pro sekáček

Potravina	Maximální množství	Přibližná doba zpracování (sekundy)
Maso	250 g	10-15
Bylinky	30 g	5-10
Ořechy	200 g	10-15
Chleba	1 Krajíc	5-10
Vejce na tvrdo	3	3-5
Cibule	200 g	Impulz

Marináda ze sušených švestek	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Malé měkké sušené švestky	75 g	50 g
Tekutý med	325 g Nechte přes noc v lednici	325 g
Vody	20 g (pokojové teploty)	60 g
Zpracování	Vložte ingredience do misky sekáčku ve shora uvedeném pořadí.	Vložte ingredience do misky sekáčku ve shora uvedeném pořadí. Nasaďte víko a nechte misku přes noc v lednici.
Rychlost	Turbo	Max Turbo
Doba zpracování (v sekundách)	5	3

Mačkadla

důležité

- Nepoužívejte mačkadlo v hrnci vystavenému přímému zdroji tepla. Vždy odstavte hrnec od zdroje tepla a ponechte trochu vychladnout.
- Nedotýkejte se mačkadlem stran nádoby během vaření nebo mačkání. Použijte stěrku pro odstranění potravin ze stěn nádoby.
- Pro optimální výsledky doporučujeme při mačkání naplnit hrnec maximálně do poloviny objemu.

Ⓐ Plastové mačkadlo (pokud je součástí balení)

používání mačkadla

- Mačkadlo je možné použít pro rozmačkání (šťouchání) vařené zeleniny, např. brambor, tuřínů nebo mrkve.
 - Nemačkejte tvrdé nebo syrové potraviny, protože by mohlo dojít k poškození přístroje.
- 1 Uvařte a sceďte zeleninu.
 - 2 Na základnu mačkadla nasaďte prstenec mačkadla a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte ⑥.

- 3 Otočte mačkadlo spodkem nahoru a na střed nasadte lopatku, kterou otočením proti směru hodinových ručiček zajistíte 7. **(Pokud není nasazen prstenec, nelze lopatku správně zajistit).**
- 4 Nasadte pohonnou rukojeť k sestavenému mačkadlu a zatlačením zajistěte.
- 5 Zapojte do sítě.
- 6 Umístěte mačkadlo do hrnce nebo mísy apod.
TYPE HDP30 – stiskněte tlačítko pro zapnutí
TYPE HDP40 – na regulátoru rychlosti zvolte nízkou rychlost a pak stiskněte tlačítko pro zapnutí.
- Pohybuje mačkadlem ve směsi nahoru a dolů, dokud neosáhnete požadovaného výsledku.
- 7 Po skončení uvolněte tlačítko „on“ a vypojte ze sítě.
- 8 Stiskem odjišťovacích tlačítek odpojte mačkadlo z hřídele.
- 9 Sejměte lopatku z mačkadla otočením ve směru hodinových ručiček.
- 10 Odšroubujte prstenec ze základny mačkadla.

Ⓑ Kovové mačkadlo Masherpro™ (pokud je součástí balení)

používání mačkadla

- Mačkadlo je dodáváno se dvěma sítky, která lze použít následovně:
Hrubé sítko – k mačkání vařeného zeleniny, například brambor, tuřínu, sladkých brambor a mrkve.
Jemné sítko – k mačkání vařeného měkkého ovoce nebo zeleniny.
 - Nemačkejte tvrdé nebo syrové potraviny, protože by mohlo dojít k poškození přístroje.
- 1 Tvrdou zeleninu a ovoce před mačkáním uvařte a scedte.
 - 2 Na hřídel mačkadla nasadte prstenec mačkadla a otočením ve směru hodinových ručiček zajistíte 8.

- 3 Na hřídel mačkadla nasadte hrubé nebo jemné sítko a otočením ve směru hodinových ručiček zajistíte 9.
- 4 Otočte mačkadlo spodkem nahoru a na střed nasadte lopatku, kterou otočením proti směru hodinových ručiček zajistíte 10. **(Pokud není nasazen prstenec, nelze lopatku správně zajistit).**
- 5 Nasadte pohonnou rukojeť k sestavenému mačkadlu a zatlačením zajistěte.
- 6 Zapojte do sítě.
- 7 Umístěte mačkadlo do hrnce nebo mísy apod.
TYPE HDP30 – stiskněte tlačítko pro zapnutí
TYPE HDP40 – na regulátoru rychlosti zvolte nízkou rychlost a pak stiskněte tlačítko pro zapnutí.
- Pohybuje mačkadlem ve směsi nahoru a dolů, dokud neosáhnete požadovaného výsledku.
- 8 Po skončení uvolněte tlačítko „on“ a vypojte ze sítě.
- 9 Stiskem odjišťovacích tlačítek odpojte mačkadlo z hřídele.
- 10 Sejměte lopatku z mačkadla otočením ve směru hodinových ručiček.
- 11 Sundejte sítko otočením proti směru hodinových ručiček 11 a nadzvednutím.
- 12 Z hřídele mačkadla odšroubujte prstenec.

volitelný nástavec (není součástí balení)

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

údržba a čištění

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

rukojeť, prsten metličky, kryt

sekáčku, prstenec a hřídel mačkadla

- Příklad: umyjte vlhkým hadříkem, potom jej vysušte.
- Příklad: nikdy neponořujte do vody a při čištění nepoužívejte brusný materiál.

- Nepoužívejte myčku.

hřídel ručního mixéru / polévkový nástavec

nebo

- Částečně naplňte nádobu s měrkou nebo jinou podobnou nádobu teplou vodou se saponátem. Zapojte do elektřiny, zasuňte hřídel ručního mixéru nebo polévkový nástavec a zapněte.
- Vypojte ze sítě, osušte nebo
- Nože umývejte pod tekoucí vodou, potom je důkladně vyčistěte.
- **Nenamáčejte do vody a nedovolte, aby se voda dostala do hřídele. Pokud se voda dovnitř dostane, před použitím nechte okapat a vyschnout.**
- Neumývejte v myčce.

metlička, pracovní nádoba, nádoba sekáčku, nože sekáčku, lopatka a sítko mačkadla, odnímatelné protiskluzové podstavce a víka nádob

- Části umyjte, potom osušte.

V následující tabulce je uvedeno, které části lze umývat v myčce nádobí.

část	vhodné do myčky
rukojeť	✗
hřídel mixéru	✗
polévkový nástavec	✗
pracovní nádoba s odměrkou	✓
víko pracovní nádoby s odměrkou	✗
gumová základna pracovní nádoby s odměrkou	✓
kryt sekáčku	✗
pracovní nádoba sekáčku	✓
čepel sekáčku	✓
víko pracovní nádoby sekáčku	✗
gumová základna pracovní nádoby sekáčku	✓
prsten metličky	✗
metlička	✓
hřídel mačkadla	✗
základna mačkadla	✗
lopatka mačkadla	✓
prstenec mačkadla	✗
sítka mačkadla	✓

tip k čištění základny/hřídele a sítek mačkadla

- Pokud na mačkadle zaschnou potraviny, sundejte lopatku. Lopatku a spodek hřídele mačkadla namočte do teplé vody, aby zbytky změkly, a pak důkladně umyjte.
- **Hřídel mačkadla nenamáčejte do vody a zabraňte tomu, aby do hřídele natekla tekutina. Pokud se voda dovnitř dostane, vylijte ji a před dalším použitím nechte důkladně oschnout.**
důležité – prstenec mačkadla se nesmí namočit.

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneseť jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



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

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

első a biztonság

általános biztonsági előírások

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- Amíg a készülék áram alatt van, soha ne nyúljon a vágókésekhez.
- Kezét, haját és ruháját valamint a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A tartozékok cseréje előtt a hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a turmixgépet.
- Soha ne használja a készüléket forró zsír vagy olaj keverésére.
- A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre mixelés előtt.
- Ha a turmixgép megsérül, az újabb bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg (l. szerviz és vevőszolgálat).

- Az áramütés elkerülése érdekében a meghajtó egységet soha ne merítse vízbe, és a hálózati vezetéket, illetve a dugaszt is mindig tartsa szárazon.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.
- Csak eredeti, gyári, vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Mindig húzza ki a kézi turmixot a konnektorból, ha azt felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

- A névleges teljesítmény a daráló tartozék teljesítményén alapszik. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

daráló toldat

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

fontos

- Nehéz keverékek esetén a készüléke hosszú élettartamának biztosítása céljából ne használja a mixert 50 másodpercnél hosszabb ideig bármilyen négyperces időszak alatt.
- Ne használja 3 percnél hosszabb ideig a habverőt bármilyen 10 perces időszak alatt.

csatlakoztatás előtt

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

az első használat előtt

- Dobja ki a daráló kés késvédőjét, mivel az csak a kés gyártás és szállítás közbeni védelmére szolgál. Legyen óvatos, mert a kések nagyon élesek.
- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.

a készülék részei

kézi turmix

- ① változtatható sebességszabályozás (TYPE HDP40)
- ② gombbal
- ③ turbó gomb
- ④ géptest
- ⑤ turmix tartozék kioldó gombok
- ⑥ a mixer tengelye rögzített „triblade”-del.

bögre (ha van)

- ⑦ bögrefedél
- ⑧ bögre
- ⑨ gumigyűrű talp

levesturmixoló (ha van)

habverő (ha van)

- ⑪ habverő csatlakozója
- ⑫ drót habverő

daráló (ha van)

- ⑬ a daráló fedele
- ⑭ ujjvédő
- ⑮ daráló kés
- ⑯ tál
- ⑰ gumigyűrű talp
- ⑱ tál fedele

A Műanyag mixer (ha van)

- ⑲ mixer csatlakozó
- ⑳ mixer talp
- ㉑ mixer bot

B Fém Masherpro™ (ha van)

- ⑲ mixer csatlakozó
- ㉒ mixer tengely
- ㉓ finom szűrőlap
- ㉔ durva szűrőlap
- ㉕ mixer bot

a kézi turmix segítségével

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

a bögréhez (ha van bögre)

- Illessze a gumigyűrű talpat ⑨ a bögre aljára. (Így a bögre nem csúszik a munkalapon).
- A bögrét legfeljebb 2/3-áig töltsse fel.
- A mixelés után ráteheti a fedelet a bögrére.

megjegyzés

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

lábásban történő mixelés

- A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hogy vegye le a tűzről a lábast, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre mixelés előtt.
- A levesturmixoló (ha tartozék) segítségével gyorsan feldolgozhatja például a leveseket, közvetlenül a lábában. Használhatja helyette a kézi mixert is.

● Ne használja a levesturmixot nyers zöldség feldolgozására.

- 1 Illessze a turmix tartozékot a géptestre ① – nyomja rá a rögzítéshez.
- 2 Dugja be a készüléket.
- 3 Tegye az ételt a bögrébe vagy hasonló tartóba, majd stabilan tartva a bögrét:
TYPE HDP30 – nyomja le a bekapcsológombot.
TYPE HDP40 – válassza ki a szükséges sebességet, majd nyomja le a bekapcsológombot. (Válasszon alacsony sebességet lassúbb mixeléshez és a kiömlés minimalizálása céljából, és nagyobb sebességet vagy turbo fokozatot a gyorsabb mixeléshez).

● A fröcskölés elkerülése érdekében, helyezze a kést az ételbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.

- Ügyeljen arra, hogy a keverőszár és a meghajtó egység közé ne kerülhessen folyadék (az illeszkedés mindig maradjon a folyadék szintje fölött).
 - Mozgassa a kést az ételben és végezzen passzírozó vagy keverő mozdulatokat, az anyag elkeverése érdekében.
 - **A kézi turmix nem alkalmas jég aprításához.**
 - Ha a turmixgép elakad, húzza ki a tisztítás előtt.
- 4 Használat után engedje fel az indító vagy turbo gombot. Húzza ki a dugót, és nyomja le a kioldó gombot ②, hogy kivegye a mixer botot a meghajtó egységből.

a habverő használata

- Felverhet könnyű alkotóelemeket, pl. tojásfehérjét; tejszínt és porból készülő desszerteket.
 - Sűrűbb ételekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert károsodhat.
- 1 Tolja a habverőt a csatlakoztató egységbe ③.
 - 2 Tegye a tápegység fogóját a habverő gallérjára. Nyomja le kattanásig.

- 3 Tegye a feldolgozandó ételt a keverő edénybe.
 - Egyszerre legfeljebb négy tojásfehérjét, vagy 400 ml tejszínt verjen fel.
 - 4 Csatlakoztassa a hálózathoz, majd nyomja le a bekapcsológombot. Nagyobb sebességgel történő habveréshez válasszon nagyobb sebességfokozatot vagy nyomja le a Turbo gombot. A habverőt jobbra forgassa.
TYPE HDP40 – A kifröccsenés veszélyének csökkentése érdekében válasszon alacsony sebességet, majd nyomja le a bekapcsológombot.
 - Ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó folyadék ne érjen túl a habverők felső szélénél.
 - 5 Használat után engedje fel az indító vagy turbo gombot, húzza ki a dugót, és szerelje szét.
- a daráló (ha van) használata**
- Darálhat húst, zöldséget, zöldfűszereket, kenyérmorzsát, kekszet és diót.
 - Ne daráljon kemény élelmiszereket, pl. kávé, jégkockát, fűszereket és csokoládét – károsítja a kést.
- 1 Távolítsa el minden csontot és vágja az élelmiszert 1-2cm kockákra.
 - 2 Illessze a gumigyűrű talpat ⑦ a daráló tál aljára. (Így a tál nem csúszik a munkalapon.)
 - 3 Tegye a daráló kését a tálban lévő csapra ④.
 - 4 Tegye bele az élelmiszert.
 - 5 Tegye rá a daráló fedelét, fordítsa el és zárja le ⑤.
 - 6 Tegye a meghatározott egységet a daráló fedelére – nyomja le, hogy lezárja.
 - 7 Dugasolja be a dugót. Tartsa a tálat stabilan. Majd nyomja le a turbo gombot. Vagy pedig többször röviden nyomja le a turbo gombot, hogy pulzáló hatást érjen el.
 - 8 Használat után húzza ki a dugót, és szerelje szét a készüléket.

Daráló élelmiszer-feldolgozási útmutatója

Étel	Maximális mennyiség	Idő kb.. (másodperc)
Hús	250 g	10-15
Füvek	30 g	5-10
Dió	200 g	10-15
Kenyér	1 Szelet	5-10
Kemény tojás	3	3-5
Hagyma	200 g	Pulzáló

Szilvapác	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Puha aszalt szilva	75 g	50 g
Folyós méz	325 g Éjszaka hűtőszekrényben tartva	325 g
Víz	20 g (szobahőmérsékleten)	60 g
Feldolgozás	Helyezze a hozzávalókat az aprító edényébe a fenti sorrendben.	Helyezze a hozzávalókat az aprító edényébe a fenti sorrendben. Helyezze fel a fedelet és tegye éjszakára hűtőszekrénybe.
Sebesség	Turbo	Max Turbo
Feldolgozási idő (s)	5	3

Mixerek

fontos

- Soha ne használja a mixert közvetlenül a tűzhelyre tett lábosban. Mindig vegye le a lábost a tűzről és hagyja kicsit lehűlni.
- Ne üsse a mixert a főzőedény oldalához mixelés közben vagy utána. Az óramutató járásával megegyező irányban spatulával kaparja le a felesleges ételt.
- A legjobb eredmény elérése érdekében mixelés közben sose töltse fel a lábost stb. a felénél jobban.

Ⓐ Műanyag mixer (ha van)

a mixer használata

- A mixer főtt zöldségek, pl. burgonya, karórépa és sárgarépa mixelésére használható.
 - Ne mixeljen kemény vagy nyers ételeket - károsíthatja a készüléket.
- 1 Főzze meg a zöldségeket és csepegtesse le.
 - 2 Illessze a mixer csatlakozóját a mixer talpára, és jobbra elfordítva rögzítse ⑥.
 - 3 Fordítsa fel a mixert és tegye a botrészt a központi agyra, és fordítsa el jobbra, hogy a helyére kerüljön ⑦. **(Ha a csatlakozó nincs megfelelően felszerelve, akkor a bot nem rögzül a helyén).**
 - 4 Tegye a megható egységet a mixerre – nyomja le záráshoz.
 - 5 Dugasolja be.
 - 6 Tegye a mixert a lábosba vagy tálba, majd
TYPE HDP30 – nyomja le a bekapcsológombot.
TYPE HDP40 – válasszon alacsony sebességet, majd nyomja le a bekapcsológombot.
 - Mozgassa a mixert fel és le a keverékben a kívánt eredmény eléréséig.
 - 7 Használat után engedje fel az indító gombot, és húzza ki a dugót.

- 8 Nyomja le mixer keverőszárát kioldó gombokat, hogy kioldja a szerelvényt.
- 9 Vegye le a botot a mixerről az óramutató járásával ellentétes irányban.
- 10 Csavarja le a csatlakozót a mixer talpáról.

Ⓑ Fém Masherpro™ (ha van)

a mixer használata

- A mixerhez két szűrőlap tartozik, amelyek a következőképpen használhatók:
Durva szűrőlap - főtt zöldségek pépesítése (pl. burgonya, karórépa, édesburgonya, sárgarépa).
Finom szűrőlap - főtt vagy puha gyümölcsök és zöldségek pépesítése.
 - Ne mixeljen kemény vagy nyers ételeket - károsíthatja a készüléket.
- 1 A kemény zöldségeket és gyümölcsöket a pépesítés előtt főzze meg és csepegtesse le.
 - 2 Illessze a mixer csatlakozóját a mixer tengely, és jobbra elfordítva rögzítse ⑧.
 - 3 Illessze a durva vagy a finom szűrőlapot a mixer tengelyére – jobbra elfordítva rögzítse ⑨.
 - 4 Fordítsa fel a mixert és tegye a botrészt a központi agyra, és fordítsa el jobbra, hogy a helyére kerüljön ⑩. **(Ha a csatlakozó nincs megfelelően felszerelve, akkor a bot nem rögzül a helyén).**
 - 5 Tegye a megható egységet a mixerre – nyomja le záráshoz.
 - 6 Dugasolja be.

- 7 Tegye a mixert a lábosba vagy tálba, majd
TYPE HDP30 – nyomja le a bekapcsológombot
TYPE HDP40 – válasszon alacsony sebességet, majd nyomja le a bekapcsológombot.
- Mozgassa a mixert fel és le a keverékben a kívánt eredmény eléréséig.
- 8 Használat után engedje fel az indító gombot, és húzza ki a dugót.
- 9 Nyomja le mixer keverőszárát kioldó gombokat, hogy kioldja a szerelvényt.
- 10 Vegye le a botot a mixerről az óramutató járásával ellentétes irányban.
- 11 A szűrőlap eltávolítása: fordítsa el balra **11**, majd emelje le.
- 12 Csavarja le a csatlakozót a mixer tengelyéről.

választható tartozék (nincs a csomagban)

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

karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.
 - Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez.
 - Bizonyos élelmiszerek, pl. sárgarépa, elszínezhetik a műanyagot. Növényi olajba mártott ruhával dörzsölve eltávolítható az elszíneződés.
- géptest, habverő csatlakozója, daráló fedele, mixer csatlakozó és mixer tengely, daráló fedele**
- Törölje le enyhén nedves ruhával, majd szárítsa meg.
 - Soha ne merítse vízbe, és ne használjon súrolószert.
 - Ne tegye mosogatógépbe!

turmixgép keverőszára/levesturmixoló

vagy

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

habverő, bögre, daráló tál, daráló kés, mixer bot, mixer bot és szűrőlapok, gumigyűrű talpak és bögre/tál fedelek

- Mossa el, majd szárítsa meg.

Az alábbi táblázat azt mutatja, hogy mely alkatrészek moshatók mosogatógépben.

alkatrész	mosogatógépben mosható
géptest	✗
keverőszár	✗
levesturmixoló	✗
bögre	✓
bögrefedél	✗
bögre gumigyűrű talpa	✓
daráló fedele	✗
daráló tál	✓
daráló kés	✓
daráló tál fedele	✗
daráló tál gumigyűrű talpa	✓
habverő csatlakozója	✗
habverő	✓
mixer tengely	✗
mixer talp	✗
mixer bot	✓
mixer csatlakozó	✗
mixer szűrőlapok	✓

tipp a mixer talpának/ tengelyének és szűrőlapjainak tisztításához

- Ha az étel beleszáradt a mixer toldatába, vegye ki a botot. Áztassa be a botot és a mixer tengelyének alját meleg vízben, hogy fellazítsa az ételt, majd alaposan mossa le.
- **A mixer tengelyét soha ne mártsa vízbe, és ne engedje, hogy folyadék jusson a hajtótengelyhez. Ha mégis víz jutna be, csepegtesse le, és várja meg, amíg megszárad, csak utána használja.**
fontos – ne hagyja, hogy a mixer csatlakozója átnedvesedjen.

szerviz és vevőszolgálat

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

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



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

VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

bezpieczeństwo obsługi

opis ogólny

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie dotykaj ostrzy, gdy wtyczka miksera jest włożona do gniazdka.
- Trzymaj palce, włosy, odzież i przybory kuchenne z daleka od części ruchomych.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego po użyciu i przed wymianą narzędzia.
- Nigdy nie miksuj gorącego oleju lub tłuszczu.
- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej poczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego miksera. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy; patrz punkt “serwis i punkty obsługi klienta”.
- Nigdy nie wkładaj do wody rękojeści z silnikiem i nie dopuszczaj do zamoczenia sznura ani wtyczki - możesz doznać porażenia prądem.
- Nigdy nie dopuszczaj, aby sznur dotykał

gorących powierzchni lub zwiisał tam, gdzie może za niego złapać dziecko.

- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych.
- Zawsze odłączaj ręczny mikser od prądu, jeśli pozostawiasz go bez nadzoru albo przed montażem, demontażem lub myciem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

- Moc znamionowa oparta jest na wynikach końcówki siekającej. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.

końcówka siekająca

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

uwaga

- Długi okres użytkowania blendera można osiągnąć nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 50 sekund ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co cztery minuty.
- Trzepaczki nie należy używać przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż co 10 minut.

przed podłączeniem do sieci

- Upewnij się, że zasilanie prądem jest takie samo, jak parametry podane na ręcznym blenderze.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

- Osłony ostrzy końcówki siekającej można wyrzucić, ponieważ służą do ochrony ostrzy wyłącznie podczas produkcji i przewożenia. Zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

oznaczenia

blender ręczny

- ① regulator prędkości (TYPE HDP40)
- ② włącznik
- ③ przycisk turbo
- ④ uchwyt zasilający
- ⑤ przycisk zwolnienia końcówki miksującej
- ⑥ końcówka miksująca z potrójnym ostrzem „triblade”.

dzbanek (jeżeli załączony w zestawie)

- ⑦ pokrywka dzbanka
- ⑧ dzbanek
- ⑨ gumowa podstawka pierścieniowa
- ⑩ **końcówka miksująca do zup (jeżeli załączona w zestawie)**

trzepaczka (jeżeli załączona w zestawie)

- ⑪ kołnierz trzepaczki
- ⑫ trzepaczka

końcówka siekająca (jeżeli została załączona w zestawie)

- ⑬ osłona końcówki siekającej
- ⑭ uchwyt
- ⑮ ostrza końcówki siekającej
- ⑯ miska
- ⑰ gumowa podstawka pierścieniowa
- ⑱ pokrywa miski

A Plastikowy tłuczek (jeżeli załączono w zestawie)

- ⑲ kołnierz tłuczka
- ⑳ stopa tłuczka
- ㉑ łopatką tłuczka

B Metalowy tłuczek masherpro™ (jeżeli załączono w zestawie)

- ⑲ kołnierz tłuczka
- ㉒ trzonek tłuczka
- ㉓ sitko drobne
- ㉔ sitko grube
- ㉕ łopatką tłuczka

eksploatacja ręcznego blendera

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

miksowanie w dzbanku (jeżeli został załączony w zestawie)

- Do spodu dzbanka przymocować gumową podstawkę pierścieniową ⑨ (zapobiega to ślizganiu się dzbanka po blacie).
- Nie napełniać dzbanka powyżej 2/3 wysokości.
- Po zakończeniu miksowania na dzbanek można założyć pokrywkę.

Uwaga

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

miksowanie bezpośrednio w garnku

- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej zdjąć garnek z ognia i zaczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Aby szybko zmiksować zupę bądź inną potrawę bezpośrednio w garnku, użyć końcówki miksującej do zup (jeżeli została załączona w zestawie). Można także użyć blendera ręcznego.
- **Nie używaj końcówki miksującej do zup do rozdrabniania surowych warzyw.**

- 1 Umieść końcówkę miksującą w uchwycie zasilającym ❶ – naciśnij, aby się domknęła.
 - 2 Podłącz do prądu.
 - 3 Umieścić składniki w dzbanku bądź podobnym pojemniku, a następnie – utrzymując pojemnik w stabilnej pozycji: TYPE HDP30 – wcisnąć włącznik. TYPE HDP40 – wybrać żądaną prędkość obrotów, a następnie wcisnąć włącznik.
(Aby miksować wolniej i zminimalizować rozpryskiwanie się składników, wybrać niską prędkość obrotów. By miksować szybciej, wybrać wyższą prędkość lub przycisk „turbo”).
- **Aby uniknąć wylewania się, zanurz końcówkę miksującą w składnikach, zanim włączysz urządzenie.**
 - Nie pozwól, aby poziom płynu znalazł się powyżej złącza rękojeści z silnikiem i trzpienia miksera.
 - Przemieszczaj zanurzoną końcówkę z nożami i wykonuj czynności ugniatania lub mieszania, aby wymieszać składniki.
 - **Nie używaj ręcznego blendera do kruszenia lodu.**
 - Jeśli blender zablokował się, odłącz go od prądu, zanim usuniesz blokadę.

- 4 Po zakończeniu pracy zwolnić włącznik lub przycisk „turbo”. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i nacisnąć przycisk zwalniający końcówkę miksującą ②, aby wyjąć ją z uchwytu zasilającego.

jak używać trzepaczki

- Umożliwia ubijanie lekkich składników, np. białek jaj, śmietany i deserów błyskawicznych.
 - Nie ubijaj mieszanin gęstszych, np. margaryny z cukrem - uszkodzi to trzepaczkę.
- 1 Wsuń trzepaczkę drucianą do kołnierza trzepaczki ③.
 - 2 Przymocować kołnierz ubijaka do uchwytu zasilającego. Aby zablokować, należy go wcisnąć.
 - 3 Włóż surowce do donicy.
 - Nie ubijaj więcej, niż 4 białka lub 400 ml śmietanki na raz.
 - 4 Podłączyć urządzenie do sieci i wcisnąć włącznik. Aby ubijać szybciej, wybrać wyższą prędkość obrotów lub wcisnąć przycisk „turbo”. Podczas ubijania wykonywać blenderem obroty w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. TYP HDP40 – aby zminimalizować rozpryskiwanie, wybrać niską prędkość obrotów, a następnie wcisnąć włącznik.
 - Nie pozwól, aby płyn dostał się powyżej drutów trzepaczki.
 - 5 Po zakończeniu pracy zwolnić włącznik lub przycisk „turbo”, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

użytkowanie końcówki siekającej (jeśli została załączona w zestawie)

- Końcówki można używać do siekania mięsa, warzyw, ziół, chleba, ciastek i orzechów.
 - Końcówki nie należy używać do siekania twardych składników, takich jak kawa, kostki lodu, przyprawy korzenne czy czekolada, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ostrzy.
- 1 Przed rozpoczęciem siekania usunąć wszelkie kości i pokroić składniki w kostkę wielkości 1-2 cm.
 - 2 Do spodu miski przymocować gumową podstawkę pierścieniową ⑪ (zapobiega to ślizganiu się miski po blacie).
 - 3 Końcówkę siekającą zamocować na znajdującym się wewnątrz miski bolcu ④.
 - 4 Włożyć składniki.
 - 5 Założyć i przekręcić osłonę końcówki miksującej, aby ją zablokować w odpowiednim miejscu ⑤.
 - 6 Przymocować uchwyt zasilający do osłony końcówki siekającej, przyciskając, aby zablokować go w bezpiecznym położeniu.
 - 7 Podłączyć urządzenie do prądu. Przytrzymując miskę w stabilnej pozycji, wcisnąć przycisk „turbo”. Można także wcisnąć i zwalniać przycisk, aby siekać w trybie pracy przerywanej.
 - 8 Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.

Wskazówki dotyczące użytkowania końcówki siekającej

Składniki	Maksymalna ilość	Przybliżony czas rozdrabniania (s)
Mięso	250 g	10-15
Zioła	30 g	5-10
Orzechy	200 g	10-15
Chleb	1 Kromka	5-10
Jaja na twardo	3	3-5
Cebula	200 g	Tryb pracy przerywanej

Marynata śliwkowa	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Małe, miękkie śliwki	75 g	50 g
Płynny miód	325 g Schłodzony przez noc w lodówce	325 g
Wody	20 g (w temperaturze pokojowej)	60 g
Przetwarzanie	Składniki umieścić w misce końcówki siekającej w kolejności podanej powyżej.	Składniki umieścić w misce końcówki siekającej w kolejności podanej powyżej. Zamocować pokrywę i wstawić na noc do lodówki.
Prędkość	Turbo	Max Turbo
Czas pracy (w sekundach)	5	3

Tłuczki

uwaga

- Nie używać tłuczka w garnku znajdującym się bezpośrednio nad źródłem ciepła. Należy zawsze najpierw zdjąć garnek z ognia i poczekać, aż nieco ostygnie.
- Podczas pracy ani po jej zakończeniu nie należy postukiwać tłuczkiem o boki naczynia. Aby usunąć znajdujące się na nim resztki składników, użyć łyżki bądź łopatk.
- Najlepsze wyniki uzyskuje się wypełniając naczynie nie więcej niż do połowy.

Ⓐ Plastikowy tłuczek (jeżeli został załączony w zestawie)

użytkowanie tłuczka

- Tłuczka można używać do tłuczenia ziemniaków i przygotowywania puree z warzyw takich, jak brukiew czy marchewka.
- Nie należy ubijać składników twardych lub surowych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
 - 1 Warzywa ugotować i odcedzić.
 - 2 Przymocować kołnierz tłuczka do stopy, przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu ⑥.

- 3 Odwrócić tłuczek do góry nogami i przymocować łopatkę, umieszczając ją na środkowej piaście i przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją w bezpiecznej pozycji 7. **(Jeżeli kołnierz nie zostanie założony, zablokowanie łopatki we właściwym miejscu nie będzie możliwe).**
- 4 Przymocować uchwyt zasilający do złożonej końcówki do tłuczenia i przycisnąć, aby zablokować go w bezpiecznym położeniu.
- 5 Podłączyć urządzenie do sieci.
- 6 Tłuczek umieścić w garnku, misce itp.
TYP HDP30 – wcisnąć włącznik.
TYP HDP40 – regulator prędkości ustawić na niskiej prędkości obrotów, a następnie wcisnąć włącznik.
- Podczas tłuczenia przesuwając tłuczek w górę i w dół do momentu, aż składniki uzyskają żądaną konsystencję.
- 7 Po zakończeniu pracy zwolnić włącznik i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 8 Nacisnąć przyciski zwalniające, aby wyjąć końcówkę do tłuczenia.
- 9 Łopatkę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjąć.
- 10 Odkręcić kołnierz od stopy tłuczka.

Ⓑ Metalowy tłuczek Masherpro™ (jeżeli załączono w zestawie)

użytkowanie tłuczka

- W zestawie z tłuczkiem załączone są dwa sitka, których można używać w następujący sposób:
sitko grube – do tłuczenia gotowanych warzyw, np. ziemniaków, brukwi, pochrzynów czy marchewki.
sitko drobne – do tłuczenia gotowanych lub miękkich owoców i warzyw.
- Nie należy ubijać składników twardych lub surowych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

- 1 Przed tłuczeniem twarde warzywa i owoce najpierw ugotować i odcedzić.
- 2 Przymocować kołnierz tłuczka do trzonek, przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu 8.
- 3 Zamocować jedno z sitek na trzonku tłuczka – przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby je zablokować 9.
- 4 Odwrócić tłuczek do góry nogami i przymocować łopatkę, umieszczając ją na środkowej piaście i przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować ją w bezpiecznej pozycji 10. **(Jeżeli kołnierz nie zostanie założony, zablokowanie łopatki we właściwym miejscu nie będzie możliwe).**
- 5 Przymocować uchwyt zasilający do złożonej końcówki do tłuczenia i przycisnąć, aby zablokować go w bezpiecznym położeniu.
- 6 Podłączyć urządzenie do sieci.
- 7 Tłuczek umieścić w garnku, misce itp.
TYP HDP30 – wcisnąć włącznik.
TYP HDP40 – regulator prędkości ustawić na niskiej prędkości obrotów, a następnie wcisnąć włącznik.
- Podczas tłuczenia przesuwając tłuczek w górę i w dół do momentu, aż składniki uzyskają żądaną konsystencję.
- 8 Po zakończeniu pracy zwolnić włącznik i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 9 Nacisnąć przyciski zwalniające, aby wyjąć końcówkę do tłuczenia.
- 10 Łopatkę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjąć.
- 11 Zdjąć sitko, przekręcając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara 11, a następnie zdejmując.
- 12 Odkręcić kołnierz od trzonka tłuczka.

dodatkowa nasadka (niezałączona w zestawie)

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

obsługa i czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie dotykaj ostrych brzości.
- Niektóre składniki (np. marchewka) mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

uchwyt zasilający, kołnierz trzepaczki, osłona końcówki siekającej, kołnierz i trzonek tłuczka

- Przetrzyj lekko wilgotną szmatką, następnie osusz.
 - Nigdy nie zanurzaj w wodzie i nie używaj abrazyjnych środków czyszczących.
 - Nie myć w zmywarce do naczyń.
- trzebież miksera ręcznego/
końcówka miksująca do zup**
albo
- Częściowo napelnić dzbanek lub podobny pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Podłączyć blender do prądu i założyć końcówkę miksującą blendera lub końcówkę do zup. Włączyć blender.
 - Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie wysuszyć końcówkę miksującą lub
 - Umyć noże pod bieżącą wodą, następnie dokładnie osusz.
 - **Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie dopuszczać, by woda dostała się do środka końcówki miksującej. Jeżeli woda dostanie się do środka, należy ją wylać i osuszyć końcówkę przed ponownym użyciem urządzenia.**
 - Nie myć w zmywarce do naczyń.

trzepaczka, dzbanek, miska końcówki siekającej, ostrza końcówki siekającej, łopatkę i sitka tłuczka, dzbanek, gumowe podstawki pierścieniowe oraz pokrywki dzbanka i miski

- Wymyj, następnie osusz.

Poniższa tabela pokazuje, które elementy można myć w zmywarce do naczyń.

element	nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
uchwyt zasilający	✗
końcówka miksująca	✗
końcówka miksująca do zup	✗
dzbanek	✓
pokrywka dzbanka	✗
gumowa podstawa pierścieniowa dzbanka	✓
osłona końcówki siekającej	✗
miska końcówki siekającej	✓
ostrza końcówki siekającej	✓
pokrywka miski końcówki siekającej	✗
gumowa podstawa pierścieniowa miski końcówki siekającej	✓
kołnierz trzepaczki	✗
trzepaczka	✓
trzonek tłuczka	✗
stopa tłuczka	✗
łopatkę tłuczka	✓
kołnierz tłuczka	✗
sitka tłuczka	✓

wskazówki dotyczące czyszczenia stopy/trzonka oraz sitek tłuczka

- Jeżeli na końcówce do tłuczenia znajdują się zaschnięte składniki, zdjąć łopatkę tłuczka. Łopatkę i spód trzonka tłuczka umieścić w ciepłej wodzie, aby odmoczyć zaschnięte resztki, a następnie dobrze je umyć.
- **Nie zanurzać trzonka tłuczka w wodzie ani nie dopuszczać, by woda lub inny płyn dostał się do jego środka. Jeżeli woda dostanie się do środka, należy ją wylać i osuszyć końcówkę przed ponownym użyciem urządzenia.**

uwaga – nie dopuszczać do zamoczenia kołnierza tłuszczą.



serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

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

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

Ασφάλεια

γενικά

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Κρατήστε μακριά από τα κινούμενα μέρη της συσκευής τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας καθώς επίσης και τα μαχαιροπήρουνα.
- Μετά τη χρήση και πριν αλλάξετε εξάρτημα, αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην αναμιγνύετε ποτέ ζεστό λάδι ή μαγειρικό λίπος.
- Για ασφαλέστερη χρήση, συνιστάται να αφήνετε τα ζεστά υγρά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου προτού τα αναμείξετε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ εάν είναι χαλασμένο. Ελέγξτε το ή επισκευάστε το: δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών”.
- Μη βάζετε ποτέ τον κινητήρα-χειρολαβή μέσα στο νερό και μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν να

βραχούν διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να αγγίζει θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από μέρη που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα.
- Να αποσυνδέετε πάντα το μίξερ χειρός από την παροχή ρεύματος εάν δεν το επιβλέπει κάποιος καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή

σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

- Η ονομαστική ισχύς βασίζεται στο εξάρτημα κόφτη. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

εξάρτημα κόφτη

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

σημαντικό

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

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

πριν από την πρώτη χρήση

- Πετάξτε το κάλυμμα λεπίδων που καλύπτει τη λεπίδα του κόφτη, καθώς προορίζεται για να την προστατεύει μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά. Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ χειρός

- ① διακόπτης ταχύτητας (TYPE HDP40)
- ② κουμπί λειτουργίας
- ③ κουμπί τούρμπο
- ④ λαβή τροφοδοσίας
- ⑤ κουμπιά απασφάλισης άξονα μπλέντερ
- ⑥ μεταλλικός άξονας μπλέντερ με ενσωματωμένο triblade.

κύπελλο (εάν παρέχεται)

- ⑦ καπάκι κυπέλλου
- ⑧ κύπελλο
- ⑨ στρογγυλή βάση από καουτσούκ

μπλέντερ για σούπες (εάν παρέχεται)

αναδευτήρι (εάν παρέχεται)

- ⑪ στεφάνη αναδευτηριού
- ⑫ συρμάτινο αναδευτήρι

κόφτης (εάν παρέχεται)

- ⑬ καπάκι του κόφτη
- ⑭ λαβή
- ⑮ άξονας του κόφτη
- ⑯ μπολ
- ⑰ στρογγυλή βάση από καουτσούκ
- ⑱ καπάκι του μπολ

A πλαστικός πολτοποιητής (εάν παρέχεται)

- ⑲ στεφάνη πολτοποιητή
- ⑳ άξονας πολτοποιητή
- ㉑ αναδευτήρας πολτοποιητή

B Μεταλλικό εξάρτημα masherpro™ (εάν παρέχεται)

- ⑲ στεφάνη πολτοποιητή
- ㉒ άξονας πολτοποιητή
- ㉓ πλέγμα για ψιλό κόψιμο
- ㉔ πλέγμα για χονδρό κόψιμο
- ㉕ αναδευτήρας πολτοποιητή

χρήση του μπλέντερ χειρός

- Μπορείτε να παρασκευάσετε σούπες, σάλτσες, μιλκ σέικ, μαγιονέζα, βρεφικές τροφές κ.λπ.
- για ανάμειξη στο κύπελλο (εφόσον παρέχεται)**
- Τοποθετήστε τη στρογγυλή βάση από καουτσούκ ⑨ στο κάτω μέρος του κυπέλλου. (Με τον τρόπο αυτό δεν θα γλιστράει το κύπελλο στην επιφάνεια εργασίας).

- Μη γεμίζετε το κύπελλο περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς του.
- Μετά την ανάμειξη, μπορείτε να τοποθετήσετε το καπάκι στο επάνω μέρος του κυπέλλου.

Σημείωση

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

για ανάμειξη στην κατσαρόλα

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

- 1 Εφαρμόστε τον άξονα του μπλέντερ στη λαβή τροφοδοσίας ① – πιέστε έως ότου ασφαλίσει.
- 2 Συνδέστε το στην πρίζα.
- 3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο κύπελλο ή σε παρεμφερές δοχείο και έπειτα, κρατώντας σταθερά το κύπελλο:
TYPE HDP30 – πατήστε το κουμπί λειτουργίας.
TYPE HDP40 – επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί λειτουργίας.

(Επιλέξτε χαμηλή ταχύτητα για βραδύτερη ανάμειξη και ελαχιστοποίηση του πιτσιλίσματος και υψηλότερη ταχύτητα ή turbo για γρηγορότερη ανάμειξη).

● **Για να αποφύγετε το πιτσιλίσμα, τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στο φαγητό προτού θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία.**

- Μην αφήνετε το υγρό να φτάσει σε υψηλότερο επίπεδο από την ένωση μεταξύ του κινητήρα-χειρολαβή και του άξονα του μπλέντερ.
- Ανακατέψτε το φαγητό με το μπλέντερ χειρός πολτοποιώντας ή αναμειγνύοντας τα υλικά έως ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
- **Το μπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου.**

- Εάν το μπλέντερ σας μπλοκάρει, αποσυνδέστε το από την πρίζα προτού το καθαρίσετε.

- 4 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί λειτουργίας ή turbo. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και πιέστε τα κουμπιά απασφάλισης ❷ για να αφαιρέσετε τον άξονα του μπλέντερ από τη λαβή τροφοδοσίας.

για να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για μαρέγκα

- Μπορείτε να χτυπήσετε ελαφριά υλικά, όπως ασπράδια αυγών, κρέμα και επιδόρπια στιγμιαίας παρασκευής.
 - Μη χτυπάτε πυκνότερα μίγματα, όπως μαργαρίνη με ζάχαρη, διότι θα καταστρέψετε το χτυπητήρι.
- 1 Σπρώξτε το συρμάτινο χτυπητήρι μέσα στο κολάρο προσαρμογής ❸.
- 2 Τοποθετήστε τη λαβή τροφοδοσίας στη στεφάνη του αναδευτηριού. Πιέστε έως ότου ασφαλίσει.
- 3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα σε ένα δοχείο.
- Μη χτυπάτε πάνω από 4 ασπράδια ή 400νμ (3/4πυ) κρέμα γάλακτος.
- 4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το κουμπί λειτουργίας.

Για ανάδευση με μεγαλύτερη ταχύτητα, επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα ή πατήστε το κουμπί τούρμπο. Να περιστρέφετε το αναδευτήρι δεξιόστροφα.

TYPE HDP40 - Για να μειώσετε το πιτσιλίσμα, επιλέξτε μια χαμηλή ταχύτητα και πατήστε το κουμπί λειτουργίας.

- Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν σε επίπεδο υψηλότερο από το συρμάτινο μέρος του εξαρτήματος.
- 5 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί λειτουργίας ή το κουμπί turbo, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αποσυναρμολογήστε την.

πώς χρησιμοποιείται ο κόφτης (εάν παρέχεται)

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

Οδηγός επεξεργασίας για τον κόφτη

Τροφή	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος κατά προσέγγιση (σε δευτ.)
Κρέας	250 γρ.	10-15
Χόρτα	30 γρ.	5-10
Ξηροί καρποί	200 γρ.	10-15
Ψωμί	1 φέτα	5-10
Βραστά αυγά σφιχτά	3	3-5
Κρεμμύδια	200 γρ.	παλμική λειτουργία

Μαρινάδα δαμάσκηνο	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Μικρά μαλακά δαμάσκηνα	75 γρ.	50 γρ.
Λεπτόρρευστο μέλι	325 γρ. Να έχει μείνει όλη τη νύχτα στο ψυγείο	325 γρ.
Νερό	20 γρ. (σε θερμοκρασία δωματίου)	60 γρ.
Επεξεργασία	Προσθέστε τα υλικά στο μπολ του κόφτη με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.	Προσθέστε τα υλικά στο μπολ του κόφτη με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω. Τοποθετήστε το καπάκι και αφήστε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
Ταχύτητα	Turbo	Max Turbo
Χρόνος επεξεργασίας (δευτ/πτα)	5	3

Πολτοποιητές

σημαντική πληροφορία

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον πολτοποιητή μέσα σε κατσαρόλα που θερμαίνεται άμεσα. Να αφαιρείτε πάντα την κατσαρόλα από την πηγή θερμότητας και να την αφήνετε να κρυώσει λίγο.
- Μην χτυπάτε τον πολτοποιητή στα τοιχώματα του μαγειρικού σκεύους κατά τη διάρκεια ή μετά την πολτοποίηση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή που περισσεύει.
- Για καλύτερα αποτελέσματα όταν πολτοποιείτε, ποτέ μην γεμίζετε με φαγητό την κατσαρόλα ή κάποιο άλλο σκεύος πάνω από τη μέση.

Ⓐ Πλαστικός πολτοποιητής (εάν παρέχεται)

πώς χρησιμοποιείται ο πολτοποιητής

- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον πολτοποιητή για να πολτοποιείτε μαγειρεμένα λαχανικά, όπως πατάτες, γογγύλια και καρότα.
- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή μη μαγειρεμένα τρόφιμα, γιατί μπορεί να καταστρέψετε τη μονάδα.
 - 1 Μαγειρέψτε τα λαχανικά και στραγγίξτε τα.
 - 2 Προσαρμόστε τη στεφάνη του πολτοποιητή στον άξονα του πολτοποιητή στρέφοντάς τη δεξιόστροφα, έως ότου ασφαλίσει στη θέση του Ⓔ.
 - 3 Αναποδογυρίστε τον πολτοποιητή, προσαρμόστε τον αναδευτήρα στο κέντρο και στρέψτε τον

αριστερόστροφα έως ότου ασφαλίσει **7**. **(Ο αναδευτήρας δεν θα ασφαλίσει στη θέση του, εάν δεν έχετε προσαρμόσει τη στεφάνη).**

- 4 Προσαρμόστε τη λαβή τροφοδοσίας στον πολτοποιητή – πιέστε για να ασφαλίσει.
- 5 Συνδέστε στην πρίζα.
- 6 Τοποθετήστε τον πολτοποιητή μέσα στην κατασρόλα ή στο μπολ κ.λπ.
TYPE HDP30 – πατήστε το κουμπί λειτουργίας
TYPE HDP40 – επιλέξτε μια χαμηλή ταχύτητα από τον διακόπτη ταχύτητας και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί λειτουργίας.
- Κινείτε τον πολτοποιητή πάνω-κάτω καθ' όλη τη διάρκεια της ανάμειξης μέχρις ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 7 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα.
- 8 Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης του άξονα του μπλέντερ για να απασφαλίσετε τον πολτοποιητή.
- 9 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από τον πολτοποιητή περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα.
- 10 Ξεβιδώστε τη στεφάνη από τον άξονα του πολτοποιητή.

Ⓑ Μεταλλικό εξάρτημα masherpro™ (εάν παρέχεται)

πώς χρησιμοποιείται ο πολτοποιητής

- Ο πολτοποιητής διατίθεται με δύο πλέγματα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως εξής:-
Πλέγμα για χονδρό κόψιμο – για να πολτοποιείτε μαγειρεμένα λαχανικά, όπως πατάτες, γογγύλια, γιανι (γλυκοπατάτες) και καρότα.
Πλέγμα για ψιλό κόψιμο – για να πολτοποιείτε βρασμένα ή μαλακά φρούτα και λαχανικά.

- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή μη μαγειρεμένα τρόφιμα, γιατί μπορεί να καταστρέψετε τη μονάδα.

- 1 Πρέπει να βράζετε και να στραγγίζετε τα σκληρά λαχανικά και φρούτα προτού τα πολτοποιήσετε.
- 2 Προσαρμόστε τη στεφάνη του πολτοποιητή στον άξονα του πολτοποιητή στρέφοντάς τη δεξιόστροφα, έως ότου ασφαλίσει στη θέση του **8**.
- 3 Προσαρμόστε το πλέγμα χονδρού ή ψιλού κοψίματος στον άξονα του πολτοποιητή – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει **9**.
- 4 Αναποδογυρίστε τον πολτοποιητή, προσαρμόστε τον αναδευτήρα στο κέντρο και στρέψτε τον αριστερόστροφα έως ότου ασφαλίσει **10**. **(Ο αναδευτήρας δεν θα ασφαλίσει στη θέση του, εάν δεν έχετε προσαρμόσει τη στεφάνη).**
- 5 Προσαρμόστε τη λαβή τροφοδοσίας στον πολτοποιητή – πιέστε για να ασφαλίσει.
- 6 Συνδέστε στην πρίζα.
- 7 Τοποθετήστε τον πολτοποιητή μέσα στην κατασρόλα ή στο μπολ κ.λπ.
TYPE HDP30 – πατήστε το κουμπί λειτουργίας
TYPE HDP40 – επιλέξτε μια χαμηλή ταχύτητα από τον διακόπτη ταχύτητας και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί λειτουργίας.
- Κινείτε τον πολτοποιητή πάνω-κάτω καθ' όλη τη διάρκεια της ανάμειξης μέχρις ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 8 Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα.
- 9 Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης του άξονα του μπλέντερ για να απασφαλίσετε τον πολτοποιητή.
- 10 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα από τον πολτοποιητή περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα.
- 11 Αφαιρέστε το πλέγμα στρέφοντάς το αριστερόστροφα **11** και, στη συνέχεια, ανασηκώστε το.

12 Ξεβιδώστε τη στεφάνη από τον άξονα του πολτοποιητή.

προαιρετικό εξάρτημα (δεν παρέχεται στη συσκευασία)

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

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Κάποιες τροφές, όπως το καρότο, μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Για να αφαιρέσετε την αλλοίωση του χρώματος, δοκιμάστε να τρίψετε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

λαβή τροφοδοσίας, στεφάνη του αναδευτηριού, καπάκι του κόφτη, στεφάνη και άξονας του πολτοποιητή

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

άξονας μπλέντερ χειρός/μπλέντερ για σουπές είτε

- Γεμίστε εν μέρει το κύπελλο ή παρεμφερές δοχείο με ζεστή σαπουνάδα. Συνδέστε στην πρίζα, εισαγάγετε τον άξονα του μπλέντερ χειρός ή του μπλέντερ για σουπές και θέστε το σε λειτουργία.
- Αποσυνδέστε από την πρίζα και έπειτα στεγνώστε ή
- Πλένετε τις λεπίδες κάτω από τρεχούμενο νερό και, στη συνέχεια, στεγνώνετε καλά.
- **Μην βυθίζετε ποτέ τον άξονα σε νερό και μην αφήνετε να μπει υγρό μέσα σε αυτόν. Εάν, παρόλ' αυτά, μπει μέσα νερό, στραγγίξτε και αφήστε να στεγνώσει πριν από τη χρήση.**

- Να μην πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

αναδευτήρι, κύπελλο, μπολ του κόφτη, άξονας του κόφτη, αναδευτήρας και πλέγματα πολτοποιητή, κύπελλο, στρογγυλές βάσεις από καουτσούκ και καπάκια του κυπέλλου/μπολ

- Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα αντικείμενα που μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

αντικείμενο	κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων
λαβή τροφοδοσίας	✗
άξονας μπλέντερ	✗
μπλέντερ για σουπές	✗
κύπελλο	✓
καπάκι κυπέλλου	✗
στρογγυλή βάση κυπέλλου από καουτσούκ	✓
καπάκι του κόφτη	✗
μπολ του κόφτη	✓
άξονας του κόφτη	✓
καπάκι του μπολ του κόφτη	✗
στρογγυλή βάση του μπολ του κόφτη από καουτσούκ	✓
στεφάνη αναδευτηριού	✗
αναδευτήρι	✓
άξονας πολτοποιητή	✗
άξονας πολτοποιητή	✗
αναδευτήρας πολτοποιητή	✓
στεφάνη πολτοποιητή	✗
πλέγματα πολτοποιητή	✓

συμβουλές για τον καθαρισμό του άξονα και των πλεγμάτων του πολτοποιητή

- Εάν έχει στεγνώσει τροφή πάνω στο εξάρτημα του πολτοποιητή, αφαιρέστε τον αναδευτήρα. Μουλιάστε τον αναδευτήρα και το κάτω μέρος του άξονα του πολτοποιητή σε ζεστό νερό για να μαλακώσει η τροφή και, στη συνέχεια, πλύνετε τα καλά.

- Μην βυθίζετε ποτέ τον άξονα του πολτοποιητή σε νερό και μην αφήνετε να μπει υγρό μέσα σε αυτόν. Εάν, παρόλ' αυτά, μπει μέσα νερό, στραγγίξτε και αφήστε να στεγνώσει πριν από τη χρήση.
σημαντικό – μην βρέχετε τη στεφάνη του πολτοποιητή.



σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

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

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

bezpečnosť

všeobecné

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Nikdy sa nedotýkajte nožov, keď je zariadenie zapojené do siete.
- Prsty, vlasy, oblečenie a riad majte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
- Po použití a pred zmenou príslušenstva odpojte zariadenie zo siete.
- Nikdy nemixujte horúci olej alebo tuk.
- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča nechať horúce tekutiny pred mixovaním ochladiť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepoužívajte poškodený ručný mixér. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nenamáčajte napájaciu rúčku do vody a nevystavujte vlhkosti elektrickú šnúru ani zástrčku – mohli by ste si spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Nikdy nekladte prírodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.

- Keď nechávate ručný mixér bez dozoru a pred každým skladaním, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte zo siete.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Menovitý výkon je založený na nastavci sekáča. Iné nastavce môžu mať menší odber elektrickej energie.

upevnenie sekáča

- Nedotýkajte sa ostrých čepelí.
- Pred vyprázdnením misky najskôr vyberte sekáč s čepeľami.
- Kryt neodstraňujte, kým sa sekáč s čepeľami úplne nezastaví.

- Sekáč s čepeľami vždy držte pri manipulovaní a čistení za držadlo ďalej od rezných čepeľí.

dôležité upozornenie

- Pri hustých zmesiach nepoužívajte ručný mixér dlhšie ako 50 sekúnd v rámci jedného štvorminútového intervalu. Zaisťuje tým dlhú životnosť zariadenia.
- Šľahač nepoužívajte dlhšie ako 3 minúty v kuse v rozmedzí 10 minút.

pred zapnutím zariadenia

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

pred prvým použitím

- Odstráňte kryt čepele z čepele sekáčika, ktorá slúži na ochranu čepele iba počas výroby a prepravy. Buďte opatrní, pretože čepele sú veľmi ostré.
- Poumýľajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie

popis súčastí

ručný mixér

- ① ovládač premenlivej rýchlosti (HDP40)
- ② tlačidlo zapínania
- ③ tlačidlo Turbo
- ④ napájacia elektrická rúčka
- ⑤ tlačidlá na uvoľnenie hriadeľa mixéra
- ⑥ hriadeľ mixéra s pripevnenou trojitou čepeľou „triblade“

odmerná nádoba (ak je dodaná)

- ⑦ veko odmernej nádoby
- ⑧ odmerná nádoba
- ⑨ gumená kruhová základňa
- ⑩ mixér polievok (ak je dodaný)

šľahač (ak je dodaný)

- ⑪ objímka šľahača
- ⑫ drôtená šľahacia metlička

sekáč (ak je dodaný)

- ⑬ kryt sekáča
- ⑭ držadlo
- ⑮ sekáč s čepeľami
- ⑯ miska
- ⑰ gumená kruhová základňa
- ⑱ veko misky

A Plastový miagač (ak je súčasťou balenia)

- ⑲ objímka miagača
- ⑳ stopka miagača
- ㉑ lopatka miagača

B Kovový miagač masherpro™ (ak je súčasťou balenia)

- ⑲ objímka miagača
- ㉒ hriadeľ miagača
- ㉓ dierovaný kotúč na jemné miaganie
- ㉔ dierovaný kotúč na hrubé miaganie
- ㉕ lopatka miagača

používanie ručného mixéra

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

mixovanie v odmernej nádobe (ak je dodaná)

- Na spodok odmernej nádoby založte gumenú kruhovú základňu ⑨. (Tá zabraňuje tomu, aby sa odmerná nádoba šmykala po pracovnom povrchu).

- Odmernú nádobu nenapĺňajte viac ako do 2/3 objemu.
 - Po mixovaní môžete na vrch odmernej nádoby založiť veko.
- Poznámka**
Ak s vaším zariadením nebola dodaná odmerná nádoba, použite inú nádobu vhodnej veľkosti. Odporúča sa použiť vysokú nádobu s rovnými stenami a s priemerom o niečo väčším ako mixovacia časť ručného mixéra, aby sa prísady mohli voľne premiešavať, ale nevystrekovali.
- mixovanie v hrnci**
- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča pred mixovaním zložiť hrniec zo sporáka a nechať horúce tekutiny ochladiť na izbovú teplotu.
 - Mixér polievok (ak je dodaný) je určený na rýchle spracovávanie polievok a podobných zmesí priamo v hrnci. Eventuálne na to používajte ručný mixér.
 - **Mixér polievok nepoužívajte na spracovávanie neuvarenej zeleniny.**
- 1 Nasadte hriadeľ mixéra na napájajúcu rúčku ❶ – zatlačením ju zaistíte.
 - 2 Zapojte zástrčku do zásuvky.
 - 3 Stopku založte na odmerku alebo podobnú nádobu, potom pevne držte odmerku:
TYPE HDP30: Stlačte tlačidlo zapínania.
TYPE HDP40: Zvoľte požadovanú rýchlosť a potom stlačte tlačidlo zapínania.
(Pre pomalšie miešanie zvoľte menšie otáčky, aby sa minimalizovalo rozstrekovanie a vyššie otáčky alebo funkciu turbo na rýchlejšie miešanie).
 - **Aby ste zabránili vyšplechnutiu, ponorte sekacie nože do obsahu pred zapnutím zariadenia.**
 - Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad spoj medzi napájacou rúčkou a hriadeľom mixéra.
- Pohybujte nožmi v obsahu nádoby a aby ste zmes spojili, môžete ju roztláčať alebo premiešavať.
 - **Tento ručný mixér nie je vhodný na drvenie ľadu.**
 - Ak sa mixér zablokuje, pred čistením ho odpojte zo siete.
- 4 Po skončení miešania uvoľnite vypínač alebo tlačidlo turbo. Odpojte a stlačením uvoľňovacích tlačidiel ❷ odpojte rukoväť mixéra od rukoväte s elektromotorom.
- používanie šľahača**
- Slúži na šľahanie ľahkých prírad ako vaječné bielka, šľahačka a instantné dezerty.
 - Nešľahajte ním husté zmesi, ako je margarín alebo cukor – môžete poškodiť šľahač.
- 1 Zatlačte drôtenú metličku do objímky šľahača ❸.
 - 2 Nasadte elektrickú rukoväť na prstenec šľahača. Zatlačte, aby rukoväť pevne dosadla.
 - 3 Vložte potraviny do nádoby.
 - Nešľahajte viac ako 4 vaječné bielka alebo 400 ml smotany.
 - 4 Zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo zapínania.
- Ak chcete šľahať intenzívnejšie, zvoľte vyššiu rýchlosť alebo stlačte tlačidlo Turbo. Pohybujte šľahačom v smere hodinových ručičiek.
- TYPE HDP40: Zvoľte nízku rýchlosť, aby ste obmedzili vyšplechovanie, a potom stlačte tlačidlo zapínania.
- Nedovoľte, aby sa tekutina dostala nad drôtky šľahacej metličky.
- 5 Po skončení miešania uvoľnite vypínač alebo tlačidlo, odpojte zo siete a zostavu rozoberte.
- spôsob používania sekáča (ak je dodaný)**
- Sekať môžete mäso, zeleninu, bylinky, chlieb, sušienky a orechy.
 - Sekať sa nesmú tvrdé potraviny ako kávové zrná, kocky ľadu, korenie alebo čokoláda – mohli by ste tým poškodiť čepele.
- 1 Odstráňte všetky kosti a mäso nakrájajte kocky veľké 1 – 2 cm.

- 2 Na spodok misky sekáča založte gumenú kruhovú základňu ⑰.
(Tá zabraňuje tomu, aby sa miska šmykala po pracovnom povrchu).
- 3 Na čap v miske založte čepel' sekáča ④.
- 4 Do misky vložte potravinu.
- 5 Na sekáč založte vrchnák, otočte a zaistite ⑤.
- 6 Na kryt sekáča založte rukoväť s elektromotorom – zatlačením zaistíte.
- 7 Zapnite. Miešaciu miskú pevne držte. Potom stlačte tlačidlo Turbo. Alebo v krátkych intervaloch stláčajte tlačidlo Turbo, a sekáč bude pracovať v krátkych impulzoch.
- 8 Po skončení práce, sekáč odpojte zo siete a zostavu rozoberte.

Návod na spracovanie potravín so sekáčikom

Potravina	Max. množstvo	Pribl. doba (v sek.)
Mäso	250 g	10-15
Bylinky	30 g	5-10
Orechy	200 g	10-15
Chlieb	1 Skyva	5-10
Vajcia varené natvrdo	3	3-5
Cibuľa	200 g	Impulz

Marináda zo sušených sliviek	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Malé mäkké sušené slivky	75 g	50 g
Tekutý med	325 g Vychladený cez noc	325 g
Vody	20 g (pri izbovej teplote)	60 g
Spracovanie	Pridajte suroviny do misky sekáča v poradí uvedenom vyššie.	Pridajte suroviny do misky sekáča v poradí uvedenom vyššie. Nasaďte veko a nechajte v chladničke cez noc.
Rýchlosť	Turbo	Max Turbo
Čas spracovania (sekundy)	5	3

Miagače

Dôležité upozornenie

- Miagač sa nesmie vkladať do hrnca, keď je priamo nad plameňom. Hrnec vždy zložte zo sporáka a nechajte ho mierne vychladnúť.
- Počas miagania alebo po skončení miagania miagač neoklepávajúce o bočnú stenu nádoby na varenie. Na odstránenie prebytočnej potraviny používajte varešku.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov, keď sa pri miaganí úplne nevyplní hrniec, potravinu doplňte do hrnca viac ako do polovice jeho objemu.

Ⓐ Plastový miagač (ak je súčasťou balenia)

spôsob používania miagača

- Miagač sa môže používať na miaganie varenej zeleniny ako zemiaky, repa a mrkva.
 - Nesmú sa miagať tvrdé alebo surové potraviny - mohlo by sa tým poškodiť spotrebič.
- 1 Zeleninu uvarte a zlejte vodu.
 - 2 Založte objímku miagača do stopky miagača jej otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície **6**.
 - 3 Miagač obráťte naopak a na stredovú os založte lopatku. Otočte ňou v protismere hodinových ručičiek, aby sa zaistila **7**. **(Ak objímka nebude založená, lopatka sa nezaistí do potrebnej pozície).**
 - 4 Miagač pripojte na rukoväť s elektromotorom – zatlačením zaistíte.
 - 5 Zapojte.
 - 6 Vložte miagač do hrnca alebo do misy alebo do podobnej nádoby. TYPE HDP30: Stlačte tlačidlo zapínania. TYPE HDP40: Zvoľte nízku rýchlosť na ovládači premenlivých otáčok a potom stlačte tlačidlo zapínania.
 - Pohybujte miagačom smerom nadol a nahor po celej zmesi, kým nedosiahnete žiadúci výsledok.
 - 7 Po skončení miešania uvoľnite vypínač a odpojte zo siete.
 - 8 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na oske mixéra uvoľnite zostavu miagača.
 - 9 Z miagača vyberte lopatku jej otočením doprava.
 - 10 Z podložky miagača odskrutkujte objímku.

Ⓑ Kovový miagač Masherpro™ (ak je súčasťou balenia)

používanie miagača

- Miagač je dodávaný s dvomi dierovanými kotúčmi, ktoré možno používať takto:
Dierovaný kotúč na hrubé miaganie: Miaganie varenej zeleniny, ako sú napríklad zemiaky, mrkva a swede.
Dierovaný kotúč na jemné miaganie: Miaganie vareného alebo mäkkého ovocia a varenej alebo mäkkej zeleniny.
 - Nesmú sa miagať tvrdé alebo surové potraviny - mohlo by sa tým poškodiť spotrebič.
- 1 Tvrdú zeleninu a tvrdé ovocie pred miaganím uvarte a scedte.
 - 2 Založte objímku miagača do hriadeľ miagača jej otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície **8**.
 - 3 Na hriadeľ miagača založte niektorý dierovaný kotúč – otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil do potrebnej pozície **9**.
 - 4 Miagač obráťte naopak a na stredovú os založte lopatku. Otočte ňou v protismere hodinových ručičiek, aby sa zaistila **10**. **(Ak objímka nebude založená, lopatka sa nezaistí do potrebnej pozície).**
 - 5 Miagač pripojte na rukoväť s elektromotorom – zatlačením zaistíte.
 - 6 Zapojte.
 - 7 Vložte miagač do hrnca alebo do misy alebo do podobnej nádoby. TYPE HDP30: Stlačte tlačidlo zapínania. TYPE HDP40: Zvoľte nízku rýchlosť na ovládači premenlivých otáčok a potom stlačte tlačidlo zapínania.
 - Pohybujte miagačom smerom nadol a nahor po celej zmesi, kým nedosiahnete žiadúci výsledok.
 - 8 Po skončení miešania uvoľnite

- vypínač a odpojte zo siete.
- 9 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na oske mixéra uvoľníte zostavu miagača.
 - 10 Z miagača vyberte lopatku jej otočením doprava.
 - 11 Vyberte dierovaný kotúč jeho pootočením v protismere hodinových ručičiek **11** a potom ho nadvihite.
 - 12 Odskrutkujte objímku z hriadeľa miagača.

voliteľné príslušenstvo (ktoré nie je súčasťou balenia)

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

ošetrovanie a čistenie

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

napájacia elektrická rúčka, objímka šľahača, kryt sekáča, objímka a hriadeľ miagača

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

hriadeľ ručného mixéra/mixér polievok buď

- Do odmernej nádoby alebo inej podobnej nádoby nalejte trochu teplej mydlovej vody. Zariadenie zapojte do elektrickej siete, založte doň hriadeľ ručného mixéra alebo mixér polievok a zapnite ho.
- Odpojte zo siete a vysušte. alebo
- Nože umyte pod tečúcou vodou a potom ich dôkladne vysušte.

- **Nikdy neponárajte do vody a nedopusťte, aby do vnútra hriadeľa vnikla tekutina. Ak sa to predsa stane, vylejte ju z neho a pred ďalším použitím ho nechajte vyschnúť.**

- Neumývajte v umývačke riadu.

šľahač, odmerná nádoba, miska sekáča, sekáč s čepeľami, lopatka a dierované kotúče miagača, gumené kruhové základne, veko odmernej nádoby, veko misky

- Umyte a potom vysušte.

Táto tabuľka uvádza, ktoré súčasti možno umývať v umývačke riadu.

súčasť	vhodná na umývanie v umývačke riadu
napájacia elektrická rúčka	x
hriadeľ mixéra	x
mixér polievok	x
odmerná nádoba	✓
veko odmernej nádoby	x
gumená kruhová základňa odmernej nádoby	✓
kryt sekáča	x
miska sekáča	✓
sekáč s čepeľami	✓
veko misky sekáča	x
gumená kruhová základňa misky sekáča	✓
objímka šľahača	x
šľahač	✓
hriadeľ miagača	x
stopka miagača	x
lopatka miagača	✓
objímka miagača	x
dierované kotúče miagača	✓

rady týkajúce sa čistenia stopky/hriadeľa a dierovaných kotúčov miagača

- Ak sú na týchto súčiastiach miagača prischnuté zvyšky potravín, vyberte lopatku. Lopatku a spodnú časť hriadeľa miagača namočte do teplej vody, aby prischnuté zvyšky potravín odmokli. Potom tieto súčasti miagača dôkladne umyte.

- **Hriadel' miagača nikdy neponárajte do vody ani nedovoľte, aby doň vnikla nejaká tekutina. Ak sa to napriek tomu stane, vylejte ju z neho a pred použitím ho nechajte vyschnúť.**
Dôležité upozornenie – objímka miagača sa nesmie namočiť do vody.



servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci najprv navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu. Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

Заходи безпеки

Загальна інформація

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Не торкайтеся лез руками, якщо прилад підключено до мережі електропостачання.
- Не наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонні приладі до рухомих деталей.
- Відключайте прилад від електромережі після використання та перед заміною насадок.
- Ніколи не сколуйте гарячу олію або жир у блендері.
- Із метою безпеки рекомендується охолоджувати гарячі рідини до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не використовуйте пошкоджений ручний блендер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Щоб уникнути враження електричним струмом, не опускайте держак

приладу із розташованим у ньому електроприводом у воду та не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.

- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду та перед збиранням, розбиранням і чищенням.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

- Номінальна потужність залежить від насадки-подрібнювача. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

Насадка «дробарка»

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

увага

- Під час приготування густих сумішей не використовуйте ручний блендер більш, ніж 50 секунд протягом чотирьох хвилин, оскільки це може скоротити термін дії приладу.
- Не використовуйте насадку «віничок» протягом більш, ніж 3 хвилин впродовж будь-яких 10 хвилинних циклів.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним позаду ручного блендера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Утилізуйте кришку для леза подрібнювача: вона призначається для захисту леза лише під час виробництва й транспортування. Будьте обережні, тому що леза дуже гострі.
- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».

ПОКАЖЧИК

Ручний блендер

- ① регулятор швидкості (TYPE HDP40)
- ② кнопка «on» (увімкнути)
- ③ кнопка «Turbo»
- ④ держак із блоком електродвигуна
- ⑤ кнопки розблокування валу блендера
- ⑥ вал блендера із встановленим потрійним лезом

чаша (якщо входить до комплекту)

- ⑦ кришка келиху
- ⑧ чаша
- ⑨ гумове кільце основи
- ⑩ насадка для приготування супу (якщо входить до комплекту)

віничок (якщо входить до комплекту)

- ⑪ комір віничку
- ⑫ віничок

дробарка (якщо входить до комплекту)

- ⑬ кришка дробарки
- ⑭ ручка
- ⑮ ножовий блок дробарки
- ⑯ чаша
- ⑰ гумове кільце основи
- ⑱ кришка чаші

A пластикова м'ялка (якщо входить до комплекту)

- ⑲ комір м'ялки
- ⑳ основа м'ялки
- ㉑ лопать м'ялки

B металева насадка masherpro™ (якщо входить до комплекту)

- ⑲ комір м'ялки
- ㉒ стержень м'ялки
- ㉓ дрібна решітка
- ㉔ груба решітка
- ㉕ лопать м'ялки

Як користуватися ручним блендером

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

змішування у чаші (якщо входить до комплекту)

- Установіть гумове кільце основи ⑨ під келих. (Завдяки цьому келих не буде ковзати по робочій поверхні).
- Не заповнюйте чашу більш, ніж на 2/3 її об'єму.
- Після змішування інгредієнтів, ви можете встановити кришку на келих.

Увага

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

змішування у каструлі

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

- 1 Установіть вал блендера на держак із електродвигуном ① та натисніть, щоб зафіксувати на місці.
- 2 Підключіть прилад до мережі електропостачання.

3 Покладіть інгредієнти до чаші або схожої ємності, а після цього, утримуючи чашу: TYPE HDP30 - натисніть кнопку включення.

TYPE HDP40 - оберіть потрібну швидкість, а потім натисніть кнопку включення.

(Для повільної обробки та мінімізації розбризкування оберіть низьку швидкість, для швидкої або прискореної обробки - високу швидкість).

● **Щоби продукти не розплескувались, опустіть блендер у суміш перед увімкненням.**

● Слідкуйте за тим, щоби рідина не падала до місця з'єднання держака із блоком електродвигуна та валу блендера.

● Під час роботи вимішуйте блендером продукти, переміщаючи його по колу, догори та додолу, щоби зібрати усі інгредієнти.

● **Ваш ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.**

● Якщо блендер заблокується, відключіть його від мережі перед чищенням.

4 Після закінчення обробки відпустіть кнопку «on» (увімкнути) або «turbo» (прискорена обробка). Відключіть прилад від мережі та натисніть кнопки розблокування ②, щоби зняти вал блендера з блока електродвигуна з держакom.

як користуватися віничком

● Ви можете збивати легкі інгредієнти, наприклад яєчні білки, сливки та десерти-напівфабрикати.

● Не використовуйте віничок для збивання густіших сумішей таких, як маргарин або цукор. Ви можете пошкодити віничок.

1 Установіть віничок у комір віничка ③.

2 Установіть держак з блоком електродвигуна всередині коміра віничка. Натисніть, щоби зафіксувати.

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

● Не збивайте більше 4 яєчних білків або 400 мл (3/4 пінти) вершків.

4 Підключіть до мережі та натисніть кнопку включення. Для перемішування на підвищеній швидкості оберіть високу швидкість або натисніть кнопку «Turbo» (прискорена обробка). Перемішуйте віничок за годинниковою стрілкою. TYPE HDP40 - для зменшення розбризкування оберіть низьку швидкість, а потім натисніть кнопку включення.

● Слідкуйте, щоби рідина не піднімалася вище віничка.

5 Після використання відпустіть кнопку «on» (увімкнути) або «turbo» (прискорена обробка), відключіть прилад від мережі та розберіть його.

як користуватися дробаркою (якщо входить до комплекту)

● Дробарка призначена для подрібнення м'яса, овочів, трав, хлібу, печива та горіхів.

● Не використовуйте дробарку для обробки твердих продуктів, на кшталт, кавових зерен, кубиків льоду, спецій або шоколаду, оскільки такі інгредієнти можуть пошкодити ножовий блок.

1 Видаліть кістки та поріжте продукти на кубики розміром 1-2 см.

2 Установіть гумове кільце основи ⑦ під чашу дробарки. (Завдяки цьому чаша не буде ковзати по робочій поверхні).

3 Накрутіть ножовий блок дробарки на штифт всередині чаші ④.

4 Додайте продукти.

5 Установіть кришку дробарки та поверніть для фіксації ⑤.

6 Установіть блок електродвигуна з держакom на кришку дробарки, а потім натисніть для фіксації.

- 7 Підключіть прилад до електромережі та міцно тримайте чашу. Після цього натисніть кнопку «turbo» (прискорена обробка). Ви також можете вмикати та вимикати

- кнопку «turbo» (прискорена обробка) на короткий час, щоби перемішувати інгредієнти в імпульсному режимі.
- 8 Після використання відключіть від електромережі та розберіть.

Керівництво з обробки продуктів у подрібнювачі

Продукти	Макс. кіль-ть	Приблизний час (сек.)
М'ясо	250 г	10-15
Трави	30 г	5-10
Горіхи	200 г	10-15
Хліб	1 Скибочка	5-10
Яйця круто	3	3-5
Цибуля	200 г	Імпульсний режим

Сливовий маринад	TYPE HDP30	TYPE HDP40
Невеликі м'які сливи	75 г	50 г
Рідкий мед	325 г Охолоджений протягом ночі	325 г
Water	20 г (при кімнатній температурі)	60 г
Обробка	Додайте в чашу подрібнювача інгредієнти в зазначеному вище порядку.	Додайте в чашу подрібнювача інгредієнти в зазначеному вище порядку. Накрийте кришкою та охолоджуйте протягом ночі.
Швидкість	Турбо	Макс. турбо
Час обробки (секунди)	5	3

М'ялки

увага

- Не використовуйте м'ялку, якщо каstrуля знаходиться на конфорці або іншому джерелі тепла. Зніміть каstrулю з конфорки або іншого джерела тепла та залиште трошки охолонути.
- Щоби почистити м'ялку під час або після обробки, не постукуйте м'ялкою по каstrулі або іншій ємності. Використовуйте лопатку, щоби зняти залишки інгредієнтів.
- Для отримання кращих результатів наповнюйте

каstrулю максимум до половини рід час обробки.

Ⓐ Пластикові м'ялки (якщо входить до комплекту)

використання м'ялки

- М'ялка призначена для обробки готових овочів, наприклад, картоплі, брукви та моркви.
 - Не обробляйте тверді або сирі продукти, оскільки це може пошкодити прилад.
- 1 Приготуйте овочі, а потім відіжміть.
 - 2 Установіть комір м'ялки на основу, повертаючи її за годинниковою стрілкою до блокування Ⓑ.

- 3 Переверніть м'ялку догори дном, установіть лопатку на центральну втулку та поверніть проти годинникової стрілки для блокування ⑦. **(Якщо комір не буде встановлено, лопатка не зафіксується на своєму місці).**
- 4 Установіть блок електродвигуна з держакм блок м'ялки, а потім натисніть для фіксації.
- 5 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
- 6 Опустіть м'ялку до каструлі, чаші тощо.
TYPE HDP30 - натисніть кнопку включення
TYPE HDP40 - оберіть низьку швидкість на регуляторі, а потім натисніть кнопку включення.
- Переміщуйте м'ялку догори та додолу під час обробки, доки не отримуєте бажану консистенцію.
- 7 Після закінчення обробки відпустіть кнопку «оп» та відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 8 Натисніть кнопки розблокування валу бленд ера, щоби зняти блок м'ялки.
- 9 Зніміть лопать з основи м'ялки.
Для цього поверніть її за годинниковою стрілкою.
- 10 Відкрутіть комір від основи м'ялки.

ⓑ Металева насадка masherpro™ (якщо входить до комплекту)

використання м'ялки

- До комплекту постання м'ялки входять дві решітки, які слід використовувати таким чином:-
Груба решітка - для приготування пюре з варених овочів, на кшталт картоплі, брукви, батати та моркви.
Тонка решітка - для приготування пюре з варених або м'яких фруктів та овочів.
- Не обробляйте тверди або сирі продукти, оскільки це може пошкодити прилад.
- 1 Зваріть жорсткі овочі та фрукти та злийте воду перед приготуванням пюре.

- 2 Установіть комір м'ялки на стержень, повертаючи її за годинниковою стрілкою до блокування ⑧.
- 3 Встановіть грубу або тонку решітку на стержень м'ялки – поверніть за годинниковою стрілкою для блокування ⑨.
- 4 Переверніть м'ялку догори дном, установіть лопатку на центральну втулку та поверніть проти годинникової стрілки для блокування ⑩. **(Якщо комір не буде встановлено, лопатка не зафіксується на своєму місці).**
- 5 Установіть блок електродвигуна з держакм блок м'ялки, а потім натисніть для фіксації.
- 6 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
- 7 Опустіть м'ялку до каструлі, чаші тощо.
TYPE HDP30 - натисніть кнопку включення
TYPE HDP40 - оберіть низьку швидкість на регуляторі, а потім натисніть кнопку включення.
- Переміщуйте м'ялку догори та додолу під час обробки, доки не отримуєте бажану консистенцію.
- 8 Після закінчення обробки відпустіть кнопку «оп» та відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 9 Натисніть кнопки розблокування валу бленд ера, щоби зняти блок м'ялки.
- 10 Зніміть лопать з основи м'ялки.
Для цього поверніть її за годинниковою стрілкою.
- 11 Щоб зняти решітку поверніть її проти годинникової стрілки ⑪ та підніміть.
- 12 Відкрутіть комір від стержня м'ялки.

додаткова насадка (не входить до комплекту)

Міні-дробарка –стосовно питань розміщення заказу, дивіться розділ "Обслуговування та ремонт".

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Не торкайтеся гострих лез.
- Деякі продукти, наприклад морква, можуть знебарвлювати пластикові деталі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

блок електродвигуна з держакон, комір віничка, кришка жерла, комір м'ялки та стержень

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

вал ручного блендера/насадка для приготування супу
Або

- Частково наповніть келих або схожу ємність теплою мильною водою. Підключіть прилад до мережі електропостачання, потім встановіть вал ручного блендера або насадку для приготування супу та увімкніть прилад.
- Відключіть від мережі, а потім просушіть.
- Помийте леза під краном, а потім ретельно просушіть.
- **Не занурюйте у воду та не допускайте потрапляння води до приводу** Якщо вода потрапила усередину, вилийте її та висушіть прилад.
- Забороняється мити у посудомийній машині.

віничка, основна чаша, чаша дробарки, ножовий блок дробарки, лопатка м'ялки та решітки, чаша, гумове кільце чаш.

- Помийте, потім просушіть.

В таблиці нижче вказані деталі, які можна мити в посудомийній машині

деталь	миття в посудомийній машині
Тримач із блоком електродвигуна	✗
Вал блендера	✗
Насадка для супу	✗
Келих	✓
Кришка келиху	✗
Гумове кільце келиху	✓
Кришка дробарки	✗
Чаша дробарки	✓
Ножовий блок дробарки	✓
Кришка чаші дробарки	✗
Гумове кільце чаші дробарки	✓
Комір віничку	✗
Віничок	✓
Стержень м'ялки	✗
Основа м'ялки	✗
Лопать м'ялки	✓
Комір м'ялки	✗
Решітки м'ялки	✓

поради стосовно чищення стержня м'ялки

- Якщо залишки інгредієнтів засохли на насадці, зніміть лопатку. Опустіть лопатку та нижню частину стержень м'ялки у теплу воду та залиште на деякий час, а після того, як залишки стануть м'якими ретельно помийте.
- **Не занурюйте у воду стержень м'ялки та не допускайте потрапляння води до приводу** Якщо вода потрапила усередину, вилийте її та висушіть прилад.
увага – запобігайте попаданню вологи на комір м'ялки.

Обслуговування та ремонт



- Якщо з роботою дашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

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

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

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

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

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com.

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

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



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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

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

- غسل الشفرات تحت الماء الجاري ثم التجفيف الجيد.

- يحذر الغمر في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، صرفيه واتركي المحور ليالجف قبل الاستخدام مرة أخرى.

- يحذر الغسل في غسالة الأطباق.

- خفاقة البيض، الدورق، وعاء الفرم/التقطيع، سكين الفرم/التقطيع، رأس الهرس وشبكتي الهرس، الدورق، القاعدتين الدائريتين المطاطيتين وغطاءي الدورق والوعاء غسيل ثم التجفيف الجيد.

يوضح الجدول التالي العناصر التي يمكن غسلها داخل غسالة الأطباق.

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
مقبض الطاقة زالموتورس	X
محور الخلاط	X
خلاط الحساء	X
الدورق	✓
غطاء الدورق	X
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بالدورق	✓
غطاء المفزمة/القطاعة	X
وعاء الفرم/التقطيع	✓
سكين المفزمة/القطاعة	✓
غطاء وعاء الفرم/التقطيع	X
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بوعاء الفرم/التقطيع	✓
عنق الخفاقة	X
خفاقة البيض	✓
محور الهراسة	X
ذراع الهرس	X
رأس الهرس	✓
عنق الهراسة	X
شبكة الهرس	✓

تلميح حول تنظيف قدم ومحور

الهراسة وشبكتي الهرس

- في حالة وجود مكونات جافة على ذراع الهرس، ففي هذه الحالة فكي رأس الهرس. ثم انقعي رأس وقاعدة الهراسة في محلول ماء دافئ حتى تلين المكونات الجافة ثم اشطفي جيداً.

- يحذر غمر محور الهراسة في الماء أو السماح بتواجد سوائل داخل المحور. في حالة دخول الماء، اصرفيه واتركي المحور ليالجف قبل الاستخدام مرة أخرى.

هام - لا تعرضي عنق الهراسة للبلل.

٦ ضعي الهراسة في المقلاة أو السلطانية أو ما شابه.

٦ HDP30 TYPE اضغطي على الزر
٦ HDP40 TYPE اختاري سرعة منخفضة
من مفتاح التحكم في السرعات المتغيرة
ثم اضغطي على الزر.

• حركي الهراسة في حركة لأعلى وأسفل
داخل الخليط لحين الحصول على القوام
المطلوب.

٧ بعد الانتهاء من عملية الهرس، حرري زر
التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار
الكهربي.

٨ اضغطي على زر تحرير محور الخلاط لك
الهراسة.

٩ فكي رأس الهرس من الهراسة عن طريق
لفها في اتجاه عقارب الساعة.

١٠ فكي عنق الهراسة من ذراع الهرس.

٦ الهراسة المعدنية -

Masherpro™ (في حالة
التزويد داخل صندوق البيع)

استخدام الهراسة

• تأتي الهراسة مع شبكتي هرس
للاستخدام كالتالي:-

شبكة الهرس الخشن - لهرس
الخضراوات المطهية مثل البطاطس
واللفت والبطاطا والجزر.

شبكة الهرس الناعم - لهرس الفواكه
والخضراوات اللينة أو المطهية.

• لا تهرسي الأغذية الصلبة أو غير المطهية
- فقد يؤدي ذلك إلى تلف الوحدة.

١ اطهي الخضراوات والفواكه الصلبة
وصفيها قبل الهرس.

٢ ركبى عنق الهراسة في ذراع الهرس ولفي
العنق في اتجاه عقارب الساعة حتى
يستقر في موضعه الصحيح ٨.

٣ ركبى إما شبكة الهرس الخشن أو الناعم
في محور الهراسة - ثم لفيها في اتجاه
عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها
الصحيح ٩.

٤ اقلبي الهراسة وركبى رأس الهرس على
المحور المركزي ولفي رأس الهرس في
اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تستقر في
موضع التركيب الصحيح ١٠. (في حالة
عدم تركيب عنق الهراسة فلن تستقر
رأس الهرس في موضع التركيب
الصحيح).

٥ ركبى الموتور في الهراسة - ادفعه حتى
يستقر في موضع التركيب الصحيح.

٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى.

٦ ضعي الهراسة في المقلاة أو السلطانية
أو ما شابه.

٦ HDP30 TYPE اضغطي على الزر
٦ HDP40 TYPE اختاري سرعة منخفضة
من مفتاح التحكم في السرعات المتغيرة
ثم اضغطي على الزر.

• حركي الهراسة في حركة لأعلى وأسفل
داخل الخليط لحين الحصول على القوام
المطلوب.

٨ بعد الانتهاء من عملية الهرس، حرري زر
التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار
الكهربي.

٩ اضغطي على زر تحرير محور الخلاط لك
الهراسة.

١٠ فكي رأس الهرس من الهراسة عن طريق
لفها في اتجاه عقارب الساعة.

١١ أزيلى الشبكة عن طريق لفيها في اتجاه
عكس عقارب الساعة ١١ ثم ارفعيها
للخارج.

١٢ فكي عنق الهراسة من محور دوران
الهراسة.

ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)

الهراسة الصغيرة - راجعي قسم
الصيانة ورعاية العملاء لطلبها.

العناية والتنظيف

• أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن
مصدر التيار الكهربى قبل التنظيف.

• لا تلمسي الشفرات الحادة.

• قد تتسبب بعض الأطعمة (المكونات) مثل
الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي
البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي
لإزالة تغيير اللون.

مقبض الطاقة (الموتور)، عنق خفاقة
البيض، غطاء المفرمة/القطاعة، عنق
ومحور الهراسة

• مسح بقطعة قماش رطبة، ثم التجفيف.

• يحذر الغمر في الماء أو استخدام المواد
الكاشطة.

• يمنع الغسل في غسالة الأطباق.

محور دوران الخلاط اليدوي/خلاط الحساء

سواء

• عبئى الدورق جزئياً أو ما يشابهه من
الحاويات بمحلول ماء وصابون دافئ.

• ثم وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربى
وركبى محور دوران الخلاط اليدوي أو
خلاط الحساء وشغلي الجهاز.

• افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى ثم
التجفيف.

أو

دليل التحضير في المفرفة

الطعام (المكون)	الكمية القصوى	الوقت التقريبي (بالثوان)
اللحم	٢٥٠ غرام	١٥-١٠
الأعشاب	٣٠ غرام	١٠
المكسرات	٢٠٠ غرام	١٥-١٠
الخبز	١ شريحة	١٠-٥
البيض المسلوق	٣	٥-٣
البصل	٢٠٠ غرام	تشغيل نبضي

ماريناد البرقوق المجفف	TYPE HDP30	TYPE HDP40
برقوق مجفف طري صغير	٧٥ غرام	٥٠ غرام
عسل نحل صافي	٣٢٥ غرام ضعيه في الثلاجة طوال الليل	٣٢٠ غرام
ماء	٢٠ غرام (في درجة حرارة الغرفة)	٦٠ غرام
التحضي	أضيفي المكونات في سلطانية المفرفة بالترتيب المذكور أعلاه.	أضيفي المكونات في سلطانية المفرفة بالترتيب المذكور أعلاه. ركبي الغطاء العلوي وضعيها في الثلاجة طوال الليل.
السرعة	التربو	التربو الأقصى
وقت التحضير (بالثواني)	٥	٣

• لا تهرسي الأغذية الصلبة أو غير المطهية

- فقد يؤدي ذلك إلى تلف الوحدة.

- ١ اطهي الخضراوات ثم صفيها.
- ٢ ركي عناق الهراسة في ذراع الهرس ولقي العناق في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه الصحيح ⑥.
- ٣ اقلبي الهراسة وركبي رأس الهرس على المحور المركزي ولقي رأس الهرس في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التركيب الصحيح ⑦. (في حالة عدم تركيب عناق الهراسة فلن تستقر رأس الهرس في موضع التركيب الصحيح).
- ٤ ركي الموتور في الهراسة - ادفعه حتى يستقر في موضع التركيب الصحيح.
- ٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

الهراسات

هام

- يحذر استخدام الهراسة في المقلاة أثناء وضع المقلاة فوق مصدر حراري مباشر. ارفعي المقلاة دائماً عن المصدر الحراري واتركيها لكي تبرد أولاً.
- لا تطرقي الهراسة في جوانب إناء الطهي أثناء وبعد عملية الهرس. استخدم الملعقة البلاستيكية لكشط المكونات الزائدة.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء الهرس في المقلاة، احرص على عدم تجاوز كمية المكونات التي تريد هرسها عن نصف سعة المقلاة.

Ⓐ الهراسة البلاستيكية (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

استخدام الهراسة

- يمكنك استخدام الهراسة لهرس الخضراوات المطهية مثل البطاطس واللفت والجزر).

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

- يمكنك تقطيع اللحم وفرم والخضراوات والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات.
- لا تفرمي/تقطعي المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج والتوابل أو الشكولاته - فقد يتسبب ذلك في تلف سكين الفرم/التقطيع.
- ١ أزيل أي أعظم وقطعي المكونات إلى مكعبات بطول ١ إلى ٢ سم.
- ٢ ركب القاعدة الدائرية المطاطية (١٧) في قاع وعاء الفرم/التقطيع. (سيحول ذلك دون تزلزل الوعاء على سطح العمل).
- ٣ ركب سكين الفرم/التقطيع على السن (٤) الموجود في الوعاء.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركب غطاء المفرمة/القطاعة ولفيه حتى يستقر في موضع القفل الصحيح (٥).
- ٦ ركب الموتور في غطاء المفرمة/القطاعة - ادفعه حتى يستقر في موضع التركيب الصحيح.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. امسكي الوعاء بثبات. ثم اضغطي على زر السرعة الفائقة ز Turbo س. أو بطريقة أخرى يمكنك الضغط على زر السرعة الفائقة ز Turbo س وضغطات قصيرة للحصول على وضع تشغيل نبضي.
- ٨ بعد الانتهاء من الاستخدام افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

TYPE HDP30 اضغطي على الزر.
TYPE HDP40 اختاري السرعة المطلوبة ثم اضغطي على الزر.
(اختاري السرعة المنخفضة للمزج البطيء وتقليل المكونات المتطايرة أو اختاري السرعة العالية أو مفتاح السرعة الفائقة ز Turbo س للمزج السريع).

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

- لا تسمحي للسوائل بالوصول إلى مستوى أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور الخلط.
- حركي الشفرات خلال الطعام مع القيام بالهرس أو التقليب لدمج الخليط.
- الخلاط اليدوي لا يناسب جرش الثلج.
- في حالة توقف الخلاط اليدوي عن الحركة نتيجة حدوث انحصار، افصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه.
- ٤ بعد الانتهاء من عملية المزج، حرري زر التشغيل أو زر السرعة الفائقة ز Turbo س. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واضغطي على زري التحرير (٢) لإزالة محور الخلاط عن الموتور.

استخدام الخفاقة

- يمكنك خفق المكونات الخفيفة مثل بيض البيض والكريمات والحلويات السريعة.
- لا تخفقي الخلطات ذات القوام الكثيف مثل خليط الزبد النباتي والسكر - قد يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بالخفاقة.
- ١ ركب الخفاقة السلكية في عنق الخفاقة (٣).
- ٢ ركب الموتور في طوق خفاقة البيض. ادفعي خفاقة البيض لتقف في موضع تثبيتها.
- ٣ ضعي المكونات في وعاء التقطيع.
- لا تخفقي أكثر من بيض ٤ بيضات أو ٤٠٠ مل (٤/٣ باينت) من القشدة.
- ٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ثم اضغطي على الزر.
- للخفق على سرعات عالية، اختاري سرعة عالية أو اضغطي على زر السرعة الفائقة ز Turbo س. حركي خفاقة البيض في اتجاه عقارب الساعة.
- TYPE HDP40 للحد من تناثر رذاذ المكونات، استخدم سرعة منخفضة ثم اضغطي على الزر.
- لا تسمحي بارتفاع السائل فوق مستوى أسلاك الخفاقة.
- ٥ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر التشغيل أو زر السرعة الفائقة ز Turbo س ثم افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

⑧ الهراسة المعدنية – masherpro™ (في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)

- ①٩ رأس الهرس
- ②٢ محور الهراسة
- ②٣ شبكة الهرس الناعم
- ②٤ شبكة الهرس الخشن
- ②٥ رأس الهرس

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- تخلصي من غطاء الشفرة بعيداً عن شفرة المفزمة لأنه موجود لحماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط. توخي الحذر حيث إن الشفرات حادة جداً.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

الدليل

① مفتاح التحكم في السرعات (TYPE HDP40)

- ② زر التشغيل
- ③ زر السرعة الفائقة Turbo س
- ④ مقبض الطاقة زالموتورس
- ⑤ زرا تحرير محور الخلط
- ⑥ محور الخلط المزود بمجموعة شفرات ثلاثية مثبتة.

الدورق (في حالة تزويده)

- ⑦ قاعدة دائرية مطاطية
- ⑧ غطاء الدورق
- ⑨ الدورق

⑩ خلط الحساء (في حالة تزويده مع عبوة البيع)

خفافة البيض (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ①١ عنق الخفافة
- ①٢ الخفافة السلكية

المفزمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ①٣ غطاء المفزمة/القطاعة
- ①٤ مقبض الأصابع
- ①٥ سكين المفزمة/القطاعة
- ①٦ وعاء الفرغ/التقطيع
- ①٧ قاعدة دائرية مطاطية
- ①٨ غطاء وعاء الفرغ/التقطيع

① الهراسة البلاستيكية (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- ①٩ عنق الهراسة
- ②٠ ذراع الهرس
- ②١ رأس الهرس

استخدام الخلط اليدوي

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

للخلط داخل الدورق (في حالة تزويد الدورق)

- ركبتي القاعدة الدائرية المطاطية ⑨ في قاع الدورق. (سيحول ذلك دون ترحلق الدورق على سطح العمل).
- لا تملئي الدورق بأكثر من ثلثي (٣/٢) السعة القصوى.
- بعد الخلط يمكنك تركيب الغطاء العلوي على الدورق.

ملاحظة

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

للخلط في مقلاة الصلصات

- للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- استخدمني خلط المقلاة (في حالة تزويده) لتحضير الحساء سريعاً ومباشرة في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام الخلط اليدوي.

● لا تستخدمني خلط الحساء مع الخضراوات غير المطبوخة.

- ١ ركبتي محور الخلط في مقبض الطاقة ① – ادفعي المحور للداخل حتى يستقر في موضعه الصحيح.
- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٣ ضعي المكونات في الدورق أو حاوية مشابهة وأثناء الإمساك بالدورق في وضع ثابت:

- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- تستند القوة المقدرة إلى ملحق القطاع. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.

ملحق المفرمة/القطاع

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

هام

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

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

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

السلامة

تعليمات عامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابض، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تلمسي الشفرات أثناء توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ابعدي الأصابغ، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- أفصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام وقبل تغيير الملحقات.
- لا تخلطي الزيوت الساخنة أو الدهون.
- للاستخدام السريع، نوصي بترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- يحذر استخدام الخلاط اليدوي في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم ز الخدمة ورعاية العملاء.
- يحذر غمر مقبض الطاقة في الماء أو السماح ببلل للسلك أو القابض - قد تصاببن بصدمة كهربائية.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدم أي ملحقات غير معتمدة.
- أفصلي دائماً الخلاط اليدوي عن مصدر التيار الكهربائي في حالة ترك الجهاز دون استخدام أو قبل تركيب أو فك الملحقات أو التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

