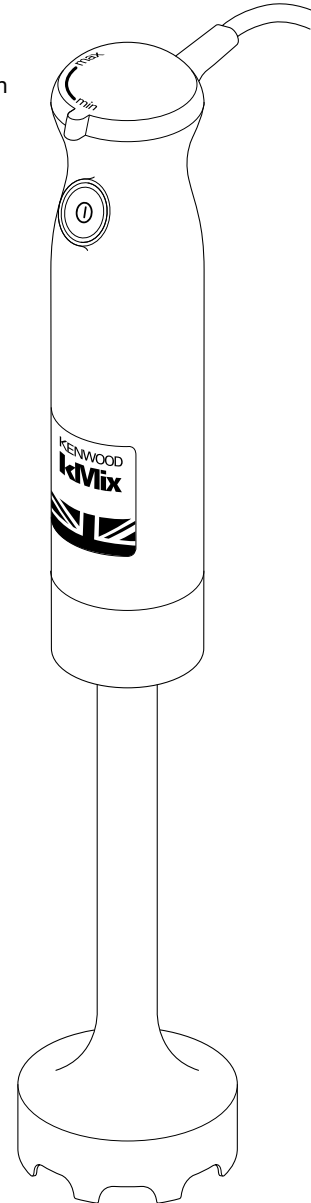


# KENWOOD

**kMix**  **triblade**  
SYSTEM™

## TYPE HDX75

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 8
Nederlands	9 - 17
Français	18 - 26
Deutsch	27 - 35
Italiano	36 - 44
Português	45 - 53
Español	54 - 62
Dansk	63 - 70
Svenska	71 - 78
Norsk	79 - 86
Suomi	87 - 94
Türkçe	95 - 102
Česky	103 - 111
Magyar	112 - 120
Polski	121 - 130
Ελληνικά	131 - 139
Slovenčina	140 - 148
Українська	149 - 157
عربي	١٦٦ - ١٥٨

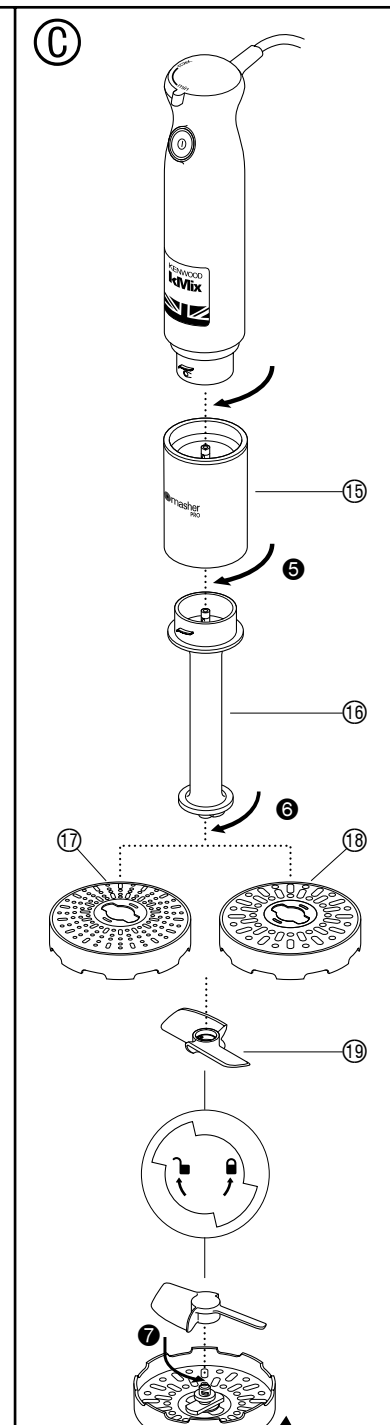
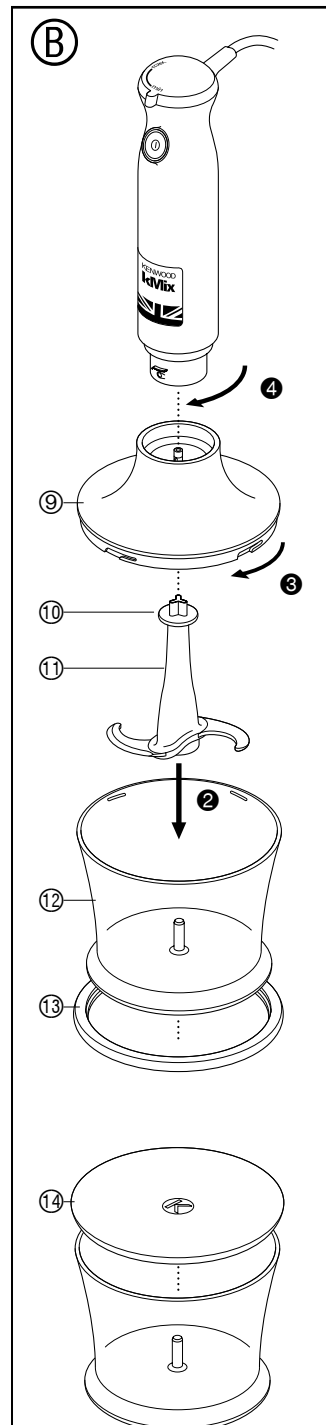
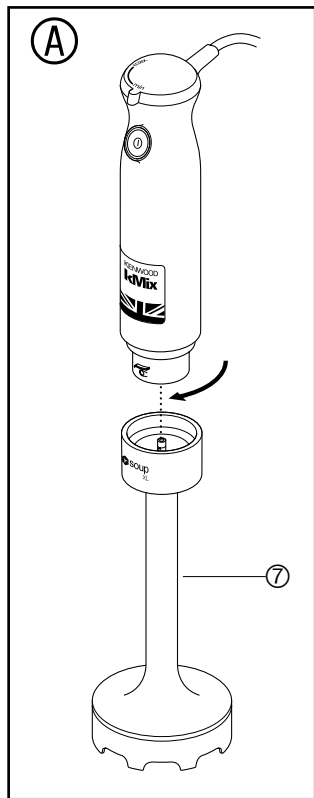
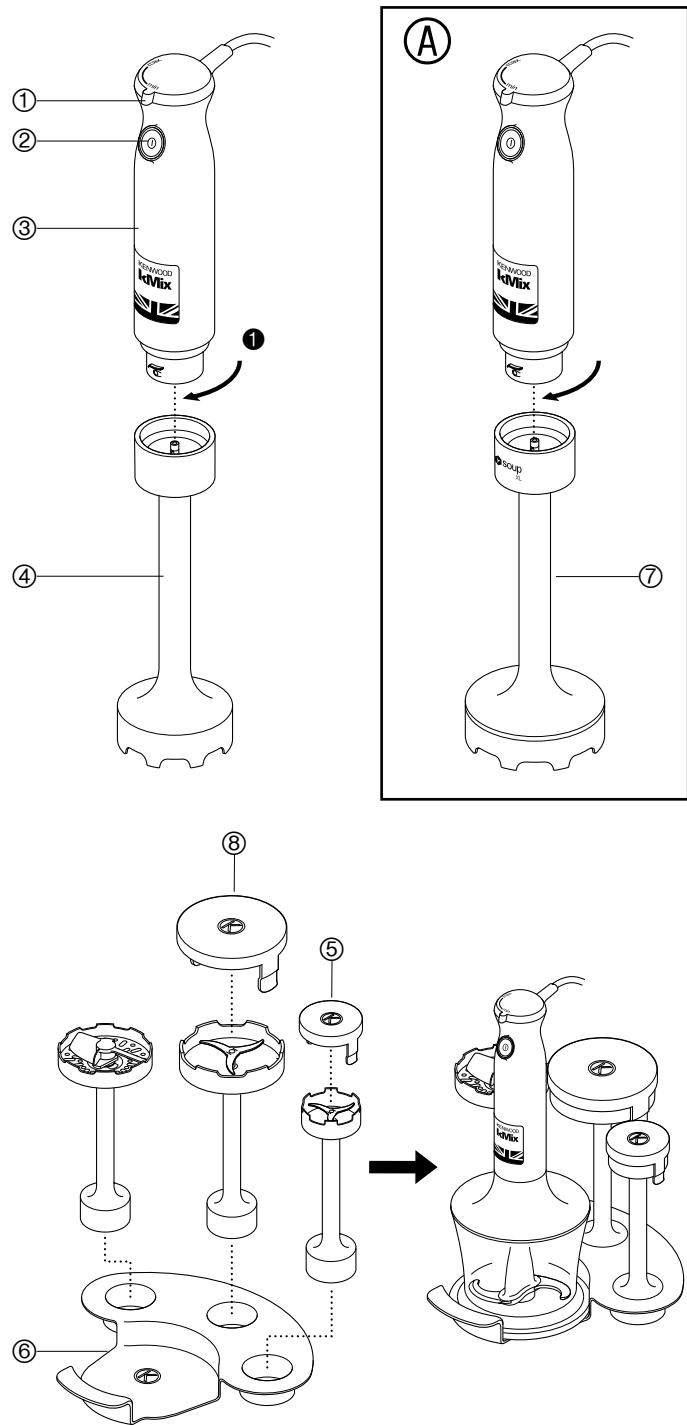


HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

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

**KENWOOD**  
CREATE MORE

132055/1



## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Never touch the blades while the machine is plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Unplug after use and before changing attachments.
- Never blend hot oil or fat.
- For safest use it is recommended to let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the power handle in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always disconnect the hand blender from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.

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

### **important**

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, do not use your hand blender for longer than 50 seconds in any 4 minute period.

### **chopper attachment**

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

#### **before plugging in**

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

#### **before using for the first time**

- Throw away the clear blade covers from the Triblade™ and the chopper blade as they are to protect the blade during manufacture and transit only.

#### **Take care as the blades are very sharp.**

- Wash all parts - see "care and cleaning".

# key

## hand blender

- ① variable speed control
- ② ON button
- ③ power handle
- ④ blender shaft with fixed triblade.
- ⑤ blade cover
- ⑥ storage unit

## Ⓐ SOUP XL (if supplied)

- ⑦ soup XL
- ⑧ blade cover

## Ⓑ chopper (if supplied)

- ⑨ chopper cover
- ⑩ finger grip
- ⑪ chopper blade
- ⑫ bowl
- ⑬ rubber ring base
- ⑭ bowl lid

## Ⓒ Metal masherpro™ (if supplied)

- ⑮ masher collar
- ⑯ masher shaft
- ⑰ fine screen
- ⑱ coarse screen
- ⑲ masher paddle

recommended usage chart				
Ingredient/ recipe	Container	Speed	Processing Time *	Max Capacity
<b>Hand blender</b>				
Soups	2 litre saucepan	maximum	25 secs	1 litre
Mayonnaise	1 litre beaker	maximum	45-60 secs	4 Eggs 600ml Oil
Baby Food	1 litre beaker	maximum	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	1 litre beaker	maximum	30 secs	800ml
<b>Soup XL</b>				
Soups	4 litre saucepan	maximum	25 secs	2 litre
<b>Chopper attachment</b>				
Meat	Chopper bowl	maximum	10-15 secs	250g
Herbs	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	30g
Nuts	Chopper bowl	maximum	10-15 secs	200g
Bread	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	1 slice
Onions	Chopper bowl	maximum	-	200g
Biscuits	Chopper bowl	maximum	15 secs	140g
Pate	Chopper bowl	maximum	5-10 secs	150g
<b>Metal masherpro – Coarse Screen</b>				
<b>Cooked vegetables</b> (potatoes, swede, carrots and yams)	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
<b>Metal masherpro – Fine Screen</b>				
Cooked Potatoes	Large saucepan/ Large bowl	minimum	30-40 secs	600-800g
<b>Soft Fruits</b> Raspberries Apricots	Large bowl 1 litre saucepan	minimum minimum	30-40 secs 30-40 secs	500g 400g (softened in water)

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

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

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

### **for 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 XL (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 Remove the blade cover ⑤ or ⑧ from the end of the blender shaft/ soup XL.
- 2 Fit the power handle inside the blender shaft ① and turn clockwise to lock.
- 3 Plug in.
- 4 Place the food into a suitably sized container. We would recommend a tall straight sided vessel, larger than the base to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent spillage. Select the required speed using the variable speed control then press the ON button. Select a low speed for slower blending and to minimise splashing and a higher speed for faster blending (refer to recommended usage chart).

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

- Do not let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.
- **Your hand blender is not suitable for ice crushing.**
- If your blender gets blocked, unplug before clearing.

- 5 After use release the ON button. Unplug and turn the power handle anticlockwise to remove the blender shaft from the power handle.

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

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts.
  - Do not chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.
- 1 Remove any bones and cut food into 1-2cm (½-1") cubes.
  - 2 Fit the rubber ring base ⑬ 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 ②.
  - 4 Add your food.
  - 5 Fit the chopper cover, turn and lock ③.
  - 6 Fit the power handle to the chopper cover ④ - turn clockwise to lock.
  - 7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the ON button. Alternatively press the ON button in short bursts to achieve a pulsing action.
  - 8 After use, unplug and dismantle.

### **ⓒ Metal masherpro™ (if supplied)**

#### **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.
- 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 ⑤.

- 3 Fit either the coarse or fine screen to the masher shaft – turn clockwise to lock ⑥.
- 4 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).**
- 5 Fit the power handle to the masher assembly - turn clockwise to lock.
- 6 Plug in.
- 7 Place the masher in the saucepan or bowl etc.  
Select a low speed on the variable control and then press the ON button (refer to recommended usage chart).
  - 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 Turn the power handle anticlockwise and remove the masher assembly.
- 10 Remove the paddle from the masher by turning clockwise.
- 11 Remove the screen by turning anti-clockwise ⑥ 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.
- Do not 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.
- Do not use abrasives.

## care and cleaning guide

Item	Suitable for dishwashing 	Do Not immerse in Water 	Handwash 	Wipe with a damp cloth 
Power handle	X	✓	X	✓
Blender shaft *	X	✓	X	✓
soup XL *	X	✓	X	✓
Blade covers	X	X	✓	✓
Chopper cover	X	✓	X	✓
Chopper bowl	✓	X	✓	✓
Chopper blade	✓	X	✓	✓
Chopper bowl lid	✓	X	✓	✓
Chopper bowl rubber ring base	✓	X	✓	✓
Masher shaft	X	✓	X	✓
Masher paddle	✓	X	✓	✓
Masher collar	X	✓	X	✓
Masher	✓	X	✓	✓
Storage unit	✓	X	✓	✓

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

## **hand blender shaft/soup XL** either

- Part fill a suitable 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 dishwasher.**

## **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** - do not allow the masher collar to get wet.

## service and customer care

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

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

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

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

## troubleshooting guide

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



# Nederlands

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

## veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- 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 hulpstukken verwisselt de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de staafmixer niet in hete olie of vet.
- Voor het veiligste gebruik raden we u aan hete vloeistoffen tot kamertemperatuur te laten afkoelen voordat u ze met de staafmixer verwerkt.
- Gebruik de staafmixer nooit als hij beschadigd is. Laat hem dan nakijken of repareren: zie “onderhoud en klantenservice”.
- Dompel het handvat nooit onder in water en laat het snoer en de stekker niet nat worden – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.
- Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt en niet van het werkoppervlak naar beneden hangt, zodat kinderen eraan kunnen trekken.
- Gebruik nooit hulpstukken die niet bij de staafmixer horen.

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

### **belangrijk**

- Om een lange levensduur van uw apparaat te garanderen bij het verwerken van zware mengsels, dient u de staafmixer niet langer dan 50 seconden per vier minuten te gebruiken.

## 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 verplaatsen en schoonmaken altijd bovenaan bij de vingergreep vast, weg van het snijvlak.

### voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

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

- Werp de beschermhoezen van de Triblade™ en het hakmes weg; ze dienen uitsluitend om het mes tijdens de vervaardiging en het vervoer te beschermen. **Wees voorzichtig: de messen zijn erg scherp.**
- Was alle onderdelen - zie 'onderhoud en reiniging'.

## legenda

### staafmixer

- ① variabele snelheidsregelaar
- ② AAN-knop
- ③ handvat
- ④ blenderschacht met vast triblade.
- ⑤ mesbeschermer
- ⑥ opbergelement

### Ⓐ SOUP XL (indien meegeleverd)

- ⑦ soup XL
- ⑧ mesbeschermer

### Ⓑ hakmes (indien meegeleverd)

- ⑨ deksel hakhulpstuk
- ⑩ vingergreep
- ⑪ hakmes
- ⑫ kom
- ⑬ rubber-ringbasis
- ⑭ komdeksel

### Ⓒ Metalen masherpro™ (indien meegeleverd)

- ⑮ kraag pureerhulpstuk
- ⑯ schacht pureerhulpstuk
- ⑰ fijne pureerschijf
- ⑱ grove pureerschijf
- ⑲ pureerblad

## aanbevolen gebruikstabel

<b>Ingrediënt / recept</b>	<b>Bak</b>	<b>Snelheid</b>	<b>Verwerkings-tijd *</b>	<b>Max. capaciteit</b>
<b>Staafmixer</b>				
Soep	2 liter steelpan	maximum	25 sec	1 liter
Mayonaise	1 liter beker	maximum	45 - 60 sec	4 eieren 600 ml olie
Babyvoeding	1 liter beker	maximum	30 - 40 sec	300 g
Smoothies / milkshakes	1 liter beker	maximum	30 sec	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Soep	4 liter steelpan	maximum	25 sec	2 liter
<b>Hakhelpstuk</b>				
Vlees	Kom hakapparaat	maximum	10 - 15 sec	250 g
Kruiden	Kom hakapparaat	maximum	5 - 10 sec	30 g
Noten	Kom hakapparaat	maximum	10 - 15 sec	200 g
Brood	Kom hakapparaat	maximum	5 - 10 sec	1 plak
Uien	Kom hakapparaat	maximum	-	200 g
Koekjes	Kom hakapparaat	maximum	15 sec	140 g
Paté	Kom hakapparaat	maximum	5 - 10 sec	150 g
<b>Metalen Masher Pro - grove schijf</b>				
<b>Gekookte groente</b> (aardappelen, koolraap, wortelen en yams)	Grote steelpan / grote kom	minimum	30 - 40 sec	600 - 800 g
<b>Metalen Masher Pro - fijne schijf</b>				
Gekookte aardappelen	Grote steelpan / grote kom	minimum	30 - 40 sec	600 - 800 g
<b>Zachte vruchten</b> Frambozen Abrikozen	Grote kom 1 liter steelpan	minimum minimum	30 - 40 sec 30 - 40 sec	500 g 400 g (geweekt in water)

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

## **gebruik van de staafmixer**

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

## **mengen in een steelpan**

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

- 1 Haal de mesbeschermer ⑤ of ⑧ van het uiteinde van de staafmixer/soup XL af.
- 2 Bevestig het handvat aan de staaf ① en draai het naar rechts vast.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Doe de voedingsmiddelen in een geschikte container. Wij raden een hoge container met rechte zijanten aan die groter is dan het onderstel, zodat de ingrediënten kunnen bewegen, maar niet worden gemorst.  
Kies de benodigde snelheid met de variabele snelheidsregelaar en druk op de AAN-knop.  
Kies een lagere snelheid voor langzamer mengen en om spetters te voorkomen, en een hogere snelheid voor sneller mengen (raadpleeg de 'aanbevolen gebruikstabel').

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

- Laat de vloeistof niet boven de verbinding van het handvat en de staaf uitkomen.
- Beweeg het mes door het voedsel en gebruik een prakkende of roerende beweging om de massa goed te mengen.

- **Uw staafmixer is niet geschikt voor het verbrijzelen van ijsblokjes.**

- Als uw staafmixer geblokkeerd raakt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat reinigt.
- 5 Na het gebruik laat u de AAN-knop los. Haal de stekker uit het stopcontact en draai het handvat naar links van de staaf af.

## **Ⓑ het hakhulpstuk gebruiken (indien meegeleverd)**

- U kunt vlees, groenten, kruiden, brood, koekjes 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 ⑬ onder op de de kom van het hakapparaat aan. (Dit voorkomt dat de kom over het werkoppervlak glijdt).
  - 3 Plaats het hakmes op de pen in de kom ②.
  - 4 Voeg het voedsel toe.
  - 5 Zet het deksel op het hakhulpstuk, draai en vergrendel het ③.
  - 6 Bevestig het handvat aan het deksel van het hakhulpstuk ④ en draai het handvat naar rechts vast.
  - 7 Steek de stekker in het stopcontact. Houd de kom goed vast. Druk op de AAN-knop. Voor een pulswerking kunt u ook kort achter elkaar op de AAN-knop drukken.
  - 8 Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.

## Ⓒ **Metalen masherpro™ (indien meegeleverd)**

### **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.
- 1 Kook harde groenten en fruit en giet ze voor het pureren af.
  - 2 Bevestig de kraag van het pureerhulpstuk aan de schacht door hem naar rechts te draaien totdat hij is vergrendeld ⑤.
  - 3 Bevestig òf de grove òf de fijne schijf aan de schacht van het pureerhulpstuk en draai de schijf naar rechts om hem te vergrendelen ⑥.
  - 4 Keer het pureerhulpstuk ondersteboven en plaats het pureerblad over de centrale as; draai het naar links om het te vergrendelen ⑦. **(Als de kraag niet is bevestigd kan het blad niet op zijn plaats worden gezet).**
  - 5 Bevestig het handvat aan het pureerhulpstuk en draai het naar rechts vast.
  - 6 Steek de stekker in het stopcontact.
  - 7 Zet het pureerhulpstuk in de steelpan of kom enz. Kies een lage snelheid op de variabele snelheidsregelaar en druk op de AAN-knop (raadpleeg de 'aanbevolen gebruikstabel').
    - Beweeg het pureerhulpstuk omhoog en omlaag door de hele mix totdat het gewenste resultaat is bereikt. Verhoog de snelheid zo nodig.
  - 8 Laat na gebruik de AAN-knop los en haal de stekker uit het stopcontact.

- 9 Draai het handvat naar links van het pureerhulpstuk af.
- 10 Haal het pureerblad van het pureerhulpstuk door hem naar rechts te draaien.
- 11 Verwijder de schijf door naar links te draaien ⑧ 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.
- Gebruik geen schuurmiddelen.

## verzorging en reiniging

Item	Geschikt voor de afwasmachine 	Niet in water onderdompelen 	Met de hand wassen 	Met een vochtige doek afvegen 
Handvat	x	✓	x	✓
Blenderschacht *	x	✓	x	✓
soup XL *	x	✓	x	✓
Mesbeschermers	x	x	✓	✓
Deksel van het hakhulpstuk	x	✓	x	✓
Kom hakhulpstuk	✓	x	✓	✓
Hakmes	✓	x	✓	✓
Komdeksel hakhulpstuk	✓	x	✓	✓
Rubber-ringbasis kom hakhulpstuk	✓	x	✓	✓
Schacht pureerhulpstuk	x	✓	x	✓
Pureerblad	✓	x	✓	✓
Kraag pureerhulpstuk	x	✓	x	✓
Pureerhulpstuk	✓	x	✓	✓
Opbergelement	✓	x	✓	✓

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

### staafmixer / soup XL

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

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

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

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

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



## problemen oplossen

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

# Français

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

## sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique «service après-vente».
- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.

- Débranchez toujours le mélangeur à main de l'alimentation électrique lorsqu'il est sans surveillance et avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- La vitesse maximale est basée sur l'accessoire qui requière le plus de puissance. Les autres accessoires peuvent nécessiter moins de puissance.

### **important**

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

## fixation du hachoir

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

### avant de brancher l'appareil

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

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

- Jetez les caches qui recouvrent la partie Triblade™ et la lame du hachoir car ils servent uniquement à les protéger lors du processus de fabrication et pour le transport.

### Faites attention car les lames sont très coupantes.

- Lavez les éléments : voir «entretien et nettoyage».

## légende

### mélangeur à main

- ① commande de vitesse variable
- ② bouton ON
- ③ poignée d'alimentation
- ④ manche du mixeur avec Triblade fixé
- ⑤ protège-lame
- ⑥ unité de rangement

### (A) SOUP XL (si fourni)

- ⑦ soup XL
- ⑧ protège-lame

### (B) hachoir (si fourni)

- ⑨ couvercle du hachoir
- ⑩ manche
- ⑪ lame du hachoir
- ⑫ bol
- ⑬ socle en caoutchouc
- ⑭ couvercle du gobelet

### (C) Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni)

- ⑮ collier du presse-purée
- ⑯ axe du presse-purée
- ⑰ tamis fin
- ⑱ tamis épais
- ⑲ pale du presse-purée

# Guide d'utilisation

Ingrédient/ recette	Contenant	Vitesse	Durée de mélange *	Capacité maximale
<b>Mélangeur à main</b>				
Soupes	Casserole 2 litres	maximum	25 secs	1 litre
Mayonnaise	Bol 1 litre	maximum	45-60 secs	4 Œufs 600ml Huile
Purées bébé	Bol 1 litre	maximum	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	Bol 1 litre	maximum	30 secs	800ml
<b>Soup XL</b>				
Soupes	Casserole 4 litres	maximum	25 secs	2 litres
<b>Accessoire Hachoir</b>				
Viande	Bol hachoir	maximum	10-15 secs	250g
Herbes aromatiques	Bol hachoir	maximum	5-10 secs	30g
Noix, noisettes, amandes...	Bol hachoir	maximum	10-15 secs	200g
Pain	Bol hachoir	maximum	5-10 secs	1 tranche
Oignons	Bol hachoir	maximum	-	200g
Biscuits	Bol hachoir	maximum	15 secs	140g
Pâté	Bol hachoir	maximum	5-10 secs	150g
<b>Presse-purée en métal Masher Pro - Tamis épais</b>				
<b>Légumes cuits</b> (pommes de terre, chou- navet, carottes et ignames)	Grande casserole/ Grand saladier	minimum	30-40 secs	600-800g
<b>Presse-purée en métal Masher Pro - Tamis fin</b>				
Pommes de terre cuites	Grande casserole/ Grand saladier	minimum	30-40 secs	600-800g
<b>Fruits mous</b> Framboises Abricots	Grand saladier / Casserole 1 litre	minimum minimum	30-40 secs 30-40 secs	500g 400g (ramolli dans l'eau)

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

## **utilisation du mélangeur à main**

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

### **pour mélanger 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 Soup XL (si fourni) pour mixer rapidement les soupes, etc., directement dans la casserole. Sinon, utilisez le mélangeur à main.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**

- 1 Retirez le protège-lame ⑤ ou ⑧ au bout de l'axe mélangeur /du Soup XL.
- 2 Insérez la poignée d'alimentation dans l'axe mélangeur ① et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Branchez l'appareil.
- 4 Placez les ingrédients dans un récipient de taille adaptée. Nous vous recommandons de prendre un récipient haut, à bords droits, avec un diamètre légèrement plus large que l'embase pour permettre le déplacement des ingrédients, tout en étant suffisamment haut pour éviter les éclaboussures. Sélectionnez la vitesse désirée à l'aide du variateur de vitesse puis appuyez sur le bouton ON. Choisissez une faible vitesse pour mixer lentement et pour éviter le plus possible les éclaboussures et une vitesse plus élevée pour un mélange plus rapide (référez-vous au tableau des utilisations recommandées).
- **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.
- 5 Après utilisation, relâchez le bouton ON. Débranchez et tournez la poignée d'alimentation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer l'axe mélangeur de la poignée d'alimentation.

### **ⓑ pour utiliser le hachoir (si fourni)**

- Vous pouvez hacher de la viande, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits et des fruits secs tels que noix, noisettes, amandes, etc.
  - Ne mixez pas des aliments durs 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 ⑬. (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 ②.
  - 4 Ajoutez vos aliments.
  - 5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ③.
  - 6 Ajustez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir ④ - Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
  - 7 Branchez l'appareil. Maintenez le bol immobile. Puis appuyez sur le bouton ON. Alternativement, appuyez sur le bouton ON par courtes impulsions pour que l'opération se fasse plus rapidement.
  - 8 Après utilisation, débranchez et démontez.

## Ⓒ **Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni)**

### **important**

- N'utilisez jamais le presse-purée dans une casserole directement sur le feu. Retirez toujours la casserole 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 la casserole d'aliments au-delà de la moitié du récipient.
- 1 Faites cuire les fruits et légumes durs et égouttez-les avant de les écraser.
  - 2 Montez le collier du presse-purée sur l'axe du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ⑤.
  - 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 ⑥.
  - 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 ⑦. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).**
  - 5 Ajustez la poignée d'alimentation sur l'ensemble presse-purée. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
  - 6 Branchez.
  - 7 Insérez le pilon dans la casserole ou le bol, etc. Sélectionnez une vitesse lente à l'aide du variateur de vitesse puis appuyez sur le bouton ON. (Référez-vous au tableau d'utilisation recommandée.)
  - Faites monter et descendre le pilon dans le mélange jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Augmentez la vitesse si nécessaire.

- 8 Après utilisation, relâchez le bouton ON et débranchez.
- 9 Tournez la poignée d'alimentation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez l'ensemble 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 ⑧ 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. Frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.
- N'utilisez pas de matières abrasives.

## Guide d'entretien

Pièce	Lavable au lave-vaisselle 	Ne pas immerger dans l'eau 	Lavage à la main 	Essuyer avec un tissu mouillé 
Poignée d'alimentation	x	✓	x	✓
Axe du mélangeur *	x	✓	x	✓
soup XL *	x	✓	x	✓
Protèges lames	x	x	✓	✓
Couvercle du hachoir	x	✓	x	✓
Bol du hachoir	✓	x	✓	✓
Lame du hachoir	✓	x	✓	✓
Couvercle du bol du hachoir	✓	x	✓	✓
Socle du bol du hachoir en caoutchouc	✓	x	✓	✓
Axe du presse-purée	x	✓	x	✓
Pale du presse-purée	✓	x	✓	✓
Collier du presse-purée	x	✓	x	✓
Presse-purée	✓	x	✓	✓
Unité de rangement	✓	x	✓	✓

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

### Axe du mélangeur/soup XL soit

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

### 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'axe 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 du presse-purée se mouiller.



## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



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

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

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

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

## Guide de dépannage

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

# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- 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 Stabmixer nicht verwendet wird und vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen immer den Netzstecker ziehen.

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

### **Wichtig**

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

### **Zerkleinerer**

- Die scharfen Messer nicht berühren.
- Vor Entleeren der Schüssel das Schlagmesser herausnehmen.

- Abdeckung erst abnehmen, nachdem das Schlagmesser ganz zum Stillstand gekommen ist.
- Das Schlagmesser beim Handhaben und Reinigen stets am Fingergriff und mit Abstand zu den Klingen festhalten.

#### **Vor dem Anschluss**

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

#### **Vor dem ersten Gebrauch**

- Sie können die transparenten Klingenabdeckungen (Triblade™ und Schlagmesser) wegwerfen – sie dienen lediglich zum Schutz bei Herstellung und Transport.

#### **Vorsicht! Die Klingen sind sehr scharf.**

- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

## Schlüssel

#### **Stabmixer**

- ① Geschwindigkeitsregler
- ② EIN/AUS-Taste
- ③ Arbeitsgriff
- ④ Mixerschaft mit festem Triblade.
- ⑤ Klingenabdeckung
- ⑥ Aufbewahrungsstation

#### **Ⓐ SOUP XL (wenn im Lieferumfang)**

- ⑦ Soup XL
- ⑧ Klingenabdeckung

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

- ⑨ Zerkleinerer-Deckel
- ⑩ Fingergriff
- ⑪ Schlagmesser
- ⑫ Schüssel
- ⑬ Gummisockel
- ⑭ Schüsseldeckel

#### **Ⓒ masherpro™ Metall-Stampfer (wenn im Lieferumfang)**

- ⑮ Stampfermanschette
- ⑯ Stampferschaft
- ⑰ Feine Stampfscheibe
- ⑱ Grobe Stampfscheibe
- ⑲ Stampferpaddel

# Empfehlungstabelle

Zutat/ Rezept	Behälter	Geschw.	Verarbeitungs- zeit *	Höchst- menge
<b>Stabmixer</b>				
Suppen	2-Liter-Topf	Maximum	25 Sek.	1 Liter
Mayonnaise	1-Liter-Becher	Maximum	45 – 60 Sek.	4 Eier 600 ml Öl
Babykost	1-Liter-Becher	Maximum	30 – 40 Sek.	300 g
Smoothies/ Milkshakes	1-Liter-Becher	Maximum	30 Sek.	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Suppen	4-Liter-Topf	Maximum	25 Sek.	2 Liter
<b>Zerkleinerer</b>				
Fleisch	Zerkleinerer- Schüssel	Maximum	10 – 15 Sek.	250 g
Kräuter	Zerkleinerer- Schüssel	Maximum	5 – 10 Sek.	30 g
Nüsse	Zerkleinerer- Schüssel	Maximum	10 – 15 Sek.	200 g
Brot	Zerkleinerer- Schüssel	Maximum	5 – 10 Sek.	1 Scheibe
Zwiebeln	Zerkleinerer- Schüssel	Maximum	–	200 g
Kekse	Zerkleinerer- Schüssel	Maximum	15 Sek.	140 g
Paté	Zerkleinerer- Schüssel	Maximum	5 – 10 Sek.	150 g
<b>Masherpro Metall-Stampfer – grobe Stampfscheibe</b>				
<b>Gekochtes Gemüse</b> (Kartoffeln, Kohlrüben, Karotten und Süßkartoffeln)	Großer Topf/ große Schüssel	Minimum	30 – 40 Sek.	600 – 800 g
<b>Masherpro Metall-Stampfer – feine Stampfscheibe</b>				
Gekochte Kartoffeln	Großer Topf/ große Schüssel	Minimum	30 – 40 Sek.	600 – 800 g
<b>Weichobst</b> Himbeeren Aprikosen	Große Schüssel 1-Liter-Topf	Minimum Minimum	30 – 40 Sek. 30 – 40 Sek.	500 g 400 g (eingeweicht in Wasser)

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

## **Verwendung des Stabmixers**

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

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

- 1 Entfernen Sie die Klingensabdeckung ⑤ oder ⑧ Ende des Mixerschafts/Soup XL.
  - 2 Führen Sie den Arbeitsgriff in den Mixerschaft ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ①.
  - 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
  - 4 Geben Sie das Püriergut in ein Gefäß von geeigneter Größe. Wir empfehlen ein schmales Gefäß mit senkrechten Seiten, die hoch genug sind, um Spritzer zu verhindern. Es sollte etwas größer sein als das Mixerende, damit das Püriergut sich bewegen kann. Wählen Sie die gewünschte Stufe des Geschwindigkeitsreglers und drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit für langsames Pürieren mit weniger Spritzern und eine höhere Geschwindigkeit für schnelleres Pürieren (siehe Empfehlungstabelle).
- **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.
- 5 Geben Sie am Ende des Püriervorgangs die EIN/AUS-Taste wieder frei. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und drehen Sie den Arbeitsgriff gegen den Uhrzeigersinn, um den Mixerschaft vom Arbeitsgriff zu lösen.

## Ⓑ **Verwendung des Zerkleinerers (wenn im Lieferumfang)**

- Sie können das Gerät zum Zerkleinern von Fleisch, Gemüse, Kräutern, Brot, Keksen und Nüssen verwenden.
  - Verarbeiten Sie niemals harte Nahrungsmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade – Sie beschädigen dadurch das Messer.
- 1 Entfernen Sie alle Knochen und schneiden Sie Zutaten in 1-2 cm große Würfel.
  - 2 Setzen Sie die Zerkleinererschüssel auf den Gummisockel ⑬. (Dies verhindert, dass die Schüssel auf der Arbeitsfläche rutscht.)
  - 3 Setzen Sie das Schlagmesser auf den Stift in der Schüssel ②.
  - 4 Geben Sie die Zutaten hinzu.
  - 5 Setzen Sie die Abdeckung auf und drehen Sie sie, bis sie einrastet ③.
  - 6 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf die Zerkleinerer-Abdeckung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ④.
  - 7 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und halten Sie die Schüssel fest. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Für Impulsbetrieb können Sie die EIN/AUS-Taste auch stoßweise betätigen.

8 Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät wieder auseinander.

### **Ⓒ masherpro™ Metall-Stampfer (wenn im Lieferumfang)**

#### **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.

- 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 **5**.
- 3 Bringen Sie entweder die grobe oder die feine Stampfscheibe am Stampferschaft an, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. **6**.
- 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 **7**. **(Ohne angebrachte Manschette lässt sich das Paddel nicht einrasten).**
- 5 Setzen Sie den Arbeitsgriff auf den Stampfer und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 6 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- 7 Setzen Sie den Stampfer in den Topf oder die Schüssel. Wählen Sie eine niedrige Stufe des Geschwindigkeitsreglers und drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste (siehe Empfehlungstabelle).

- Bewegen Sie den Stampfer auf und ab durch die Zutaten, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Erhöhen Sie bei Bedarf die Geschwindigkeit.
- 8 Geben Sie am Ende des Stampfvorgangs die EIN/AUS-Taste wieder frei und ziehen Sie den Netzstecker.
  - 9 Drehen Sie den Arbeitsgriff gegen den Uhrzeigersinn und nehmen sie den Stampfer ab.
  - 10 Drehen Sie das Paddel im Uhrzeigersinn und nehmen Sie es aus dem Stampfer.
  - 11 Drehen Sie die Stampfscheibe gegen den Uhrzeigersinn **8** 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.
- Keine Scheuermittel verwenden.



## Pflege und Reinigung

Teil	Spülmaschinenfest 	Nicht in Wasser tauchen 	Von Hand waschen 	Mit einem feuchten Tuch abwischen 
Arbeitsgriff	x	✓	x	✓
Mixerschaft *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Klingenabdeckungen	x	x	✓	✓
Zerkleinerer-Abdeckung	x	✓	x	✓
Zerkleinerer-Schüssel	✓	x	✓	✓
Schlagmesser	✓	x	✓	✓
Deckel für Zerkleinerer-Schüssel	✓	x	✓	✓
Zerkleinerer-Schüssel Gummisockel für Becher	✓	x	✓	✓
Stampferschaft	x	✓	x	✓
Stampferpaddel	✓	x	✓	✓
Stampfermanschette	x	✓	x	✓
Stampfer	✓	x	✓	✓
Aufbewahrungsstation	✓	x	✓	✓

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

### Stabmixerschaft / Soup XL

- Ein geeignetes Gefäß zum Teil mit warmem Wasser und Spülmittel füllen. Stecker an die Steckdose anschließen, Stabmixerschaft 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 Schaft eindringen lassen. Falls doch Wasser eintreten sollte, dieses abgießen und Schaft vor erneuter Verwendung vollständig trocknen lassen.
- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

### **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

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



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

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

## Fehlerbehebung

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

# Italiano

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

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- 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 autorizzato.

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

### **importante**

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

## accessorio tritatutto

- Non toccare le lame affilate.
- Togliere la lama del tritatutto prima di svuotare il recipiente.
- Non rimuovere mai il coperchio prima che la lama del tritatutto si sia completamente fermata.
- Tenere sempre la lama del tritatutto dalla presa per le dita, lontano dal filo della lama, sia durante la manipolazione che durante la pulizia.

### prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

### prima dell'uso

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

## legenda

### frullatore a immersione

- ① controllo regolabile della velocità
- ② pulsante di accensione
- ③ manico
- ④ corpo del frullatore con triblade fissa
- ⑤ protezione della lama
- ⑥ porta-alberini

### Ⓐ SOUP XL (se in dotazione)

- ⑦ soup XL
- ⑧ protezione della lama

### Ⓑ tritatutto (se in dotazione)

- ⑨ coperchio del tritatutto
- ⑩ presa per le dita
- ⑪ lama del tritatutto
- ⑫ ciotola
- ⑬ base ad anello in gomma
- ⑭ coperchio della ciotola

### Ⓒ masherpro™ in Metallo (se in dotazione)

- ⑮ ghiera dello schiacciaverdure
- ⑯ corpo dello schiacciaverdure
- ⑰ crivello fine
- ⑱ crivello grossolano
- ⑲ pala dello schiacciaverdure

## tabella per l'uso consigliato

<b>Ingrediente/ ricetta</b>	<b>Contenitore</b>	<b>Velocità</b>	<b>Tempo di lavorazione *</b>	<b>Capacità massima</b>
<b>Frullatore a immersione</b>				
Minestre	Pentola da 2 litri	massima	25 sec	1 litro
Maionese	Recipiente da 1 litro	massima	45-60 sec	4 uova 600 ml d'olio
Omogeneizzati	Recipiente da 1 litro	massima	30-40 sec	300 g
Smoothie/ Frullati	Recipiente da 1 litro	massima	30 sec	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Minestre	Pentola da 4 litri	massima	25 sec	2 litri
<b>Accessori del tritatutto</b>				
Carne	Ciotola del tritatutto	massima	10-15 sec	250 g
Erbe	Ciotola del tritatutto	massima	5-10 sec	30 g
Frutta secca	Ciotola del tritatutto	massima	10-15 sec	200 g
Pane	Ciotola del tritatutto	massima	5-10 sec	1 fetta
Cipolle	Ciotola del tritatutto	massima	-	200 g
Biscotti	Ciotola del tritatutto	massima	15 sec	140 g
Paté	Ciotola del tritatutto	massima	5-10 sec	150 g
<b>Metal masherpro - crivello grossolano</b>				
<b>Verdure cotte</b> (patate, rape, carote e patate dolci)	Pentola grande/ Ciotola grande	minima	30-40 sec	600-800 g
<b>Metal masherpro - crivello fine</b>				
Patate bollite	Pentola grande/ Ciotola grande	minima	30-40 sec	600-800 g
<b>Frutta morbida</b> Lamponi, albicocche	Ciotola grande Pentola da 1 litro	minima minima	30-40 sec 30-40 sec	500 g 400 g (ammorbidite in acqua)

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

## **come usare il frullatore a immersione**

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

### **per frullare 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 soup XL (se in dotazione) per lavorare velocemente minestre ecc. direttamente nella pentola. In alternativa, è possibile utilizzare il frullatore a immersione.
- **Non usare il frullatore per minestre per frullare verdura cruda.**

1 Rimuovere la protezione della lama ⑤ o ⑧ dall'estremità del frullatore o del soup XL.

2 Fissare il frullatore al manico ① e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.

3 Inserire la spina nella presa di corrente.

4 Versare gli alimenti in un contenitore di dimensioni adatte. Consigliamo un contenitore alto e dai lati dritti, più grande della base del frullatore, per consentire il movimento degli ingredienti, ma sufficientemente alto per evitare fuoriuscite. Selezionare la velocità desiderata usando il controllo regolabile della velocità e premere il pulsante di accensione.

Selezionare una velocità bassa per lavorare più lentamente gli ingredienti e ridurre al minimo gli spruzzi e una velocità più alta per una lavorazione più veloce. Fare riferimento alla tabella per l'uso consigliato.

- **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.

5 Dopo l'uso, rilasciare il pulsante di accensione (ON). Estrarre la spina dalla presa di corrente e ruotare il manico in senso antiorario per rimuovere il corpo del frullatore dal manico.

### **ⓑ come usare il tritatutto (se in dotazione)**

- È possibile tritare carne, verdure, erbe, pane, biscotti, noci e noccioline.

- Non tritare ingredienti duri, come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti la lama verrà danneggiata.

1 Eliminare gli eventuali ossicini e tagliare gli ingredienti a dadini di 1-2 cm.

2 Montare la base ad anello di gomma ⑬ 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 ②.

4 Aggiungere gli ingredienti.

5 Mettere il coperchio sul tritatutto, ruotare e bloccare in posizione ③.

6 Inserire il manico sul coperchio del tritatutto ④, poi ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.

7 Inserire la spina nella presa di corrente e tenere ben fermo il recipiente. Ora premere il pulsante di accensione (ON). In alternativa, premere il pulsante di accensione (ON) in modo intermittente, per un funzionamento a impulsi.

8 Dopo l'uso, estrarre la spina dalla presa di corrente e smontare.



## Ⓒ **masherpro™ in Metallo (se in dotazione)**

### **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 oltre la metà.
- 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 **5**.
  - 3 Montare il crivello grossolano o quello fine sul corpo dello schiacciaverdure e ruotare in senso orario per fissarlo **6**.
  - 4 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).**
  - 5 Inserire il manico sullo schiacciaverdure, poi ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
  - 6 Inserire la spina nella presa di corrente.
  - 7 Mettere lo schiacciaverdure nella pentola o nella ciotola ecc. Selezionare una velocità bassa sul controllo regolabile della velocità, poi premere il pulsante di accensione. (Fare riferimento alla tabella per l'uso consigliato).
  - Sollevare e abbassare ripetutamente lo schiacciaverdure fino a ottenere la consistenza desiderata. Aumentare la velocità, se necessario

- 8 Dopo l'uso, rilasciare il pulsante di accensione e togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- 9 Ruotare il manico in senso antiorario per rimuovere lo schiacciaverdure.
- 10 Togliere la pala dallo schiacciaverdure ruotandola in senso orario.
- 11 Rimuovere il crivello ruotando in senso antiorario **8** e poi sollevare.
- 12 Svitare la ghiera dal corpo dello schiacciaverdure.





### **accessori opzionali (non in dotazione)**

Mini tritattutto – 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.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.

## guida alla cura e pulizia

<b>Pezzo</b>	<b>Lavabile in lavastoviglie</b> 	<b>Non immergere in acqua</b> 	<b>Lavare a mano</b> 	<b>Pulire con un panno umido</b> 
Manico	x	✓	x	✓
Alberino del frullatore *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Protezione della lama	x	x	✓	✓
Protezione del tritatutto	x	✓	x	✓
Ciotola del tritatutto	✓	x	✓	✓
Lama del tritatutto	✓	x	✓	✓
Coperchio della ciotola del tritatutto	✓	x	✓	✓
Base ad anello in gomma della ciotola del tritatutto	✓	x	✓	✓
Corpo dello schiacciaverdure	x	✓	x	✓
Pala dello schiacciaverdure	✓	x	✓	✓
Ghiera dello schiacciaverdure	x	✓	x	✓
Schiacciaverdure	✓	x	✓	✓
Porta-alberini	✓	x	✓	✓

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

### **Frullatore a immersione/ soup XL**

- Riempire parzialmente un contenitore adatto di acqua e sapone. Attaccare la spina alla presa elettrica, poi inserire l'albero del frullatore immersione o del frullatore per minestre e accendere.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente, poi asciugare.
- 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. 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.



**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.

## manutenzione e assistenza tecnica

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

## guida alla risoluzione problemi

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

# Português

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

## segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- 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 num local onde uma criança o possa agarrar.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Retire o aparelho da tomada de corrente eléctrica sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de colocar ou retirar os acessórios ou limpar.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais,

sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.

- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

### **importante**

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

### **acessório de picar**

- Não toque nas lâminas afiadas.
- Remova a lâmina picadora antes de esvaziar a taça.

- Nunca retire a tampa enquanto a lâmina picadora não estiver completamente parada.
- Segure sempre a lâmina picadora pela pega, afastando-se das lâminas, quer quando manusear quer quando limpar.

#### **antes de ligar à corrente**

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

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

- Deite fora as tampas de protecção da lâmina Triblade™ e da lâmina picadora uma vez que servem apenas para protecção das lâminas durante o fabrico e transporte. **Tenha cuidado porque as lâminas estão muito afiadas.**
- Lavar as peças: consulte “cuidados e limpeza”.

#### chave

##### **varinha mágica**

- ① controlo de velocidade variável
- ② botão ON
- ③ pega motriz
- ④ acessório da varinha mágica com lâmina fixa triblade
- ⑤ protecção da lâmina
- ⑥ acessório de arrumação

##### **(A) SOUP XL (se fornecido)**

- ⑦ soup XL
- ⑧ protecção da lâmina

##### **(B) picadora (se fornecido)**

- ⑨ tampa da picadora
- ⑩ pega
- ⑪ lâmina picadora
- ⑫ taça
- ⑬ anel de borracha da base
- ⑭ tampa da taça

##### **(C) Esmagador em Metal masherpro™ (se fornecido)**

- ⑮ bainha do esmagador
- ⑯ eixo do esmagador
- ⑰ filtro fino
- ⑱ filtro grosso
- ⑲ pá do esmagador

## quadro de utilização recomendada

<b>Ingrediente/ receita</b>	<b>Recipiente</b>	<b>Velocidade</b>	<b>Tempo de processamento</b> *	<b>Capacidade Máx.</b>
<b>Varinha mágica</b>				
Sopas	Panela para 2 litros	Máximo	25 seg.	1 litro
Maionese	Copo para 1 litro	Máximo	45-60 seg.	4 Ovos 600ml Óleo
Comida para bebé	Copo para 1 litro	Máximo	30-40 seg.	300g
Smoothies/ Batidos de leite	Copo para 1 litro	Máximo	30 seg.	800ml
<b>Soup XL</b>				
Sopas	Panela para 4 litros	Máximo	25 seg.	2 litros
<b>Acessório de picar</b>				
Carne	Taça da picadora	Máximo	10-15 seg.	250g
Ervas	Taça da picadora	Máximo	5-10 seg.	30g
Nozes	Taça da picadora	Máximo	10-15 seg.	200g
Pão	Taça da picadora	Máximo	5-10 seg.	1 fatia
Cebolas	Taça da picadora	Máximo	–	200g
Biscoitos	Taça da picadora	Máximo	15 seg.	140g
Patê	Taça da picadora	Máximo	10-15 seg.	150g
<b>Esmagador em Metal masherpro – Filtro Grosso</b>				
<b>Vegetais cozinhados</b> (batatas, nabos, cenouras e inhames)	Panela grande/ Taça Grande	mínimo	30-40 seg.	600-800g
<b>Esmagador em Metal masherpro – Filtro Fino</b>				
Batatas cozinhadas	Panela grande/ Taça Grande	mínimo	30-40 seg.	600-800g
<b>Frutos Macios</b>				500g 400g
Framboesas	Taça Grande	mínimo	30-40 seg.	(amolecidos em água)
Damascos	Panela para 1 litro	mínimo	30-40 seg.	

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

### para usar a varinha mágica

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

### para 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 soup XL (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 Remova a protecção da lâmina ⑤ ou ⑧ da extremidade do eixo da varinha mágica/soup XL.
- 2 Introduza a pega motriz no eixo da varinha mágica ❶ e rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender.



- 3 Ligue à corrente.
- 4 Coloque os alimentos num recipiente de tamanho apropriado. Recomendamos um recipiente alto e estreito com um diâmetro ligeiramente mais largo do que a base da varinha mágica, para permitir o movimento dos ingredientes e alto para evitar que verta ou salpique.

Seleccione a velocidade desejada utilizando o controlo de velocidade variável 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 (consulte o quadro de utilização recomendada).

● **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.

- 5 Após utilizar liberte o botão ON. Retire da tomada e rode a pega motriz no sentido contrário dos ponteiros do relógio para soltar a pega motriz do eixo da varinha mágica.

ⓑ **utilizar a picadora (se fornecido)**

- Pode picar carne, vegetais, ervas, pão, biscoitos e nozes.
  - Não pique alimentos duros como os grãos de café, cubos de gelo, especiarias ou chocolate pois vai danificar a lâmina.
- 1 Remova todos os ossos e corte os alimentos em cubos de 1 a 2cm

- 2 Encaixe o anel de borracha da base ⑬ no fundo da taça da picadora. (Isto evita que a taça escorregue na mesa de trabalho).
- 3 Encaixe a lâmina picadora no pino da taça ②.
- 4 Adicione os alimentos.
- 5 Coloque a tampa na taça e gire para prender ③.
- 6 Introduza a pega motriz na protecção da picadora ④ - rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
- 7 Ligue à corrente e segure a taça firmemente. Depois carregue no botão ON. Em alternativa pressione o botão ON em pequenos accionamentos para realizar séries de impulsos.
- 8 Após utilizar, desligue da corrente e desmonte.

Ⓒ **Esmagador em Metal masherpro™ (se fornecido)**

**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.

- 1 Coza os vegetais e frutos duros e escorra-os antes de amassar.
- 2 Coloque a bainha do esmagador no eixo do esmagador girando na direcção dos ponteiros do relógio ⑤ 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 ⑥.
- 4 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 bainha não estiver colocada então a pá não fixa).**

- 5 Introduza a pega motriz no conjunto esmagador -rode no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
- 6 Ligue à corrente.
- 7 Coloque o esmagador na panela ou na taça, etc.  
Selecione uma velocidade baixa no controlo de velocidade variável e depois carregue no botão ON (consulte o quadro de utilização recomendada).
- 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 Vire a pega motriz no sentido contrário dos ponteiros do relógio e remova o conjunto 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 ③ 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.

## cuidados e limpeza

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

## guia de cuidados e limpeza

Utensílio	Adequado para máquina de lavar-louça 	NÃO emersa em Água 	Lavar à Mão 	Limpe com um pano um pouco húmido 
Pega motriz	x	✓	x	✓
Eixo da varinha mágica *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Protecção das lâminas	x	x	✓	✓
Protecção da picadora	x	✓	x	✓
Taça da picadora	✓	x	✓	✓
Lâmina da picadora	✓	x	✓	✓
Tampa da taça da picadora	✓	x	✓	✓
Taça da picadora	✓	x	✓	✓
Anel de borracha da base	✓	x	✓	✓
Eixo do esmagador	x	✓	x	✓
Pá do esmagador	✓	x	✓	✓
Bainha do esmagador	x	✓	x	✓
Esmagador	✓	x	✓	✓
Acessório de arrumação	✓	x	✓	✓

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

### eixo da varinha mágica/ soup XL

ou

- Encha parcialmente um recipiente 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 de lavar loiça.**

### 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.

## assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



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

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

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

## guia de avarias

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

# Español

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

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Nunca toque las cuchillas cuando el aparato esté enchufado.
- Mantenga los dedos, pelo, ropa y utensilios fuera del alcance de las partes en movimiento.
- Desenchufe después del uso y antes de cambiar las piezas.
- Nunca bata aceite ni grasa calientes.
- Para un uso más seguro, se recomienda dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Nunca utilice una batidora de mano dañada. Que la revisen o arreglen, vea «servicio técnico y atención al cliente».
- Nunca sumerja el brazo eléctrico en agua, o deje que el cable o enchufe se mojen— le podría dar una descarga eléctrica.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes o que cuelgue de manera que un niño pudiera cogerlo.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Desconecte siempre la mezcladora de mano del suministro de electricidad si se deja desatendida, y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.

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

### **importante**

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

## accesorio para picar

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

### antes de enchufar el aparato

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

### antes de usarla por primera vez

- Tire las fundas protectoras transparentes del Triblade™ y de la cuchilla de la picadora ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte. **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.**
- Limpieza: consulte «cuidado y limpieza».

## descripción del aparato

### mezcladora de mano

- ① control de velocidad variable
- ② botón de ENCENDIDO
- ③ mango ergonómico
- ④ eje de la mezcladora con «triblade» fijo.
- ⑤ funda protectora de las cuchillas
- ⑥ unidad de almacenamiento

### (A) SOUP XL (si se incluye)

- ⑦ soup XL
- ⑧ funda protectora de las cuchillas

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

- ⑨ tapa de la picadora
- ⑩ asa
- ⑪ cuchilla de la picadora
- ⑫ bol
- ⑬ anillo de goma
- ⑭ tapa del bol

### (C) Masherpro™ de metal (si se incluye)

- ⑮ collarín de la trituradora
- ⑯ eje de la trituradora
- ⑰ pantalla fina
- ⑱ pantalla gruesa
- ⑲ paleta de la trituradora



## tabla de usos recomendados

<b>Ingrediente/ receta</b>	<b>Recipiente</b>	<b>Velocidad</b>	<b>Tiempo de procesamiento</b> *	<b>Capacidad máx</b>
<b>Mezcladora de mano</b>				
Sopas	Cacerola de 2 litros de capacidad	máxima	25 segundos	1 litro
Mayonesa	Vaso de 1 litro de capacidad	máxima	45-60 segundos	4 huevos 600 ml de aceite
Comida para bebés	Vaso de 1 litro de capacidad	máxima	30-40 segundos	300 g
Smoothies/ batidos	Vaso de 1 litro de capacidad	máxima	30 segundos	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Sopas	Cacerola de 4 litros de capacidad	máxima	25 segundos	2 litros
<b>Accesorio para picar</b>				
Carne	Bol de la picadora	máxima	10-15 segundos	250 g
Hierbas aromáticas	Bol de la picadora	máxima	5-10 segundos	30 g
Frutos secos	Bol de la picadora	máxima	10-15 segundos	200 g
Pan	Bol de la picadora	máxima	5-10 segundos	1 rebanada
Cebollas	Bol de la picadora	máxima	–	200 g
Galletas	Bol de la picadora	máxima	15 segundos	140 g
Paté	Bol de la picadora	máxima	10-15 segundos	150 g
<b>Masher Pro de metal – Pantalla gruesa</b>				
<b>Hortalizas cocidas</b> (patatas, colinabos, zanahorias y boniatos)	Cacerola grande/ Bol grande	mínima	30-40 segundos	600-800 g
<b>Masher Pro de metal – Pantalla fina</b>				
Patatas cocidas	Cacerola grande/ Bol grande	mínima	30-40 segundos	600-800 g
<b>Frutas blandas</b> Frambuesas Albaricoques	Bol grande Cacerola de 1 litro de capacidad	mínima mínima	30-40 segundos 30-40 segundos	500 g 400 g (ablandados en agua)

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

## **para usar la mezcladora de mano**

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

## **para hacer mezclas en 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 el soup XL (si se incluye) 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 Quite la funda protectora de las cuchillas ⑤ u ⑥ del extremo del eje de la mezcladora/soup XL.
- 2 Acople el mango ergonómico dentro del eje de la mezcladora ① y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado.
- 3 Enchufe.
- 4 Coloque la comida en un recipiente de tamaño adecuado. Le recomendamos que utilice un recipiente alto, de lados rectos, más grande que la base para permitir el movimiento de los ingredientes, pero que sea lo suficientemente alto para evitar derrames. Seleccione la velocidad requerida usando el control de velocidad variable y luego apriete el botón de ENCENDIDO. Seleccione una velocidad lenta para un proceso de mezclado más lento y para minimizar las salpicaduras, y una velocidad más alta para un proceso de mezclado más rápido (consulte la tabla de usos recomendados).

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

- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el eje de la mezcladora.
  - Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.
  - **La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.**
  - Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.
- 5 Después del uso, suelte el botón de ENCENDIDO. Desenchufe y gire el mango ergonómico en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

## **ⓑ usar la picadora (si se incluye)**

- Puede picar carne, hortalizas y verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos.
  - No trocee alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate ya que pueden dañar la cuchilla.
- 1 Retire los huesos y corte los alimentos en dados de 1-2 cm.
  - 2 Acople el anillo de goma ⑬ en la parte inferior del bol de la picadora (esto impide que el bol se deslice en la zona de trabajo).
  - 3 Acople la cuchilla de la picadora sobre el vástago del bol ②.
  - 4 Añada los alimentos.
  - 5 Acople la tapa de la picadora y gírela hasta que quede bien ajustada ③.
  - 6 Acople el mango ergonómico a la tapa de la picadora ④, y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado.
  - 7 Enchufe. Sujete el bol firmemente. Entonces, pulse el botón de ENCENDIDO. También puede pulsar el botón de ENCENDIDO de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
  - 8 Después del uso, desenchufe y desmonte.

## Ⓒ Masherpro™ de metal (si se incluye)

### 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.
- 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 ⑤.
  - 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 ⑥.
  - 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 ⑦ **(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 gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien ajustado.
  - 6 Enchufe.
  - 7 Coloque la trituradora en la cacerola o el bol, etc. Seleccione una velocidad lenta en el control variable y luego apriete el botón de ENCENDIDO (consulte la tabla de usos recomendados).
- Mueva la trituradora con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante todo el proceso de mezclado hasta conseguir el resultado deseado. Aumente la velocidad si es necesario.
- 8 Después del uso, suelte el botón de ENCENDIDO y desenchufe el aparato.
  - 9 Gire le mango ergonómico en sentido contrario a las agujas del reloj y quite 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 ⑧ 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.

## cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza,
- No toque las cuchillas afiladas.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.
- No utilice productos abrasivos.

## guía para el cuidado y la limpieza

Artículo	Apto para lavar en el lavavajillas 	No sumergir en agua 	Lavar a mano 	Limpiar con un paño húmedo 
Mango ergonómico	X	✓	X	✓
Eje de la mezcladora *	X	✓	X	✓
Soup XL *	X	✓	X	✓
Fundas protectoras	X	X	✓	✓
Tapa de la picadora	X	✓	X	✓
Bol de la picadora	✓	X	✓	✓
Cuchilla de la picadora	✓	X	✓	✓
Tapa del bol de la picadora	✓	X	✓	✓
Anillo de goma del bol de la picadora	✓	X	✓	✓
Eje de la trituradora	X	✓	X	✓
Paleta de la trituradora	✓	X	✓	✓
Collarín de la trituradora	X	✓	X	✓
Trituradora	✓	X	✓	✓
Unidad de almacenamiento	✓	X	✓	✓

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

### eje de la mezcladora de mano/soup XL

o bien

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

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



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

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

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

## guía de solución de problemas

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

# Dansk

**Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud**

## sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- 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 maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

### **vigtigt**

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

### **tilbehør til hakkeren**

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



### **før stikket sættes i stikkontakten**

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

### **før første anvendelse**

- Smid de klare knivbetræk fra Triblade™- og hakkekniven ud, da de kun er beregnet til at beskytte knivene under fremstilling og transport. **Vær forsigtig, da knivene er meget skarpe.**
- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

## forklaring

### **håndblender**

- ① variabel hastighedskontrol
- ② ON-knap
- ③ elhåndgreb
- ④ blenderskaft med fastmonteret triblade.
- ⑤ knivbetræk
- ⑥ opbevaringsenhed

### **Ⓐ SOUP XL (hvis denne medfølger)**

- ⑦ soup XL
- ⑧ knivbetræk

### **Ⓑ hakker (hvis den medfølger)**

- ⑨ hakkedæksel
- ⑩ fingergreb
- ⑪ hakkekniv
- ⑫ skål
- ⑬ gummiring
- ⑭ skållåg

### **Ⓒ Metal masherpro™ (hvis den medfølger)**

- ⑮ moser-ring
- ⑯ moser-skaft
- ⑰ fin sigte
- ⑱ grov sigte
- ⑲ moser-skovl

## anbefalet brugsdiagram

Ingrediens/ opskrift	Beholder	Hastighed	Tilberednings- tid *	Maks. kapacitet
<b>Håndblender</b>				
Supper	2-liters kasserolle	maksimum	25 sek	1 liter
Mayonnaise	1-liters bæger	maksimum	45-60 sek.	4 æg 600 ml olie
Babymad	1-liters bæger	maksimum	30-40 sek.	300 g
Smoothies/ Milkshakes	1-liters bæger	maksimum	30 sek.	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Supper	4-liters kasserolle	maksimum	25 sek.	2 liter
<b>Tilbehør til hakkeren</b>				
Kød	Hakkeskål	maksimum	10-15 sek.	250 g
Urter	Hakkeskål	maksimum	5-10 sek.	30 g
Nødder	Hakkeskål	maksimum	10-15 sek	200 g
Brød	Hakkeskål	maksimum	5-10 sek.	1 skive
Løg	Hakkeskål	maksimum	–	200 g
Småkager	Hakkeskål	maksimum	15 sek.	140 g
Paté	Hakkeskål	maksimum	5-10 sek.	150 g
<b>Metal Masher Pro – Grov sigte</b>				
<b>Kogte grøntsager</b> (kartofler, kålrami, gulerødder og yams)	Stor kasserolle/ Stor skål	minimum	30-40 sek.	600-800 g
<b>Metal Masher Pro – Fin sigte</b>				
Kogte kartofler	Stor kasserolle/ Stor skål	minimum	30-40 sek.	600-800 g
<b>Blød frugt</b> Hindbær Abrikoser	Stor skål 1-liters kasserolle	minimum minimum	30-40 sek. 30-40 sek.	500 g 400 g (lagt i blød i vand)

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

### sådan anvender du håndblenderen

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

### til blanding i kasserolle

- For den sikreste anvendelse anbefales det at tage gryden af varmen og lad varme væsker afkøle til stuetemperatur før blanding.
- Brug soup XL (hvis den medfølger) til hurtigt at tilberede supper osv. direkte i gryden. Brug alternativt håndblenderen.

- **Suppeblenderen må ikke bruges til at blende grøntsager, der ikke er afkølet.**

- 1 Fjern knivbetrækket ⑤ eller ⑧ fra enden af blenderskaftet/soup XL.
- 2 Sæt motorhåndtaget i blenderskaftet ①, og drej med uret for at låse.
- 3 Tilslut strømforsyning.

- 4 Anbring maden i en beholder af passende størrelse. Vi anbefaler en høj beholder med lige sider, der er større end bunden, så ingredienserne kan bevæges, men høj nok til at hindre overløb. Vælg den ønskede hastighed på den variable hastighedskontrol, og tryk på ON-knappen. Vælg en lav hastighed til langsommere blendning og for at minimere stænk og højere hastighed til hurtigere blendning (se oversigten over anbefalet brug).

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

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

● **Håndblenderen er ikke egnet til isknusning.**

- Hvis blenderen blokeres, trækkes stikket ud af strømforsyningen, førend den renses

- 5 Efter brug udløses ON-knappen. Tag stikket ud, og drej elhåndgrebet mod uret for at tage blenderskiftet af elhåndgrebet.

ⓑ **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 ⑬ på bunden af hakkeskålen. (Dette forhindrer skålen i at glide på køkkenbordet.)
  - 3 Sæt hakkekniven over stiftet i skålen ②.
  - 4 Tilsæt dine madvarer.
  - 5 Sæt hakkedækslet på, drej og lås ③.
  - 6 Sæt elhåndgrebet på hakke-dækslet ④, og drej med uret for at låse.


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

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

**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.

- 1 Kog hårde grøntsager og frugt først, og hæld vandet fra før der moses.
- 2 Sæt moseringen på moserskift ved at dreje med uret, indtil den låser på plads ⑤.
- 3 Sæt enten den grove eller fine sigte på moserskiftet. Drej med uret for at låse ⑥.
- 4 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).**
- 5 Sæt elhåndgrebet på moser-enheden – drej med uret for at låse.
- 6 Sæt stikket i.
- 7 Anbring moseren i gryden eller skålen eller lignende. Vælg en lav hastighed på den variable regulator, og tryk på ON-knappen (se anbefalet brugsdiagram).
- Flyt moseren i en op- og nedadgående bevægelse under blanding, indtil det ønskede resultat nås. Øg om nødvendigt hastigheden.
- 8 Efter brug slippes ON-knappen og stikket trækkes ud.

- 9 Drej elhåndgrebet mod uret, og aftag moserenheden.
- 10 Fjern skovlen fra moseren ved at dreje med uret.
- 11 Fjern sigten ved at dreje mod uret  og løft den af.
- 12 Skru ringen af moserskaftet.





### ekstra tilbehør (medfølger ikke)

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

## pleje og rengøring

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

## pleje- og rengøringsvejledning

Genstand	Egnet til maskinopvask 	Må ikke lægges i vand 	Vask i hånden 	Tør med en fugtig klud 
Elhåndgreb	x	✓	x	✓
Blenderskaft *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Knivbetræk	x	x	✓	✓
Hakkedæksel	x	✓	x	✓
Hakkeskål	✓	x	✓	✓
Hakkekniv	✓	x	✓	✓
Låg til hakkeskål	✓	x	✓	✓
Hakkeskål gummiring til bægerglas	✓	x	✓	✓
Moser-skaft	x	✓	x	✓
Moser-skovl	✓	x	✓	✓
Moser-ring	x	✓	x	✓
Moser	✓	x	✓	✓
Opbevaringsenhed	✓	x	✓	✓

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

### håndblendeskraft/soup XL enten

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

### 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 moserskaftet stå til tørre før brug.**  
**vigtigt** – lad ikke moser-ringen blive våd.

### service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



### VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSKYR (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.

## fejlsøgningsguide

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

## säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- 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 stavmixer. Få den kontrollerad eller reparerad, se ”service och kundtjänst”.
- Doppa aldrig handtaget, som innehåller kraftdelen, i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta - då kan du få en elektrisk stöt.
- Låt aldrig sladden vidröra varma ytor eller hänga ner så att ett barn kan gripa tag i den.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Koppla alltid loss stavmixern från nätuttaget om den lämnas obevakad och innan den sätts ihop, tas isär eller rengörs.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känslighet eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.

- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Maximiuppgiften baseras på det tillbehör som är mest effektkrävande. Andra tillbehör kan vara mindre effektkrävande.

### **viktigt**

- Säkerställ maskinens livslängd genom att inte köra stavmixern längre än 50 sekunder under en 4-minuters period om du arbetar med en tjock blandning.

### **kniv**

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



### **innan du sätter i kontakten**

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

### **innan du använder första gången**

- Ta bort de genomskinliga bladskydden från Triblade™ och knivbladet då de endast är avsedda att skydda bladet under tillverkning och transport. **Var försiktig eftersom bladen är mycket vassa.**
- Diska delarna: se "skötsel och rengöring".

## förklaring till bilder

### **mixerstav**

- ① reglage för variable hastighet
- ② PÅ/AV-knapp
- ③ handtag
- ④ mixeraxel med fast knivsats med "triblade"
- ⑤ knivskydd
- ⑥ lagringsenhet

### **(A) SOUP XL (om sådan medföljer)**

- ⑦ soup XL
- ⑧ knivskydd

### **(B) kniv (om sådan medföljer)**

- ⑨ knivlock
- ⑩ grepp
- ⑪ knivblad
- ⑫ skål
- ⑬ gummiringbas
- ⑭ skållock

### **(C) Mostillbehör i metall Masherpro™ (om sådant medföljer)**

- ⑮ fäste för mostillbehör
- ⑯ skaft till mostillbehör
- ⑰ fint mosfilter
- ⑱ grovt mosfilter
- ⑲ blad för mostillbehör

rekommenderad användning				
Ingredienser/ recept	Kärl	Hastighet	Bearbetningstid *	Max- kapacitet
<b>Stavmixer</b>				
Soppor	2-liters kastrull	Maximalt	25 s	1 liter
Majonnäs	1-liters bågare	Maximalt	45-60 s	4 ägg 600 ml olja
Barnmat	1-liters bågare	Maximalt	30-40 s	300 g
Smoothie/ milkshake	1-liters bågare	Maximalt	30 s	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Soppor	4-liters kastrull	Maximalt	25 s	2 liter
<b>Knivtillbehör</b>				
Kött	Knivskål	Maximalt	10-15 s	250 g
Örter	Knivskål	Maximalt	5-10 s	30 g
Nötter	Knivskål	Maximalt	10-15 s	200 g
Bröd	Knivskål	Maximalt	5-10 s	1 skiva
Lök	Knivskål	Maximalt	–	200 g
Kex	Knivskål	Maximalt	15 s	140 g
Paté, pastej	Knivskål	Maximalt	5-10 s	150 g
<b>Metal Masher Pro – grovt filter</b>				
<b>Kokta grönsaker</b> (potatis, kålrot, morötter och jams)	Stor kastrull/ stor skål	minimum	30-40 s	600-800 g
<b>Metal Masher Pro – fint filter</b>				
Kokt potatis	Stor kastrull/ stor skål	minimum	30-40 s	600-800 g
<b>Mjuka frukter</b> Hallon Aprikoser	Stor skål/ 1-liters kastrull	minimum minimum	30-40 s 30-40 s	500 g 400 g (mjuklagda i vatten)

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

### **användning av stavmixern**

- Du kan mixa soppor, såser, milkshakes, majonnäs och barnmat m.m.
- **för mixning i kastrull**
- Ta alltid bort kastrull från spisen och låt varm vätska svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Använd Soup XL (om sådan finns) för att snabbt laga till soppor m.m. direkt i kastrullen. Du kan också använda mixerstaven.
- **Använd inte soppmixern för att bearbeta råa grönsaker.**

- 1 Ta bort bladskyddet ⑤ eller ⑧ från änden av mixeraxeln/Soup XL.
- 2 Montera handtaget inuti mixerskaftet ❶ och vrid moturs för att låsa.
- 3 Koppla in.
- 4 Lägg maten i en behållare av lämplig storlek. Vi rekommenderar en djup behållare med raka sidor, som är större än botten så att ingredienserna kan röra sig fritt. Behållaren ska vara tillräckligt djup för att förhindra spill.

Välj önskad hastighet med hjälp av hastighetsknappen och tryck sedan på knappen "PÅ".

Välj en låg hastighet för att blanda långsamt och undvika stänk och en högre hastighet för att blanda snabbt (se rekommenderat användningsdiagram).

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

- Låt inte vätskan komma upp över skarven mellan handtaget och mixeraxeln.
  - För bladet genom maten och mosa eller rör om för att blanda maten.
  - **Stavmixern är inte lämpad för att krossa is.**
  - Koppla ur mixern innan rengöring om den satts igen.
- 5 Efter användning, tryck på PÅ-knappen igen. Koppla ur och vrid på handtaget, som innehåller kraftdelen, moturs för att ta bort blandaraxeln från handtaget som innehåller kraftdelen.

**ⓑ så här använder du kniven (om sådan medföljer)**

- Du kan hacka kött, grönsaker, örter, bröd, kex och nötter.
  - Hacka inte hårda livsmedel som kaffebönor, iskuber, kryddor eller choklad – då skadar du bladet.
- 1 Avlägsna eventuella ben och skär livsmedlet i 1–2 cm stora kuber.
  - 2 Montera gummiringen ⑬ på botten av knivskålen. (Då glider inte skålen på underlaget).
  - 3 Montera knivbladet över stiftet i skålen ②.
  - 4 Tillsätt livsmedlen.
  - 5 Montera knivlocket, vrid det och lås fast det ③.
  - 6 Montera handtaget på mixeraxeln ④. Vrid medurs för att låsa.
  - 7 Anslut. Håll skålen i ett stadigt grepp. Tryck sedan på PÅ-knappen. Du kan också göra flera korta tryckningar på PÅ-knappen för att ge en pulserande effekt.
  - 8 Dra ut stickkontakten och demontera enheten när du är klar.

**ⓒ Masherpro™ (om sådant medföljer)**

**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.
- 1 Hårda grönsaker och frukt måste kokas och rinna av före mosning.
  - 2 Montera fästet för mostillbehöret på mostillbehörets skaft genom att vrida medurs tills det låses på plats ⑤.
  - 3 Montera antingen det fina eller det grova mosfiltret på mostillbehörets skaft – vrid medurs för att låsa fast ⑥.
  - 4 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).**
  - 5 Montera handtaget på mostillbehöret. Vrid medurs för att låsa.
  - 6 Anslut stickkontakten.
  - 7 Placera mostillbehöret i kastrullen, skålen etc.  
Välj en låg hastighet på hastighetsreglaget och tryck ner PÅ/AV-knappen (se tabellen med rekommenderad användning).
  - För mostillbehöret upp och ned i blandningen tills önskat resultat erhållits. Öka hastigheten vid behov.
  - 8 Släpp PÅ/AV-knappen och dra ut stickkontakten när du är klar.
  - 9 Vrid handtaget moturs för att ta av mostillbehöret.
  - 10 Avlägsna bladet från mosenheten genom att vrida det medurs.
  - 11 Vrid moturs för att ta av mosfiltret ⑧ 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.

- Vissa livsmedel, t.ex. morot, kan orsaka missfärgningar i plasten. Det kan gå att avlägsna missfärgningar genom att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja.
- Använd inte putsmedel.

## skötsel och rengöring

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

## vägledning för skötsel och rengöring

Del	Lämplig för maskindisk 	Doppa inte i vatten. 	Handdisk 	Torka av med en fuktig trasa 
Handtag	x	✓	x	✓
Mixerskaft *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Bladskydd	x	x	✓	✓
Knivlock	x	✓	x	✓
Knivskål	✓	x	✓	✓
Knivblad	✓	x	✓	✓
Knivskålslock	✓	x	✓	✓
Knivskålens gummiringbas	✓	x	✓	✓
Skaft till mostillbehör	x	✓	x	✓
Blad för mostillbehör	✓	x	✓	✓
Fäste för mostillbehör	x	✓	x	✓
Mostillbehör	✓	x	✓	✓
Lagringseenhet	✓	x	✓	✓

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

### stavmixerskaft/Soup XL

antingen

- Fyll en lämplig behållare delvis med varmt tvålsvatten. Slå på strömmen, för sedan in handblandaraxeln eller soppmixern och slå på.
- Dra ut stickkontakten och torka apparaten.  
eller
- Tvätta bladen under rinnande vatten och torka sedan noga.

- **Doppa aldrig i vatten och låt inte vätska tränga in i skaftet. Om vatten kommer in i skaftet, håll av vattnet och låt torka före användning.**
- **Får inte diskas i diskmaskin.**

### **tips för rengöring av mostillbehörets fot/skaft och mosfilter**

- Om ingredienser har torkat fast på mostillbehöret tar du av bladet. Blötlägg bladet och botten av mostillbehörets skaft i varmt vatten så att ingredienserna mjukas upp och lätt kan diskas av.
- **Doppa aldrig 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.



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

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

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

### **service och kundtjänst**

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

## problemsökningsguide

<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
Stavmixern startar inte.	Ingen ström.  Stavmixern är inte ordentligt ihopsatt.	Kontrollera att stavmixern är ansluten till ett vägguttag.  Kontrollera att tillbehöret är säkert låst på handtaget.
Stavmixern börjar sakta ner eller arbetar hårt under bearbetningen.	Vald hastighet är för långsam.  Rekommenderad bearbetningstid har överskridits.	Öka hastigheten.  Använd inte mixerstaven under längre tid än 50 sekunder under någon 4-minutersperiod för tjocka blandningar.
Mycket skvätt under bearbetning	Vald hastighet är för hög.  Bägaren, skålen eller grytan är för låg eller för liten för ingredienserna som bearbetas.	Börja med en långsammare hastighet och öka hastigheten allteftersom blandningen tjocknar.  Välj ett kärl i lämplig storlek. Placera bladen i blandningen innan apparaten startas.
Mostillbehörets blad går inte att ta av.	Mostillbehörets fäste är inte ordentligt fastsatt på mostillbehörets skaft.	Kontrollera att mostillbehörets fäste är fastsatt på mostillbehörets skaft.
Handtaget blir varmt under bearbetning.	Apparaten kan ha används under för lång tid.	Låt enheten svalna helt innan den används igen.
Blandningen mixas inte.	Hastigheten kan vara felaktig för ingredienserna som ska mixas.	Öka hastigheten gradvis och mixa till önskat resultat.

# Norsk

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

## sikkerhet

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

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

### **viktig**

- 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.

### **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.



### **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 de gjennomsiktige knivbeskytterne fra Triblade™ og hakkekniven – disse er bare der for å beskytte knivbladene under produksjon og transport. **Vær forsiktig – knivbladene er veldig skarpe.**
- Vask delene: se “stell og rengjøring”.

## deler

### **stavmikser**

- ① variabel hastighetskontroll
- ② PÅ-knapp
- ③ strømhåndtak
- ④ mikser skaft med fast “triblade”.
- ⑤ knivbeskytter
- ⑥ oppbevaringsenhet

### **(A) SOUP XL (hvis den medfølger)**

- ⑦ soup XL
- ⑧ knivbeskytter

### **(B) hakkekniv (hvis den medfølger)**

- ⑨ hakkedeksel
- ⑩ fingergrep
- ⑪ hakkekniv
- ⑫ bolle
- ⑬ gummiringbase
- ⑭ bollelokk

### **(C) Metal masherpro™ (hvis den medfølger)**

- ⑮ mosekrage
- ⑯ moserskaft
- ⑰ fin skive
- ⑱ grov skive
- ⑲ mosespade

tabell for anbefalt bruk				
Ingrediens/ oppskrift	Beholder	Hastighet	Behandlings- tid *	Maksimal kapasitet
<b>Stavmikser</b>				
Supper	Kjele på 2 liter	Maks.	25 sekunder	1 liter
Majones	Mugge på 1 liter	Maks.	45–60 sekunder	4 egg 600 ml olje
Barnemat	Mugge på 1 liter	Maks.	30–40 sekunder	300 g
Smoothier/ milkshaker	Mugge på 1 liter	Maks.	30 sekunder	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Supper	Kjele på 4 liter	Maks.	25 sekunder	2 liter
<b>Hakkeknivtilbehør</b>				
Kjøtt	Hakkebolle	Maks.	10–15 sekunder	250 g
Urter	Hakkebolle	Maks.	5–10 sekunder	30 g
Nøtter	Hakkebolle	Maks.	10–15 sekunder	200 g
Brød	Hakkebolle	Maks.	5–10 sekunder	1 skive
Løk	Hakkebolle	Maks.	–	200 g
Kjeks	Hakkebolle	Maks.	15 sekunder	140 g
Postei	Hakkebolle	Maks.	10–15 sekunder	150 g
<b>Metal Masher Pro – grov hullskive</b>				
<b>Kokte grønnsaker</b> (poteter, kålrot, gulrøtter og jams)	Stor kjele / stor bolle	minimum	30–40 sekunder	600–800 g
<b>Metal Masher Pro – fin hullskive</b>				
Kokte poteter	Stor kjele / stor bolle	minimum	30–40 sekunder	600–800 g
<b>Myk frukt</b> Bringebær Aprikos	Stor bolle Kjele på 1 liter	minimum minimum	30–40 sekunder 30–40 sekunder	500 g 400 g (myknet i vann)

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

#### **slik bruker du stavmikseren**

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

#### **til miksing i gryte**

- For sikrest bruk anbefaler vi at du tar gryten av platen og lar varme væsker avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Bruk Soup XL (hvis den medfølger) for rask behandling av supper o.l. rett i kjelen. Alternativt kan du bruke stavmikseren.

#### **Ikke bruk suppeblenderen til å behandle ukokte grønnsaker.**

- 1 Ta av knivbeskytteren ⑤ eller ⑧ fra enden på stavmiksereskafet/ Soup XL.
- 2 Sett strømhåndtaket inn i miksereskafet ❶ og vri medsols for å låse det på plass.
- 3 Sett i støpselet.

4 Ha matvarene i en beholder av passende størrelse. Vi anbefaler en høy beholder med rette sider og større grunnflate enn basen, slik at ingrediensene kan bevege seg rundt. Den bør også være høy nok til å forhindre søl.

Velg ønsket hastighet med den variable hastighetskontrollen og trykk på PÅ-knappen.

Velg lav hastighet for langsommere miksing og minst mulig sprut, og høyere hastighet for raskere miksing (se tabellen for anbefalt bruk).

● **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.

5 Etter bruk slipper du PÅ-knappen. Trekk ut støpselet og vri motorhåndtaket mot klokken for å ta av mikserkraftet fra motorhåndtaket.

ⓑ **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 ⑬ på bunnen av hakkebollen. (Dette forhindrer at bollen sklir på benken.)
  - 3 Sett hakkekniven over stifen i bollen ②.
  - 4 Ha i maten.
  - 5 Sett på dekselet, vri og lås ③.
  - 6 Sett strømhåndtaket på hakkedekselet ④ – vri medsols for å låse på plass.

- 7 Sett i støpselet. Hold bollen støtt. Så trykker du på PÅ-knappen. Alternativt kan du trykke på PÅ-knappen i korte støt for å bruke pulsfunksjonen.
- 8 Etter bruk skal du trekke støpselet ut av kontakten og ta mikseren fra hverandre.

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

**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.
- 1 Kok harde grønnsaker og frukt først og hell av vannet før du moser dem.
  - 2 Sett moserkragen på moserskaftet ved å vri medsols til den låses på plass ⑤.
  - 3 Sett enten den grove eller den fine skiven på moserskaftet, vri medsols for å låse på plass ⑥.
  - 4 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).**
  - 5 Sett strømhåndtaket på moseutstyret – vri medsols for å låse.
  - 6 Sett støpselet i kontakten.
  - 7 Sett moseutstyret i en kasserolle, bolle eller lignende. Velg en lav hastighet på den variable kontrollen og trykk på PÅ-knappen (se tabellen for anbefalt bruk).
  - Beveg moseutstyret opp og ned mens du mikser til du får resultatet du ønsker. Øk hastigheten om nødvendig.
  - 8 Etter bruk løser du ut PÅ-knappen og trekker ut støpselet.

- 9 Vri strømhåndtaket motsols og ta av moseutstyret.
- 10 Fjern spaden fra moseutstyret ved å vri den medsols.
- 11 Fjern skiven ved å vri motsols ③ 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 å gni med en klut dyppet i grønnsakolje for å få vekk misfargen.
- Du må ikke bruke slipemidler.

## veiledning for stell og rengjøring

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin 	Ikke legg i vann 	Håndvask 	Tørk av med en fuktig klut 
Strømhåndtak	x	✓	x	✓
Mikserskaft *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Knivbeskyttere	x	x	✓	✓
Hakkedeksel	x	✓	x	✓
Hakkebolle	✓	x	✓	✓
Hakkekniv	✓	x	✓	✓
Lokk til hakkebolle	✓	x	✓	✓
Gummiring til hakkebolle	✓	x	✓	✓
Moserskaft	x	✓	x	✓
Moserskovl	✓	x	✓	✓
Moserkrage	x	✓	x	✓
Moser	✓	x	✓	✓
Oppbevaringsenhet	✓	x	✓	✓

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

## **stavmikserkraft / Soup XL**

enten

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

### **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

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.

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



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

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

## feilsøkingeveiledning

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

## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- 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.
- Turvallisuussyistä on suositeltavaa antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen niiden tehosekoittamista.
- Älä koskaan käytä vioittunutta sauvasekoitinta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan upota sauvasekoittimen sähköosaa veteen tai anna sen virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja. Äläkä koskaan anna virtajohdon roikkua, sillä lapset voivat tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Irrota tehosekoittimen pistoke pistorasiasta, jos laite jätetään ilman valvontaa sekä ennen asentamista, irrottamista tai puhdistamista.

- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

### **tärkeää**

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

### **leikkuriosa**

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



## **ennen liittämistä verkkovirtaan**

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

## **ennen ensimmäistä käyttöä**

- Triblade™- ja hienonnusterän suojuukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata teriä valmistuksen ja kuljetuksen ajan. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.**
- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

## selite

### **tehosekoitin**

- ① nopeudensäädin
- ② ON-painike
- ③ moottoriosia
- ④ tehosekoittimen varsi, jossa kiinteä triblade-terä
- ⑤ teräsuojus
- ⑥ säilytysyksikkö

### **(A) SOUP XL (jos sisältyy toimitukseen)**

- ⑦ soup XL
- ⑧ teräsuojus

### **(B) hienontamislaitte (jos sisältyy toimitukseen)**

- ⑨ hienonnuslaitteen kansi
- ⑩ tarttumakohta
- ⑪ hienonnusterä
- ⑫ kulho
- ⑬ kumirenkaalla varustettu jalusta
- ⑭ kulhon kansi

### **(C) Metallinen masherpro™ (jos sisältyy toimitukseen)**

- ⑮ survimen jalusta
- ⑯ survimen varsi
- ⑰ hieno siivilä
- ⑱ karkea siivilä
- ⑲ survin

käyttösuositustaulukko				
Aineosa/ruokaohje	Astia	Nopeus	Käsittelyaika *	Suurin kapasiteetti
<b>Sauvasekoitin</b>				
Keitot	2 litran kattila	enintään	25 sekuntia	1 litra
Majoneesi	1 litran kulho	enintään	45-60 sekuntia	4 kananmunaa 600 ml öljyä
Vauvanruoka	1 litran kulho	enintään	30-40 sekuntia	300 g
Smoothiet/ pirtelöt	1 litran kulho	enintään	30 sekuntia	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Keitot	4 litran kattila	enintään	25 sekuntia	2 litraa
<b>Leikkuriosa</b>				
Liha	Leikkurikulho	enintään	10-15 sekuntia	250 g
Yrtit	Leikkurikulho	enintään	5-10 sekuntia	30 g
Pähkinät	Leikkurikulho	enintään	10-15 sekuntia	200 g
Leipä	Leikkurikulho	enintään	5-10 sekuntia	1 viipale
Sipulit	Leikkurikulho	enintään	–	200 g
Keksit	Leikkurikulho	enintään	15 sekuntia	140 g
Patee	Leikkurikulho	enintään	5-10 sekuntia	150 g
<b>Metal Masher Pro – karkea siivilä</b>				
<b>Keitetyt vihannekset</b> (perunat, lanttu, porkkanat, jamssi)	Suuri kattila/ Suuri kulho	vähintään	30-40 sekuntia	600-800 g
<b>Metal Masher Pro – hieno siivilä</b>				
Keitetyt perunat	Suuri kattila / suuri kulho	vähintään	30-40 sekuntia	600-800 g
<b>Pehmeät hedelmät</b> Vadelmat Aprikoosi	Suuri kulho 1 litran kattila	vähintään vähintään	30-40 sekuntia 30-40 sekuntia	500 g 400 g (liotettu vedessä)

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

### **sauvasekoittimen käyttäminen**

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

### **tehosekoittimen käyttäminen kattilassa**

- On turvallisinta ottaa kattila pois liedeltä ja antaa kuumien nesteiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.

- Voit soseuttaa esimerkiksi keitot nopeasti kattilassa soup XL:n avulla (jos sisältyy toimitukseen). Voit käyttää myös sauvasekoitinta.
- **Älä käsittele kypsentämättömiä vihanneksia keittosekoittimen avulla.**

- 1 Irrota teräsuojus ⑤ tai ⑧ XL sekoitusvarren tai soup XL -työvälineen päästä.
  - 2 Kiinnitä moottoriyksikkö sekoittimen varteen ① ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
  - 3 Kytke virta.
  - 4 Laita ruoka sopivan kokoiseen astiaan. On suositeltavaa käyttää korkeaa suorareunaista astiaa, jonka läpimitta on hieman sauvasekoittimen alaosaa suurempi. Tällöin aineosat pääsevät liikkumaan mutta ne eivät roisku. Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätimen avulla, ja paina ON-painiketta. Käytä hitaammassa sekoittamisessa hitaampaa nopeutta roiskumisen vähentämiseksi ja suurempaa nopeutta nopeammassa sekoittamisessa. Lisätietoja on suositustaulukossa.
  - **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.
  - 5 Vapauta ON-painike käyttämisen jälkeen. Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota sauvasekoittimen varsi moottoriosasta kääntämällä sitä.
  - ② **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 ⑬ hienonnusastian pohjaan. Tämä estää sekoitusastiaa liikkumasta työtasolla.
  - 3 Kiinnitä hienonnusterä kulhon nastaan ②.
  - 4 Lisää ruoka.
  - 5 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä ③.
  - 6 Kiinnitä moottoriyksikkö hienonnuslaitteen kanteen ④. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
  - 7 Työnnä pistoke pistorasiaan. Pitele kulhoa tukevasti. Paina tämän jälkeen ON-painiketta.. Voit käyttää sykäystoimintoa painelemalla ON-painiketta.
  - 8 Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja pura laite.
- ④ **Metallinen Masherpro™ (jos sisältyy toimitukseen) 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 puoliiksi täynnä.
- 1 Keitä kovat vihannekset ja hedelmät. Valuta keitinvesi pois ennen survomista.
  - 2 Sovita survimen kauluksen varsi kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen ⑤.
  - 3 Kiinnitä survimen varteen karkea tai hieno siivilä. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ⑥.
  - 4 Käännä survin ylösalaisin. Sovita survova osa keskustaan ja käännä sitä vastapäivään ⑦.
- (Jos kaulus ei ole paikoillaan, survova osa ei kiinnity oikein).**
- 5 Kiinnitä moottoriosaa survimeen ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.
  - 6 Työnnä pistoke pistorasiaan.
  - 7 Aseta survin esimerkiksi kattilaan tai kulhoon.

Valitse hiljainen nopeus säätimen avulla ja paina ON-painiketta. Lisätietoja on käyttösuositustaulukossa.

- Noste ja painele survinta, kunnes haluttu tulos on saavutettu. Kasvata nopeutta tarvittaessa.
- 8 Vapauta ON-painike käyttämisen jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 9 Käännä moottoriyksikköä vastapäivään ja irrota survin.
- 10 Irrota survova osa kääntämällä myötäpäivään.
- 11 Irrota siivilä kääntämällä vastapäivään **8** ja nostamalla irti.
- 12 Irrota kaulus survimen varresta.

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

Leikkuri: 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.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

## hoito- ja puhdistusohje

Osa	Voidaan pestä astianpesukoneessa. 	Ei saa upottaa veteen. 	Käsipesu 	Pyyhi kostealla liinalla. 
Moottoriosa	x	✓	x	✓
Sekoitinvarsi *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Terien suojukset	x	x	✓	✓
Leikkurin kansi	x	✓	x	✓
Leikkurikulho	✓	x	✓	✓
Hienonnusterä	✓	x	✓	✓
Leikkurikulhon kansi	✓	x	✓	✓
Leikkurikulhon kumirenkaalla varustettu jalusta	✓	x	✓	✓
Survimen varsi	x	✓	x	✓
Survin	✓	x	✓	✓
Survimen jalusta	x	✓	x	✓
Survin	✓	x	✓	✓
Säilytysyksikkö	✓	x	✓	✓

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

## Tehosekoittimen varsi / soup

joko

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

## 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 virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.
- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.

- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamaan. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit](http://visit) [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



## TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA LEKTRONIIKKALAITEROMUSTA 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 vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

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

## ongelmanratkaisu

<b>Ongelma</b>	<b>Syy</b>	<b>Ratkaisu</b>
Sauvasekoitin ei toimi.	Ei virtaa.  Sauvasekoitinta ei ole koottu oikein.	Tarkista, onko sauvasekoittimen pistoke pistorasiassa.  Tarkista, onko varusteet kiinnitetty moottoriosaan kunnolla.
Sauvasekoitin toimii hitaasti tai työläästi.	Valittu nopeus on liian alhainen.  Suositeltu käyttöaika on ylitetty.	Lisää nopeutta  Jos seos on paksua, älä käytä sauvasekoitinta kauemmin kuin 50 sekuntia 4 minuutin ajanjakson aikana.
Esiintyy runsasta roiskumista.	On valittu liian suuri nopeus.  Astia, kulho tai kattila on liian kapea tai pieni aineksien käsittelemiseksi.	Valitse aluksi hidas nopeus. Kun seos paksunee, lisää nopeutta.  Valitse oikeankokoinen astia. Työnnä terät ruokaan ennen laitteen käynnistämistä.
Survinta ei voi irrottaa.	Survimen kaulusta ei ole kiinnitetty survimen varteen.	Varmista, että survimen kaulus on kiinnitetty survimen varteen.
Moottoriyksikkö kuumenee käytön aikana.	Laitetta on käytetty yhtäjaksoisesti pitkään.	Anna laitteen jäähtyä ennen käyttämisen jatkamista.
Seos ei sekoitu.	Nopeutta ei ehkä ole valittu oikein.	Lisää nopeutta ja sekoita, kunnes haluttu tulos on saavutettu.

# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- 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 geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Hasarlı el karıştırıcılarını kesinlikle kullanmayınız. Aygıtı onarımcıya götürüp denetimden geçiriniz ya da onartınız. Bu konuda 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümünü okuyunuz.
- Aygıtın güç kolunu sudan uzak tutunuz. Aygıtın elektrik kordonunu ve prizini ıslatmayınız. Aksi halde cereyana kapılabilirsiniz.
- Aygıtın elektrik kordonunu kesinlikle sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ya da çocukların çekebileceği biçimde sarkıtmayınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kesinlikle kullanmayınız.

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

### **önemli**

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

### **doğrayıcı eki**

- Keskin bıçaklara dokunmayın.
- Kaseyi boşaltmadan önce doğrayıcı bıçağı çıkartın.



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

#### **fişe takmadan önce**

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

#### **ilk Kullanımdan Önce**

- Triblade™ ve doğrayıcı bıçağın şeffaf bıçak koruyucularını atın, bunlar sadece üretim ve nakliye sırasında bıçakların korunması içindir. **Bıçaklar son derece keskin olduğu için dikkatli olun.**
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

#### **parçalar**

##### **el blenderi**

- ① değişken hız kontrolü
- ② AÇIK düğmesi
- ③ güç tutamağı
- ④ sabit triblade blender mili.
- ⑤ bıçak kapağı
- ⑥ depolama ünitesi

##### **(A) SOUP XL (varsa)**

- ⑦ soup XL
- ⑧ bıçak kapağı

##### **(B) doğrayıcı (varsa)**

- ⑨ doğrayıcı kapağı
- ⑩ tutma yeri
- ⑪ doğrayıcı bıçak
- ⑫ kase
- ⑬ kauçuk halka taban
- ⑭ kase kapağı

##### **(C) Metal masherpro™ (varsa)**

- ⑮ ezici halkası
- ⑯ ezici mili
- ⑰ ince elek
- ⑱ kalın elek
- ⑲ ezici küreği

## tavsiye edilen kullanım tablosu

Malzeme/ tarif	Kap	Hız	İşleme Süresi *	Maks Kapasite
<b>El blenderi</b>				
Çorbalar	2 litre sos tenceresi	maksimum	25 san.	1 litre
Mayonez	1 litrelik kap	maksimum	45-60 san	4 Yumurta 600mls Yağ
Bebek Maması	1 litrelik kap	maksimum	30-40 san	300g
Smoothieler/ Milkshakeler	1 litrelik kap	maksimum	30 san.	800ml
<b>Soup XL</b>				
Çorbalar	4 litre sos tenceresi	maksimum	25 san.	2 litre
<b>Doğrayıcı eki</b>				
Et	Doğrayıcı kasesi	maksimum	10-15 san	250g
Bitkiler	Doğrayıcı kasesi	maksimum	5-10 san	30g
Ceviz	Doğrayıcı kasesi	maksimum	10-15 san	200g
Ekmek	Doğrayıcı kasesi	maksimum	5-10 san	1 dilim
Soğan	Doğrayıcı kasesi	maksimum	–	200g
Bisküvitler	Doğrayıcı kasesi	maksimum	15 san.	140g
Pate	Doğrayıcı kasesi	maksimum	10-15 san	150g
<b>Metal Masher Pro – Kalın Elek</b>				
<b>Pişmiş sebzeler</b> (patates, şalgam, havuc ve yer elması)	Büyük sos tenceresi/ Büyük kasesi	minimum	30-40 san	600-800g
<b>Metal Masher Pro – İnce Elek</b>				
Pişmiş Patatesler	Büyük sos tenceresi/ Büyük kasesi	minimum	30-40 san	600-800g
<b>Yumuşak Meyveler</b> Ahududu Kaysı	Büyük kasesi 1 litre sos tenceresi	minimum minimum	30-40 san 30-40 san	500g 400g (suda yumuşatılmış)

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

## el blenderinin kullanımı

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

## blenderi sos tavasında kullanmak için

- En güvenli kullanım için, sos tavasını ocaktan alın ve sıcak sıvıları blenderdan geçirmeden önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Çorba ve benzeri şeyleri sos tavasında blenderden geçirmek için Soup XL (varsa) kullanın. Alternatif olarak el blenderini kullanın.
- **Pişirilmemiş sebzelerin işlenmesinde çorba blenderini kullanmayın.**

- 1 Bıçak kılıfını ⑤ veya ⑧ blender milinden /soup XL'den çıkartın.
- 2 Elektrikli tutamağı belnder milinin ① içine takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 3 Fişe takın.
- 4 Yiyeceği uygun boyutlarda kap içine koyun. Uzun düz kenarlı bir kap kullanmanızı öneririz, kap yiyeceklerin rahatça hareket etmesine izin verecek şekilde tabandan daha geniş olmalı ancak malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için yeterince uzun olmalıdır. Değişken hız kontrolünü kullanarak gereken hızı seçin sonar AÇIK düğmesine basın. (Daha yavaş karıştırma ve sıçramayı en aza indirmek için düşük hız, daha hızlı karıştırma için yüksek hız seçin, tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın).

- **Sıçramayı önlemek için, çalıştırmadan önce bıçağı yiyeceğin içine yerleştirin.**
- Sıvının, güç kolu ile karıştırıcı mili arasındaki bağlantı yerinin yukarısına çıkmasına izin vermeyiniz.
- Bıçağı yiyeceğin her tarafına hareket ettirin ve karışımı birleştirmek için ezme veya karıştırma hareketini kullanın.

## • El blenderınız buz kırmak için elverişli değildir.

- Eğer blenderınız tıkanıldığında temizlemeden önce fişten çekin.

- 5 Kullandıktan sonra AÇIK düğmesini bırakın. Fişten çekin, elektrikli tutamağı saat yönünün tersine çevirin ve blender milini elektrikli tutamaktan çıkartın.

## Ⓑ doğrayıcıyı kullanmak için (varsa)

- Et, sebzeler, otlar, ekme, bisküviler ve kuru yemişleri doğrayabilirsiniz.
- Bıçağa hasar verebileceklerinden kahve çekirdekleri, buz küpleri, baharatlar veya çikolata gibi sert yiyecekleri işlemeyin.
- 1 Etteki kemikleri çıkartın ve 1-2cm küpler halinde doğrayın.
- 2 Kauçuk halka tabanı ⑬ doğrayıcı kasesinin altında yerleştirin. (Bu kaseinin çalışma tezgahında kaymasını önler).
- 3 Doğrayıcıyı, kaseinin içindeki pinin üzerine yerleştirin ②.
- 4 Yiyeceği ekleyin.
- 5 Doğrayıcının kapağını kapatın, döndürün ve kilitleyin ③.
- 6 Elektrikli tutamağı doğrayıcı kapağına ④ takın – kilitlemek için saat yönünde döndürün.
- 7 Fişi takın. Kaseyi sabit tutun. Sonra AÇIK düğmesine basın. Alternatif olarak, darbe etkisi yaratmak için AÇIK düğmesine kısa aralıklarla basın.
- 8 Kullandıktan sonra fişini çekin ve parçaları birbirinden ayırın.

## Ⓒ Metal Masherpro™ (varsa) 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 vurmayın. Kenarlardaki fazlalıkları sıyırmak için spatula kullanın.
- Ezme sırasında en iyi sonucu elde etmek için sos kabı yarıdan fazla dolu olmamalıdır.

- 1 Sert sebzeleri ve meyveleri iyice pişirin ve ezmeden önce suyunu süzün.
- 2 Ezici halkasını ezici mili takın saat yönünde çevirerek ve pozisyonunda 5 kilitlenecek şekilde takın.
- 3 Ezici miline kalın ya da ince eleği takın – kilitlemek için saat yönünde döndürün 6.
- 4 Ezicinin altını süte çevirin ve küreği orta göbük üzerine takın ve saat yönünün tersine çevirerek yerleştirin 7. (Eğer halka takılı değilse, kürek yerine oturmacaktır).
- 5 Elektrikli tutamağı ezici tertibatına takın – kilitlemek için saat yönünde döndürün.
- 6 Fişe takın.
- 7 Eziciyi sos tavası veya kaseinin içine yerleştirin.  
Değişken kontrolden düşük hız seçin ve sonar AÇIK düğmesine basın (tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın).
- Eziciyi istediğiniz sonucu elde edene kadar aşağı yukarı hareketlerle gezdirin. Gerekirse

hızı artırın.

- 8 Kullanımdan sonra AÇIK düğmesini bırakın ve fişini çekin.
- 9 Elektrikli tutamağı saat yönünün tersine döndürün ve ezici tertibatı çıkartın.
- 10 Saat yönünde çevirerek küreği eziciden çıkartın.
- 11 Saat yönünün tersine döndürerek 8 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.
- Aşındırıcı maddeler kullanmayın.

## bakım ve temizlik

Öge	Bulaşık makinesi için uygun 	Suya sokmayın 	Elde yıkayın 	Islak bezle silin 
Elektrikli tutamak	x	✓	x	✓
Blender mili *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Bıçak kılıfları	x	x	✓	✓
Doğrayıcı kapağı	x	✓	x	✓
Doğrayıcı kasesi	✓	x	✓	✓
Doğrayıcı bıçağı	✓	x	✓	✓
Doğrayıcı kasesi kapağı	✓	x	✓	✓
Doğrayıcı kasesi kauçuk halka taban	✓	x	✓	✓
Ezici mili	x	✓	x	✓
Ezici küreği	✓	x	✓	✓
Ezici halkası	x	✓	x	✓
SurvinEzici	✓	x	✓	✓
Depolama ünitesi	✓	x	✓	✓

\* Milin içine sı kaçarsa, boşaltın kullanmadan önce kurumasını bekleyin.

## El blender mili/soup XL

ya

- Uygun hazneyi kısmen ılık sabunlu su ile doldurun. Fişe takın, el blenderini veya çorba blenderini kabin içine yerleştirin ve çalıştırın.
- fişten çekin ve kurutun veya
- Bıçakları akan suyun altında yıkayın, sonra tamamen kurulayın.
- **Asla suya sokmayın veya milin içine sıvı kaçırmayın. İçine su kaçırsa, boşaltın kullanmadan önce kurumasını bekleyin.**
- **Bulaşık makinasında yıkamayın. 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 kaçırsa, boşaltın ve kullanmadan önce kurumasını bekleyin.** önemli – ezici halkasının ıslanmaması gereklidir.

## servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, 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](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

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

## sorun giderme kılavuzu

<b>Problem</b>	<b>Nedeni</b>	<b>Çözüm</b>
El blenderi çalışmıyor	Güç yok  El Blenderi doğru birleştirilmemiş	El blenderinin fişe takılı olup olmadığını kontrol edin.  Eklerin elektrikli tutamağa güvenli şekilde kilitleyip kilitlemediğini kontrol edin.
İşleme sırasında el blenderi yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Seçilmiş olan hız düşük  Tavsiye edilen çalışma süresi aşılmış.	Hızı artırın  El blenderini, yoğun karışımlar içinde herhangi bir 4 dakikalık sürede 50 saniyeden uzun çalıştırmayın.
İşleme sırasında aşırı sıçrama	Seçilen hız çok yüksek.  Kap, kase veya tencere çok dar veya işlenen malzemeler için çok küçük.	Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve karışım kalınlaştıkça hızı artırın.  Uygun boyda bir kap seçin. Bıçakları çalıştırmadan önce yiyeceklerin içine yerleştirin.
Ezici küreği ezici tertibatından ayrılmıyor	Ezici halkası ezici miline bağlanmamış.	Ezici halkasının ezici miline bağlandığından emin olun.
Çalışma sırasında elektrikli tutamak ısınıyor.	Ünite uzun süre boyunca kullanılmış olabilir.	Tekrar kullanmadan önce ünitenin tamamen soğumasını bekleyin.
Karışım karıştırılmıyor.	Ünitenin hızı karıştırılmakta olan malzemeler için uygun olmayabilir.	İstenen sonuç elde edilene kadar hızı kademeli olarak artırın.

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- 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 odpojte od zásuvky.
- Nikdy nemixujte horký tuk či olej.
- Pro bezpečné použití doporučujeme nechat horké tekutiny před zahájením mixování vychladnout na pokojovou teplotu.
- Poškozený ruční mixér nepoužívejte. Nechte ho opravit: viz část “servis a údržba”.
- Hnací jednotka se nesmí ponořovat do vody, šňůra ani zástrčka nesmí být vlhké - hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Přípojná šňůra se nesmí dotýkat horkých povrchů a dávejte pozor, aby volně visela v místech, kde by za ni mohlo zatáhnout dítě.
- Nepoužívejte výrobcem neschválené příslušenství.
- Tyčový mixér vždy odpojte od zásuvky, pokud jej necháváte bez dozoru a také před jeho sestavením, rozebráním nebo mytím.

- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

### **důležité**

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

### **příslušenství sekáčku**

- Nedotýkejte se ostrých čepelí.
- Před vyprázdněním nádoby sejměte čepel sekáčku.
- Nikdy nesundávejte kryt, dokud se čepel sekáčku zcela nezastaví.



- Při mytí či jiné manipulaci vždy držte čepel sekáčku za chránič prstů v bezpečné vzdálenosti od sekacích nožů.

#### **před zapojením**

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

#### **před prvním použitím**

- Průhledné krytky čepelí z nožů Triblade™ a nože sekáčku vyhodte, protože slouží pouze k ochraně nožů během výroby a přepravy. **Dávejte pozor, protože nože jsou velmi ostré.**
- Mytí dílů: viz kapitola „péče a čištění“

## popis

### **tyčový mixér**

- ① regulátor rychlosti
- ② tlačítko „ON“ pro zapnutí/vypnutí
- ③ rukojeť
- ④ hřídel mixéru se třemi noži
- ⑤ kryt nožové jednotky
- ⑥ úložná jednotka

### **Ⓐ polévkový nástavec SOUP XL (pokud je součástí balení)**

- ⑦ polévkový nástavec Soup XL
- ⑧ kryt nožové jednotky

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

- ⑨ kryt sekáčku
- ⑩ chránič prstů
- ⑪ čepel sekáčku
- ⑫ pracovní nádoba
- ⑬ gumová základna
- ⑭ víko pracovní nádoby

### **Ⓒ kovové mačkadlo Masherpro™ (pokud je součástí balení)**

- ⑮ prstenec mačkadla
- ⑯ hřídel mačkadla
- ⑰ jemné sítko
- ⑱ hrubé sítko
- ⑲ lopatka mačkadla

tabulka doporučeného používání				
Ingredience/ recept	Nádoba	Rychlost	Doba zpracování *	Max. objem
<b>Tyčový mixér</b>				
Polévky	2litrový hrnec	maximální	25 s	1 litr
Majonéza	Litrová nádoba	maximální	45–60 s	4 vejce 600 ml oleje
Dětská výživa	Litrová nádoba	maximální	30–40 s	300 g
Smoothie / mléčné koktejly	Litrová nádoba	maximální	30 s	800 ml
<b>Polévkový nástavec Soup XL</b>				
Polévky	4litrový hrnec	maximální	25 s	2 litry
<b>Sekáček</b>				
Maso	Nádoba sekáčku	maximální	10–15 s	250 g
Bylinky	Nádoba sekáčku	maximální	5–10 s	30 g
Ořechy	Nádoba sekáčku	maximální	10–15 s	200 g
Pečivo	Nádoba sekáčku	maximální	5–10 s	1 krajíc
Cibule	Nádoba sekáčku	maximální	–	200 g
Sušenky	Nádoba sekáčku	maximální	15 s	140 g
Paštika	Nádoba sekáčku	maximální	5–10 s	150 g
<b>Kovové mačkadlo Masher Pro – hrubé sítko</b>				
<b>Vařená zelenina</b> (brambory, tuřín, mrkev a sladké brambory)	Velký hrnec / velká mísa	minimální	30–40 s	600–800 g
<b>Kovové mačkadlo Masher Pro – jemné sítko</b>				
Vařené brambory	Velký hrnec / velká mísa	minimální	30–40 s	600–800 g
<b>Měkké ovoce</b> Maliny Měručky	Velká mísa 1litrový hrnec	minimální minimální	30–40 s 30–40 s	500 g 400 g (změkčené ve vodě)

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

#### **používání tyčového mixéru**

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

#### **mixování na v hrnci**

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

- Pomocí polévkového nástavce Soup XL (pokud je součástí balení) můžete rychle rozmixovat polévky apod. přímo v hrnci. Můžete k tomu použít také tyčový mixér.
- **Nástavec na mixování polévek nepoužívejte ke zpracování syrové zeleniny.**

- 1 Sundejte kryt nožové jednotky ⑤ nebo ⑧ z konce hřídele mixéru / polévkového nástavce Soup XL.
- 2 Hřídel mixéru nasadte na rukojeť mixéru ① a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 3 Přístroj zapojte do sítě.
- 4 Potraviny vložte do nádoby vhodné velikosti. Doporučujeme vysokou nádobu s rovnými stěnami, větší než je spodní část mixéru, aby se ingredience mohly pohybovat, ale dostatečně vysokou, aby nedocházelo k přetékaní nebo vystřikování. Pomocí regulátoru rychlosti zvolte požadovanou rychlost a pak stiskněte tlačítko „ON“ pro zapnutí. Zvolte nižší rychlost pro pomalejší mixování a omezení šplíchání a vyšší rychlost pro rychlejší mixování (viz tabulka doporučeného používání).

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

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

#### ② používání sekáčku (pokud je součástí balení)

- Sekáček můžete použít na zpracování masa, zeleniny, bylinek, chleba, sušenek a ořechů.
- Nesekejte tvrdé potraviny, např. kávová zrna, kostky ledu, koření nebo čokoládu – může dojít k poškození čepele.

- 1 Odstraňte kosti a rozkrájejte potraviny na kostky o velikosti asi 1-2 cm.
- 2 Na spodek nádoby sekáčku nasadte gumovou základnu ⑬. (Zabrání to klouzání nádoby po pracovní ploše).
- 3 Nasadte čepel sekáčku na kovový trn v nádobě ②.
- 4 Vložte potraviny.
- 5 Nasadte kryt a pootočením zajistěte ③.
- 6 Nasadte rukojeť mixéru na kryt sekáčku ④ a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 7 Zapojte do elektrické zásuvky. Pevně držte nádobu. Pak zmáčknete tlačítko „ON“ pro zapnutí. Tlačítko „ON“ pro zapnutí můžete také mačkat přerušovaně, abyste dosáhli pulzního efektu.
- 8 Po použití vypojte ze sítě a rozmontujte.

#### ③ Kovové mačkadlo Masherpro™ (pokud je součástí balení)

##### 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.
- 1 Tvrdou zeleninu a ovoce před mačkáním uvařte a scedte.
  - 2 Na hřídel mačkadla nasadte prstenec mačkadla a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte ⑤.
  - 3 Na hřídel mačkadla nasadte hrubé nebo jemné sítko a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte ⑥.

- 4 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).**
- 5 Nasadte rukojeť mixéru na sestavené mačkadlo a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 6 Zapojte do sítě.
- 7 Umístěte mačkadlo do hrnce nebo mísy apod.  
Na regulátoru rychlosti zvolte nízkou rychlost a pak stiskněte tlačítko „ON“ pro zapnutí (viz tabulka doporučeného používání).
- Pohybujte mačkadlem ve směsi nahoru a dolů, dokud neosáhnete požadovaného výsledku. V případě potřeby zvýšte rychlost.
- 8 Po skončení uvolněte tlačítko „ON“ a vypojte ze sítě.
- 9 Otočte rukojeť mixéru proti směru hodinových ručiček a odpojte mačkadlo.
- 10 Sejměte lopatku z mačkadla otočením ve směru hodinových ručiček.
- 11 Sundejte sítko otočením proti směru hodinových ručiček ⑧ a nadzvednutím.
- 12 Z hřídele mačkadla odšroubujte prstenec.





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

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

## péče a čištění

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

## průvodce péčí a čištěním

Část	Vhodné do myčky	Nenamáčet	Ruční mytí	Otřít vlhkým hadříkem
				
Rukojeť mixéru	x	✓	x	✓
Hřídel mixéru*	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Kryty nožů	x	x	✓	✓
Kryt sekáčku	x	✓	x	✓
Nádoba sekáčku	✓	x	✓	✓
Čepel sekáčku	✓	x	✓	✓
Víko nádoby sekáčku	✓	x	✓	✓
Gumová základna nádoby sekáčku	✓	x	✓	✓
Hřídel mačkadla	x	✓	x	✓
Lopatka mačkadla	✓	x	✓	✓
Prstenec mačkadla	x	✓	x	✓
Mačkadlo	✓	x	✓	✓
Úložná jednotka	✓	x	✓	✓

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

## **hřídlel tyčového mixéru / polévkový nástavec Soup XL**

buď

- Vhodnou nádobu částečně naplňte teplou vodou s mycím prostředkem. Zapojte do elektrické zásuvky, pak nasadte hřídlel tyčového 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 do hřídlele dostaly tekutiny. Pokud se voda dovnitř dostane, vylijte ji a před použitím nechte vyschnout.**
- **Nemyjte v myčce.**

### **tip k čištění základny/hřídlele a sítěk mačkadla**

- Pokud na mačkadle zaschnou potraviny, sundejte lopatku. Lopatku a spodek hřídlele mačkadla namočte do teplé vody, aby zbytky změkly, a pak důkladně umyjte.
  - **Hřídlel mačkadla nenamáčejte do vody a zabraňte tomu, aby do hřídlele 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 by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnese jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

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



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

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

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## průvodce odstraňováním problémů

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

# Magyar

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

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- 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 a keverés előtt.
- Ha a turmixgép megsérül, az újabb bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg (I. szerviz és vevőszolgálat).
- Az áramütés elkerülése érdekében a meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, és a hálózati vezetéket, illetve a dugaszt is mindig tartsa szárazon.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.



- Csak eredeti, gyári, vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Mindig húzza ki a kézi turmixgépet a konnektorból, ha azt felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A maximális teljesítmény a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. Más toldatok esetleg kisebb teljesítménnyel működnek.

## fontos

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

## daráló toldat

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

### csatlakoztatás előtt

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

### az első használat előtt

- Dobja ki a Triblade™ és a daráló kés késvédőit, mivel azok csak a kések gyártás és szállítás közbeni védelmére szolgálnak. **Legyen óvatos, mert a kések nagyon élesek.**
- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.

## a készülék részei

### kézi turmixgép

- ① változtatható sebességszabályozó
- ② bekapcsológomb
- ③ meghajtóegység
- ④ keverőszár rögzített „triblade”-del
- ⑤ késvédő fedél
- ⑥ tárolóegység

### Ⓐ SOUP XL (ha tartozék)

- ⑦ soup XL
- ⑧ késvédő fedél

### Ⓑ daráló (ha tartozék)

- ⑨ a daráló fedele
- ⑩ fogórész
- ⑪ daráló kés
- ⑫ tál
- ⑬ gumigyűrű talp
- ⑭ tál fedele

### Ⓒ fém Masherpro™ (ha tartozék)

- ⑮ paszírozó csatlakozó
- ⑯ paszírozó tengely
- ⑰ finom szűrőlap
- ⑱ durva szűrőlap
- ⑲ paszírozó lapát

felhasználási útmutató				
Hozzávalók/ recept	Edény	Sebesség	Feldolgozási idő *	Max. kapacitás
<b>Kézi turmix</b>				
Levesek	2 literes lábos	maximális	25 s	1 liter
Majonéz	1 literes bögre	maximális	45–60 s	4 tojás 600 ml olaj
Bébiétel	1 literes bögre	maximális	30–40 s	300 g
Gyümölcsturmixok/ tejturmixok	1 literes bögre	maximális	30 s	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Levesek	4 literes lábos	maximális	25 s	2 liter
<b>Daráló</b>				
Hús	Daráló tál	maximális	10–15 s	250 g
Fűszerek	Daráló tál	maximális	5–10 s	30 g
Dió	Daráló tál	maximális	10–15 s	200 g
Kenyér	Daráló tál	maximális	5–10 s	1 szelet
Hagyma	Daráló tál	maximális	–	200 g
Keksz	Daráló tál	maximális	15 s	140 g
Krém	Daráló tál	maximális	10–15 s	150 g
<b>Fém Masherpro – durva szűrőlap</b>				
<b>Főtt zöldségek</b> (burgonya, karórépa, sárgarépa és jamgyökér)	Nagy lábos/ edény	minimális	30–40 s	600–800 g
<b>Fém Masherpro – finom szűrőlap</b>				
Főtt burgonya	Nagy lábos/ edény	minimális	30–40 s	600–800 g
<b>Puha gyümölcsök</b> Málna Sárgabarack	Nagy edény 1 literes lábos	minimális minimális	30–40 s 30–40 s	500 g 400 g (vízben puhítva)

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

- **a kézi turmixgép segítségével**
  - Turmixolhat például leveseket, szószokat, tejturmixokat, majonézt és bébiételt.
  - **lábosban történő mixelés**
  - A legbiztonságosabb használat érdekében ajánljuk, hogy vegye le a tűzről a lábást, hagyja a forró folyadékokat lehűlni szobahőmérsékletűre a keverés előtt.
  - A soup XL levesturmixoló (ha tartozék) segítségével gyorsan feldolgozhatja például a leveseket, közvetlenül a lábosban. Használhatja helyette a kézi turmixgépet is.
  - **Ne használja a levesturmixolót nyers zöldség feldolgozására.**
- 1 Távolítsa el a késvédő fedelet ⑤ vagy ⑧ a keverőszár/soup XL végéről.
  - 2 Illessze a meghajtóegységet a keverőszárba ①, majd jobbra elfordítva rögzítse.
  - 3 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba.
  - 4 Helyezze a hozzávalókat egy megfelelő méretű edénybe. Magas, egyenes oldalú edényt ajánlunk, amelynek átmérője kissé nagyobb, mint a kézi turmixgép alja, hogy szabadon áramoljanak a hozzávalók, de elég magas legyen, hogy az étel ne ömöljön ki.  
A változtatható sebességszabályozóval válassza ki a szükséges sebességet, majd nyomja le a bekapcsológombot. Válassza az alacsonyabb sebességet a lassabb keveréshez és a kifröccsenés megelőzéséhez, és a nagyobb sebességet a gyorsabb keveréshez (lásd a felhasználási útmutatót).
  - **A fröcskölés elkerülése érdekében helyezze a kést az ételbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.**
- Ügyeljen arra, hogy a keverőszár és a meghajtóegység közé ne kerülhessen folyadék (az illeszkedés mindig maradjon a folyadék szintje fölött).
  - Mozgassa a kést az ételben és végezzen passzírozó vagy keverő mozdulatokat, az anyag elkeverése érdekében.
  - **A kézi turmixgép nem alkalmas jég aprítására.**
  - Ha a turmixgép elakad, a tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót.
- 5 Használat után engedje fel a bekapcsológombot. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd a meghajtóegységet balra elfordítva vegye le a keverőszárat a meghajtóegységről.
- Ⓑ **a daráló használata (ha tartozék)**
- Darálhat húst, zöldséget, zöldfűszereket, kenyérmorzsát, kekszet és diót.
  - Ne daráljon kemény élelmiszereket, pl. kávé, jégkockát, fűszereket és csokoládét – károsítja a kést.
- 1 Távolítsa el minden csontot és vágja az élelmiszert 1-2 cm-es kockákra.
  - 2 Illessze a gumigyűrű talpat ⑬ a daráló tál aljára. (Így a tál nem csúszik a munkalapon.)
  - 3 Tegye a daráló kését a tálban lévő csapra ②.
  - 4 Tegye bele az élelmiszert.
  - 5 Tegye rá a daráló fedelét, fordítsa el és zárja le ③.
  - 6 Illessze a meghajtóegységet a daráló fedeléhez ④, majd jobbra elfordítva rögzítse.
  - 7 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba. Tartsa a tálat stabilan. Ezután nyomja le a bekapcsológombot. Azt is megteheti, hogy többször rövid ideig lenyomja a bekapcsológombot, és ezzel pulzáló hatást ér el.
  - 8 Használat után húzza ki a dugót a konnektorból, és szerelje szét a készüléket.

## © Fém Masherpro™ (ha tartozék)

### fontos

- Soha ne használja a paszírozót közvetlenül a tűzhelyre tett lábostban. Mindig vegye le a lábost a tűzről és hagyja kicsit lehűlni.
  - Ne üsse a paszírozót a főzőedény oldalához paszírozás közben vagy utána. Az óramutató járásával megegyező irányban spatulával kaparja le a felesleges ételt.
  - A legjobb eredmény elérése érdekében paszírozás közben sose töltsse fel a lábost stb. a felénél jobban.
- 1 A kemény zöldségeket és gyümölcsöket a pépesítés előtt főzze meg és csepegtesse le.
  - 2 Illessze a paszírozó csatlakozóját a paszírozó tengelyéhez, és jobbra elfordítva rögzítse ⑤.
  - 3 Illessze a durva vagy a finom szűrőlapot a paszírozó tengelyére – jobbra elfordítva rögzítse ⑥.
  - 4 Fordítsa fel a paszírozót és tegye a lapátot a központi agyra, és fordítsa el jobbra, hogy a helyére kerüljön ⑦. **(Ha a csatlakozó nincs megfelelően felszerelve, akkor a lapát nem rögzül a helyén.)**
  - 5 Illessze a meghajtóegységet a szerelvényhez, majd jobbra elfordítva rögzítse.
  - 6 Dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba.
  - 7 Tegye a paszírozót a lábostba vagy tálba.  
Válasszon egy alacsony sebességet, majd nyomja le a bekapcsológombot (lásd a felhasználási útmutató táblázatát).
  - Mozgassa a paszírozót fel és le a keverékben a kívánt eredmény eléréséig. Szükség esetén növelje a sebességet.
  - 8 Használat után engedje fel a bekapcsológombot és húzza ki a dugót a konnektorból.
  - 9 Fordítsa el balra a meghajtóegységet, majd távolítsa el a szerelvényt.

10 Vegye le a lapátot a paszírozóról az óramutató járásával ellentétes irányban.

11 A szűrőlap eltávolítása: fordítsa el balra ⑧, majd emelje le.

12 Csavarja le a csatlakozót a paszírozó 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.
- Ne használjon súrolószereket.

## karbantartási és tisztítási útmutató

Részegység	Mosogatógépben tisztítható 	Tilos vízbe meríteni 	Kézi mosás 	Nedves ruhával való törlés 
Meghajtóegység	x	✓	x	✓
Keverőszár *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Késvédő fedelek	x	x	✓	✓
Daráló fedele	x	✓	x	✓
Daráló tál	✓	x	✓	✓
Daráló kés	✓	x	✓	✓
Daráló tál fedele	✓	x	✓	✓
Daráló tál gumigyűrű talp	✓	x	✓	✓
Paszírozó tengely	x	✓	x	✓
Paszírozó lapát	✓	x	✓	✓
Paszírozó csatlakozó	x	✓	x	✓
Paszírozó	✓	x	✓	✓
Tárolóegység	✓	x	✓	✓

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

### turmixgép keverőszára/soup XL vagy

- Töltsön meleg mosogatószeres vizet egy megfelelő méretű edénybe, de ne töltsse 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 hajtótengelybe. Ha mégis víz jutna be, csepegtesse le, és várja meg, amíg megszárad, csak utána használja.**
- **Ne mosogassa el mosogatógépben.**

### tipp a paszírozó talpának/ tengelyének és szűrőlapjainak tisztításához

- Ha az étel beleszáradt a paszírozó toldatába, vegye ki a lapátot. Áztassa be a lapátot és a paszírozó tengelyének alját meleg vízbe, hogy fellazítsa az ételt, majd alaposan mossa le.
- **A paszírozó 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 paszírozó csatlakozója átnedvedessen.

## szerviz és vevőszolgálat



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

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

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

## hibaelhárítási útmutató

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



# Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Nie wolno dotykać ostrzy w czasie, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.
- Nie zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części urządzenia i nie dopuszczać, by w ich pobliżu dostały się włosy lub części garderoby.
- Po użyciu urządzenia i przed zmianą nasadek lub końcówek wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nigdy nie miksować gorącego oleju ani tłuszczu.
- Ze względów bezpieczeństwa, przed miksowaniem najlepiej poczekać, aż gorące składniki płynne ostygną do temperatury pokojowej.
- Nie używać uszkodzonego blendera ręcznego. W razie awarii oddać go do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie zanurzać uchwyty zasilającego w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia przewodu sieciowego lub wtyczki z uwagi na ryzyko porażenia prądem.
- Nie dopuszczać, by przewód sieciowy stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci.

- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Przed pozostawieniem blendera bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze odłączyć go od źródła zasilania.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

## **uwaga**

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

## **końcówka siekająca**

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

### **przed podłączeniem do sieci**

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

### **przed pierwszym użyciem**

- Przezroczystą osłonę ostrzy miksujących końcówki Triblade™ oraz końcówki siekającej można wyrzucić, ponieważ służą one do ochrony ostrzy wyłącznie podczas procesu produkcji i przewożenia. **Należy zachować ostrożność, ponieważ noże są bardzo ostre.**
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

## oznaczenia

### blender ręczny

- ① regulator prędkości
- ② WŁĄCZNIK
- ③ uchwyt zasilający
- ④ końcówka miksująca z potrójnym ostrzem „triblade”
- ⑤ osłona ostrzy
- ⑥ podstawka do przechowywania końcówek
- Ⓐ **końcówka SOUP XL do zup (jeżeli załączona w zestawie)**
- ⑦ końcówka soup XL
- ⑧ osłona ostrzy

### Ⓑ **końcówka siekająca (jeżeli załączona w zestawie)**

- ⑨ osłona końcówki siekającej
- ⑩ uchwyt
- ⑪ ostrza końcówki siekającej
- ⑫ miska
- ⑬ gumowa podstawka pierścieniowa
- ⑭ pokrywa miski

### Ⓒ **metalowy tłuczek masherpro™ (jeżeli załączona w zestawie)**

- ⑮ kołnierz tłuczka
- ⑯ trzonek tłuczka
- ⑰ sitko drobne
- ⑱ sitko grube
- ⑲ łopatką tłuczka

## tabela zaleceń

Składniki/ przepis	Pojemnik	Prędkość	Czas pracy *	Maks. ilość
<b>Blender ręczny</b>				
Zupy	2-litrowy garnek	Maksymalna	25 sekund	1 l
Majonez	1-litrowy dzbanek	Maksymalna	45-60 sekund	4 jaja 600 ml oleju
Przeciery dla niemowląt	1-litrowy dzbanek	Maksymalna	30-40 sekund	300 g
Koktajle mleczne/ <i>smoothie</i>	1-litrowy dzbanek	Maksymalna	30 sekund	800 ml
<b>Końcówka soup XL do zup</b>				
Zupy	4-litrowy garnek	Maksymalna	25 sekund	2 l
<b>Końcówka siekająca</b>				
Siekanie mięsa	Miska końcówki siekającej	Maksymalna	10-15 sekund	250 g
Zioła	Miska końcówki siekającej	Maksymalna	5-10 sekund	30 g
Orzechy	Miska końcówki siekającej	Maksymalna	10-15 sekund	200 g
Chleb	Miska końcówki siekającej	Maksymalna	5-10 sekund	1 kromka
Cebula	Miska końcówki siekającej	Maksymalna	–	200 g
Ciastka	Miska końcówki siekającej	Maksymalna	15 sekund	140 g
Pasztety	Miska końcówki siekającej	Maksymalna	5-10 sekund	150 g

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

tabela zaleceń				
Składniki/ przepis	Pojemnik	Prędkość	Czas pracy *	Maks. ilość
<b>Metalowy tłuczek masher PRO – sitko grube</b>				
<b>Gotowane warzywa</b> (ziemniaki, brukiew, marchew i pochrzyn)	Duży garnek/ duża miska	Minimalna	30-40 sekund	600–800 g
<b>Metalowy tłuczek masher PRO – sitko drobne</b>				
Gotowane ziemniaki	Duży garnek/ duża miska	Minimalna	30-40 sekund	600–800 g
<b>Miękkie owoce</b> Maliny Morele	Duża miska 1-litrowy garnek	Minimalna Minimalna	30-40 sekund 30-40 sekund	500 g 400 g (namoczone w wodzie)

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

### eksploatacja ręcznego blendera

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

### miksowanie 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 soup XL (jeżeli została załączona w zestawie). Można także użyć blendera ręcznego.
- **Nie używać końcówki miksującej do zup do rozdrabniania surowych warzyw.**

- 1 Z końcówki miksującej lub końcówki soup XL zdjąć osłonę ostrzy ⑤ lub ⑧.
- 2 Na trzpień w górnej części końcówki nałożyć uchwyt zasilający i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować ❶.

- 3 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- 4 Miksowane składniki umieścić w odpowiedniej wielkości pojemniku. Zalecamy wysoki pojemnik o prostych ściankach i średnicy nieco większej niż podstawa blendera, by składniki mogły się przemieszczać, ale wystarczająco wysoki, by się nie wylewały. Za pomocą regulatora prędkości wybrać żądaną prędkość, a następnie nacisnąć WŁĄCZNIK. Aby miksować wolniej i zminimalizować stopień rozpryskiwania się składników, wybrać niską prędkość obrotów. By miksować szybciej, wybrać wyższą prędkość, zob. tabela zaleceń.
- **Aby uniknąć rozchlapywania składników, przed włączeniem urządzenia zanurzyć ostrza końcówki w składnikach.**
- Nie zanurzać końcówki miksującej w składnikach płynnych głębiej niż powyżej miejsca, w którym łączy się ona z uchwytem zasilającym.
- Ugniatać składniki poprzez przesuwanie końcówki w naczyniu w górę i dół lub mieszanie, aby je połączyć ze sobą.

- **Blender ręczny nie jest przeznaczony do kruszenia lodu.**
  - Jeżeli dojdzie do zatkania się końcówki, przed usunięciem blokujących ją składników odciąć dopływ zasilania do blendera.
- 5 Po zakończeniu pracy zwolnić WŁĄCZNIK. Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i przekręcić uchwyt zasilający w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć końcówkę z uchwytu.

### Ⓑ użytkowanie końcówki siekającej (jeżeli załączono w zestawie)

- Końcówki można używać do siekania mięsa, warzyw, ziół, chleba, ciastek i orzechów.
  - Końcówki nie należy używać do siekania twardych składników, takich jak kawa, kostki lodu, przyprawy korzenne czy czekolada, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ostrzy.
- 1 Przed rozpoczęciem siekania usunąć wszelkie kości i pokroić składniki w kostkę wielkości 1-2 cm.
  - 2 Do spodu miski przymocować gumową podstawkę pierścieniową 13 (zapobiega to ślizganiu się miski po blacie).
  - 3 Końcówkę siekającą zamocować na znajdującym się wewnątrz miski bolcu 2.
  - 4 Włożyć składniki.
  - 5 Założyć i przekręcić osłonę końcówki siekającej, aby ją zablokować w odpowiednim miejscu 3.
  - 6 Do osłony końcówki siekającej 4 przymocować uchwyt zasilający i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować.
  - 7 Podłączyć urządzenie do prądu. Przytrzymując miskę w stabilnej pozycji, nacisnąć WŁĄCZNIK. WŁĄCZNIK można także naciskać i zwalniać, aby miksować w trybie pracy przerywanej.

- 8 Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować blender.


### Ⓒ Metalowy tłuczek Masherpro™ (jeżeli załączono w zestawie)

#### uwaga

- Nie używać tłuczka w garnku znajdującym się bezpośrednio nad źródłem ciepła. Należy zawsze najpierw zdjąć garnek z ognia i zaczekać, 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 łopatki.
  - Najlepsze wyniki uzyskuje się wypełniając naczynie nie więcej niż do połowy.
- 1 Przed tłuczeniem twarde warzywa i owoce najpierw ugotować i odcedzić.
  - 2 Przymocować kołnierz tłuczka do trzonka, przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż zablokuje się we właściwym położeniu 5.
  - 3 Zamocować jedno z sitek na trzonku tłuczka – przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby je zablokować 6.
  - 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 7. **(Jeżeli kołnierz nie zostanie założony, zablokowanie łopatki we właściwym miejscu nie będzie możliwe).**
  - 5 Przymocować uchwyt zasilający do zmontowanego tłuczka i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować.
  - 6 Podłączyć urządzenie do sieci.

7 Tłuczek umieścić w garnku, misce itp.

Regulator prędkości ustawić na niskiej prędkości obrotów, a następnie nacisnąć WŁĄCZNIK (zob. tabela zaleceń).

- Podczas tłuczenia przesuwając tłuczek w górę i w dół do momentu, aż składniki uzyskają żadaną konsystencję. W razie konieczności zwiększyć prędkość.
- 8 Po zakończeniu pracy zwolnić WŁĄCZNIK i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 9 Przekręcić uchwyt zasilający w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i odłączyć od tłuczka.
- 10 Łopatkę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjąć.
- 11 Zdjąć sitko, przekręcając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara , 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 wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie dotykać ostrzy.
- Niektóre składniki (np. marchewka) mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.
- Nie używać środków zawierających substancje ściernie.

## konserwacja i czyszczenie – wskazówki

Element	Można myć w zmywarce 	Nie zanurzać w wodzie 	Myć ręcznie 	Wyrzeć wilgotną szmatką 
Uchwyt zasilający	x	✓	x	✓
Końcówka miksująca blendera *	x	✓	x	✓
Końcówka soup XL *	x	✓	x	✓
Ostrony ostrzy	x	x	✓	✓
Oslona końcówki siekającej	x	✓	x	✓
Miska końcówki siekającej	✓	x	✓	✓
Ostrza końcówki siekającej	✓	x	✓	✓
Pokrywka miski końcówki siekającej	✓	x	✓	✓
Gumowa podstawka pierścieniowa miski końcówki siekającej	✓	x	✓	✓
Trzonek tłuczka	x	✓	x	✓
Łopatka tłuczka	✓	x	✓	✓
Kołnierz tłuczka	x	✓	x	✓
Tłuczek	✓	x	✓	✓
Podstawka do przechowywania końcówek	✓	x	✓	✓

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

**końcówka miksująca blendera ręcznego/końcówka soup XL**  
albo

- Odpowiedni pojemnik wypełnić do połowy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do 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.

albo

- Umyć noże pod bieżącą wodą, następnie dokładnie osuszyć.
- **Nie zanurzać w wodzie i nie dopuszczać, by woda dostała się do wewnątrz końcówki. Jeżeli woda dostanie się do środka, należy ją wylać i osuszyć końcówkę przed ponownym użyciem urządzenia.**
- **Nie myć w zmywarce do naczyń.**



### 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 odmoczył 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 tłuczka.

## serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy

KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.

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



### WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE 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.

## rozwiązywanie problemów

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

# Ελληνικά

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

## σφάλει

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Μην γγίζετε τις λεπίδες ότ ν η συσκευή είν ι συνδεδεμένη στο ρεύμ .
- Κρ τήστε μ κριά πό τ κινούμεν μέρη της συσκευής τ δάχτυλ , τ μαλλιά κ ι τ ρούχ σ ς κ θώς επίσης κ ι τ μ χ ιροπήρουν .
- Μετά τη χρήση κ ι πριν λλάξετε εξάρτημ , ποσυνδέετε τη συσκευή πό το ρεύμ .
- Μην ν μιγνύετε ποτέ ζεστό λάδι ή μ γειρικό 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 είν ι χ λ σμένο. Ελέγξτε το ή επισκευάστε το: δείτε σχετικά το κεφάλ ιο “σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών”.
- Μη βάζετε ποτέ τον κινητήρ -χειρολ βή μέσ στο νερό κ ι μην φήνετε το κ λώδιο τροφοδοσί ς ή το φις ν βρ χούν διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξί ς.
- Μην φήνετε ποτέ το κ λώδιο τροφοδοσί ς ν γγίζει θερμές επιφάνειες ή ν κρέμετ ι πό μέρη που μπορεί ν το ρπάξει κάποιο π ιδί.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξ ρτήμ τ που δεν είν ι εγκεκριμέν .
- N ποσυνδέετε πάντ το μίξερ χειρός πό την π ροχή ρεύμ τος εάν δεν το επιβλέπει κάποιος κ θώς κ ι πριν πό τη συν ρμολόγηση, την ποσυν ρμολόγηση κ ι τον κ θ ρισμό.
- 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.
- Τ π ιδιά θ πρέπει ν βρίσκοντ ι υπό π ρ κολούθηση, έτσι ώστε ν δι σφ λίζετ ι ότι δεν π ίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση γι την οποί προορίζετ ι. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με υτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

## σημαντικό

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

## εξάρτημα κόφτη

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

### προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

### πριν από την πρώτη χρήση

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

### επεξήγηση συμβόλων

#### μπλέντερ χειρός

- ① διακόπτης ταχύτητας
- ② κωμπί λειτουργίας ON
- ③ λαβή τροφοδοσίας
- ④ μεταλλικός άξονας μπλέντερ με ενσωματωμένο triblade.
- ⑤ κάλυμμα λεπίδας
- ⑥ μπάδα απόθήκευσης

#### Ⓐ SOUP XL (εάν παρέχεται)

- ⑦ soup XL
- ⑧ κάλυμμα λεπίδας

#### Ⓑ κόφτης (εάν παρέχεται)

- ⑨ καπάκι του κόφτη
- ⑩ λαβή
- ⑪ άξονας του κόφτη
- ⑫ μπλ
- ⑬ στρώγγυλη βάση από καψοσκ
- ⑭ καπάκι του μπλ

#### Ⓒ Μεταλλικό εξάρτημα masherpro™ (εάν παρέχεται)

- ⑮ στεφάνη πλαστική
- ⑯ άξονας πλαστική
- ⑰ πλέγμα για φιλό κοψιμο
- ⑱ πλέγμα για χυδρο κόψιμο
- ⑲ αναδευτήρας πλαστική

πίνακας συνιστώμενης χρήσης				
Συστατικά/ συνταγή	Δοχείο	Ταχύτητα	Χρόνος Επεξεργασίας *	Μέγ. Χωρητικότητα
<b>Μπλέντερ χειρός</b>				
Σούπες	Κατσαρόλα 2 λίτρων	μέγιστη	25 δευτ.	1 λίτρο
Μαγιονέζα	Κύπελλο 1 λίτρο	μέγιστη	45-60 δευτ.	4 Αβγά 600 ml Λάδι
Βρεφικές τροφές	Κύπελλο 1 λίτρο	μέγιστη	30-40 δευτ.	300 g
Smoothie/ Μιλκσέικ	Κύπελλο 1 λίτρο	μέγιστη	30 δευτ.	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Σούπες	Κατσαρόλα 4 λίτρων	μέγιστη	25 δευτ.	2 λίτρα
<b>Εξάρτημα κόφτη</b>				
Κρέας	Μπλάνκο κόφτη	μέγιστη	10-15 δευτ.	250 g
Μυρωδικά	Μπλάνκο κόφτη	μέγιστη	5-10 δευτ.	30 g
Ξηροί καρποί	Μπλάνκο κόφτη	μέγιστη	10-15 δευτ.	200 g
Ψωμί	Μπλάνκο κόφτη	μέγιστη	5-10 δευτ.	1 φέτα
Κρεμμύδια	Μπλάνκο κόφτη	μέγιστη	-	200 g
Μπισκότα	Μπλάνκο κόφτη	μέγιστη	15 δευτ.	140 g
Πατέ	Μπλάνκο κόφτη	μέγιστη	5-10 δευτ.	150 g
<b>Μεταλλικός Πατάτομητής Masher Pro – Πλέγμα για χοντρό κόψιμο</b>				
<b>Μαγειρεμένα λαχανικά</b> (πατάτες, γλυκίσια, καρότα και γιαμ [γλυκίσια πατάτες])	Μεγάλη κατσαρόλα/ Μεγάλο μπλάνκο	ελάχιστη	30-40 δευτ.	600-800 g
<b>Μεταλλικός Πατάτομητής Pro – Πλέγμα για ψιλό κόψιμο</b>				
Μαγειρεμένες πατάτες	Μεγάλη κατσαρόλα/ Μεγάλο μπλάνκο	ελάχιστη	30-40 δευτ.	600-800 g
<b>Μαλακά φρούτα</b> Σμέουρα Βερίκοκα	Μεγάλο μπλάνκο Κατσαρόλα 1 λίτρο	ελάχιστη ελάχιστη	30-40 δευτ. 30-40 δευτ.	500 g 400 g (μαλακωμένα σε νερό)

\* Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτική χαρακτηριστική και πικίλλων ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

## χρήση του μπλέντερ χειρός

- Μπορείτε να παρασκευάσετε σούπες, σάλτσες, μιλκ σείκ, μαγιονέζα, βρεφικές τρφέες κ.λπ.

## για ανάμιξη στην κασαρόλα

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

1 Αφαιρέστε τκάλυμμα της λεπίδας ⑤ ή ⑧ από τάκροτ άξνα μπλέντερ/τσουoup XL.

2 Τθετήστε τη λαβή τρφέας μέσα στ άξνα μπλέντερ ① και στρίψτε τη δεξιόστρφα έως ότου ασφαλίσει.

3 Συνδέστε το στην πρίζα.

4 Τθετείτε τις τρέες σε δχείο κατάλληλου μεγέθους. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ψηλό δχείο με ίσιες πλευρές π να είναι φαρδύτερο από τη βάση, ώστε τα συστατικά να μπφουν να αναμειχθούν, αλλά και να μην χυθούν.

Επιλέξτε την ταχύτητα π θέλετε με τ διακόπτη ταχύτητας και, στη συνέχεια, πατήστε τκμπλί λειτουργίας N.

Επιλέξτε χαμηλή ταχύτητα για βραδύτερη ανάμιξη και ελαχιστοποίηση τ πιτσιλισμάτων και υψηλότερη ταχύτητα για γρήγορη ανάμιξη (ανατρέξτε στ πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

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

- Μην αφήνετε το υγρό να φτάσει σε υψηλότερο επίπεδο από την ένωση μεταξύ του κινητήρα-χειρολαβή και του άξονα του μπλέντερ.

- Ανακατέψτε το φαγητό με το μπλέντερ χειρός πολτοποιώντας ή αναμειγνύοντας τα υλικά έως ότου αποκτήσουν ομοιομορφή υφή.

- **Το μπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου.**

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

5 Μετά τη χρήση, αφήστε τκμπλί λειτουργίας ON. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στρέψτε τη λαβή τρφέας αριστερόστρφα για να αφαιρέσετε τ άξνα τμπλέντερ από τη λαβή τρφέας.

## ② πώς χρησιμοποιείται τκόφτης (εάν παρέχεται)

- Μπορείτε να τεμαχίζετε κρέας, λαχανικά, χόρτα, ψωμί, μπισκότα και ξηρούς καρπούς.

- Μην τεμαχίζετε σκληρά τρόφιμα, όπως κόκκοι καφέ, παγάκια, μπαχαρικά ή σκάλια, γιατί η λεπίδα θα καταστραφεί.

1 Αφαιρέστε τυχόν κόκαλα και κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους 1-2 εκ.

2 Τθετήστε τη στρωγγυλή βάση από καπτοσκ ⑬ στκάτω μέτρ τμπλά τ κόφτη. (Με τ τρόπο αυτό τμπλά δεν θα γλιστρά στην επιφάνεια εργασίας).

3 Προσάρμοστε τ άξνα τ κόφτη επάνω στ πείροτμπλά ②.

4 Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στμπλά.

5 Προσάρμοστε τκαπάκι τ κόφτη και περιστρέψτε τ έως ότου ασφαλίσει ③.

6 Προσάρμοστε τη λαβή τρφέας στκαπάκι τ κόφτη ④ – στρέψτε δεξιόστρφα για να ασφαλίσει.

7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά τ□μπ□. Στη συνέχεια, πατήστε τ□κ□μπ□μπί λειτ□ωργίας ON. Εναλλακτικά, πατάτε για λίγ□και αφήνετε τ□κ□μπ□μπί λειτ□ωργίας ON για παλμική λειτ□ωργία.

8 Μετά τη χρήση, απ□συνδέστε και απ□συναρμ□λ□ψήστε τη συσκευή.

### **ⓐ Μεταλλικό εξάρτημα masherpro™ (εάν παρέχεται)**

#### **σημαντική πληροφ□ρεια**

- Μην χρησιμ□τ□είτε π□ξέ τ□ν π□λ□τ□τ□ητή μέσα σε κατσαρόλα π□ω θερμαίνεται άμεσα. Να αφαιρείτε πάντα την κατσαρόλα από την πηγή θερμότητας και να την αφήνετε να κρυώσει λίγ□
- Μην χτυπάτε τ□ν π□λ□τ□τ□ητή στα τ□χώματα τ□ω μαγειρικ□ σκεύ□ς κατά τη διάρκεια ή μετά την π□λ□τ□τ□ηση. Χρησιμ□τ□ήστε μια σπάτ□πλα για να απ□ψακρύνετε την τρ□φή π□ω περισσεύει.
- Για καλύτερα απ□ξέλεσματα όταν π□λ□τ□τ□είτε, π□ξέ μην γεμίζετε με φαγητό την κατσαρόλα ή κάπ□□ άλλ□σκεύ□ξ πάνω από τη μέση.

- 1 Πρέπει να βράζετε και να στραγγίζετε τα σκληρά λαχανικά και φρ□ωτα πρ□□ τα π□λ□τ□τ□ήσετε.
- 2 Πρ□σαρμόστε τη στεφάνη τ□ω π□λ□τ□τ□ητή στ□ν άξ□να τ□ω π□λ□τ□τ□ητή στρέφ□ντάς τη δεξιόστρ□φα, έως ότ□ω ασφαλίσει στη θέση τ□ω 5.
- 3 Πρ□σαρμόστε τ□πλέγμα χ□νδρ□ω ή ψιλ□ω κ□ψιματ□ξ στ□ν άξ□να τ□ω π□λ□τ□τ□ητή – στρέψτε δεξιόστρ□φα για να ασφαλίσει 6.
- 4 Αναπ□δ□ψυρίστε τ□ν π□λ□τ□τ□ητή, πρ□σαρμόστε τ□ν αναδευτήρα στ□ κέντρ□και στρέψτε τ□ν αριστερόστρ□φα έως ότ□ω ασφαλίσει 7.

**(Ο αναδευτήρας δεν θα ασφαλίσει στη θέση τ□ω, εάν δεν έχετε πρ□σαρμόσει τη στεφάνη).**

- 5 Πρ□σαρμόστε τη λαβή τρ□φ□δ□φιας στ□ν π□λ□τ□τ□ητή – στρέψτε δεξιόστρ□φα για να ασφαλίσει.
- 6 Συνδέστε στην πρίζα.

7 Τ□τ□θειήστε τ□ν π□λ□τ□τ□ητή μέσα στην κατσαρόλα ή στ□μπ□ κ.λπ.

Επιλέξτε μια χαμηλή ταχύτητα από τ□ν διακόπτη ταχύτητας και, στη συνέχεια, πατήστε τ□κ□μπ□μπί λειτ□ωργίας ON (ανατρέξτε στ□ν πίνακα συνιστώμενης χρήσης).

- Κινείτε τ□ν π□λ□τ□τ□ητή πάνω-κάτω καθ' όλη τη διάρκεια της ανάμειξης μέχρις ότ□ω επιτευχθεί τ□επιθυμητό απ□έλεσμα. Αν χρειαστεί, αυξήστε την ταχύτητα.
- 8 Μετά τη χρήση, αφήστε τ□κ□μπ□μπί λειτ□ωργίας ON και απ□συνδέστε από την πρίζα.
  - 9 Στρέψτε τη λαβή τρ□φ□δ□φιας αριστερόστρ□φα και αφαιρέστε τ□ν π□λ□τ□τ□ητή.
  - 10 Αφαιρέστε τ□ν αναδευτήρα από τ□ν π□λ□τ□τ□ητή περιστρέφ□ντάς τ□ν δεξιόστρ□φα.
  - 11 Αφαιρέστε τ□πλέγμα στρέφ□ντάς τ□αριστερόστρ□φα 8 και, στη συνέχεια, ανασηκώστε τ□
  - 12 Ξεβιδώστε τη στεφάνη από τ□ν άξ□να τ□ω π□λ□τ□τ□ητή.

### **πρ□αιρετικό εξάρτημα (δεν παρέχεται στη συσκευασία)**

Κόφτης μικρ□ω μεγέθ□ς – 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.
- Κάπ□ες τρ□φές, όπως τ□καρότ□μπ□φει να πρ□καλέσ□ων αλλ□ωση τ□ω χρώματ□ξ τ□ω πλαστικ□ω. Για να αφαιρέσετε την αλλ□ωση τ□ω χρώματ□ξ, δ□κιμάστε να τρίψετε με ένα πανί εμπ□ισμέν□με φυτικό λάδι.
- Μην χρησιμ□τ□είτε απ□ξεστικά πρ□όντα.



## Οδηγίες φροντίδας και καθαρισμού

Αντικείμενο	Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων	Μην βυθίζετε σε νερό	Πλύσιμο στο χέρι	Σκούπισμα με υγρό πανί
				
Λαβή τριφασίας	x	✓	x	✓
Άξονας μπλέντερ *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Καλύμματα λεπίδων	x	x	✓	✓
Καπάκι τούβλο κόφτη	x	✓	x	✓
Μπλά κόφτη	✓	x	✓	✓
Άξονας τούβλο κόφτη	✓	x	✓	✓
Καπάκι τούβλο μπλά τούβλο κόφτη	✓	x	✓	✓
Στρογγυλή βάση τούβλο μπλά τούβλο κόφτη από καουτσούκ	✓	x	✓	✓
Άξονας πλαστική	x	✓	x	✓
Αναδευτήρας πλαστική	✓	x	✓	✓
Στεφάνη πλαστική	x	✓	x	✓
Πλαστική	✓	x	✓	✓
Μπάδα αποθήκευσης	✓	x	✓	✓

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

### Άξονας μπλέντερ χειρός/μπλέντερ soup XL

είτε

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

- Δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

### συμβουλές για τον καθαρισμό του άξονα και των πλεγμάτων του πλαστικού

- Εάν έχει στεγνώσει τριφάση πάνω στο εξάρτημα τούβλο πλαστική, αφαιρέστε τον αναδευτήρα. Μουλιάστε τον αναδευτήρα και τούβλο κάτω μέρος τούβλο άξονα τούβλο πλαστική σε ζεστό νερό για να μαλακώσει η τριφάση και, στη συνέχεια, πλύνετε τα καλά.
- Μην βυθίζετε ποτέ τον άξονα τούβλο πλαστική 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 τούβλο πλαστική.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών



- Εάν τὸ καλώδιο ἔχει υπὲρ φθορὰ πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεῖ ἀπὸ τὴν KENWOOD ἢ ἀπὸ ἐξῴσιδὸ ἠμὲν τεχνικὸ τῆς KENWOOD.
- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τὴ λειτουργία τῆς συσκευῆς σας, πρὸς ζητήσετε βῆθεια ανατρέξτε στην ἐνότητα «Ὁδηγὸς ἀντιμετώπισης προβλημάτων» τῶ βιβλίου ὀδηγιῶν ἢ ἐπισκεφθεῖτε τὴ διαδικτυακὴ τῆτθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Ἐχετε υπ' ὄψιν ὅτι τὸ πρὸν καλύπτεται ἀπὸ ἐγγύηση, ἡ ἣτα εἶναι σύμφωνη με ὅλες τῖς νῦικὲς διατάξεις πῶ ἀφῶν τυχὸν υφιστάμενη ἐγγύηση καὶ δικαιώματα καταναλωτῶν στη χώρα στην ἣτα ἀφῶστηκε τὸ πρὸν.
- Εάν τὸ πρὸν Kenwood πῶ ἔχετε ἀφῶσει δυσλειτουργεῖ ἢ βρεῖτε τυχὸν ἐλατῶματα, στείλτε τῆ παραδῶστε τῶσε ἐξῴσιδὸ ἠμὲν Κέντρὸ Σέρβις τῆς KENWOOD. Για ἐνημερωμένα σῶχεῖα σχετικά με τὸ πλησιέστερὸ ἐξῴσιδὸ ἠμὲν Κέντρὸ Σέρβις τῆς KENWOOD, ἐπισκεφθεῖτε τὴ διαδικτυακὴ τῆτθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ἢ τὴ διαδικτυακὴ τῆτθεσία πῶ ἀφῶ συγκεκριμένα τὴ χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε καὶ ἀναπτύχθηκε ἀπὸ τὴν Kenwood στο Ἡνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

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

Στὸ τέλος τῆς ωφέλιμης ζωῆς τῶ, τὸ πρὸν δὲν πρέπει να ἀφῶριπτεται με τὰ ἀστικά ἀφῶριμματα. Πρέπει να ἀφῶριπθεῖ σε ἐιδικὰ κέντρα διαφῶ ἣτῆμὲνης συλλῶης ἀφῶριμμάτων πῶ φρίζων ἢ δημῶικὲς ἀρχὲς ἢ σῶς φῶφεις πῶ παρέχῶν αὐτὴν τὴν ὑπηρεσία. Ἡ χωριστὴ ἀπόρριψη μίας ῶικακῆς ἠλεκτρικῆς συσκευῆς ἐπιτρέπει τὴν ἀφῶφυγὴ πιθανῶν ἀρνητικῶν συνεπειῶν για τὸ περιβάλλον καὶ τὴν υγεία ἀπὸ τὴν ἀκατάλληλη ἀπόρριψη καὶ ἐπιτρέπει τὴν ἀνακύκλωση τῶν υλικῶν ἀπὸ τὰ ἣτα ἀφῶελεῖται ὥστε να ἐπιτυγχάνεται σημαντικὴ ἐξῶκῶνόμενη ἐνέργεια καὶ πόρων. Για τὴν ἐπισήμανση τῆς ὑπῶχρεωτικῆς χωριστῆς ἀπόρριψης ῶικακῶν ἠλεκτρικῶν συσκευῶν, τὸ πρὸν φέρει τὸ σῆμα τῶ διαγραμμῶν τρῶχῶφῶρῶ κάδῶ ἀφῶριμμάτων.

<b>Ωδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων</b>		
<b>Πρόβλημα</b>	<b>Αιτία</b>	<b>Λύση</b>
Το μπλέντερ χειρός δεν λειτουργεί	Δεν υπάρχει ρεύμα  Το μπλέντερ χειρός δεν συναρμολογήθηκε σωστά	Ελέγξτε εάν το μπλέντερ χειρός είναι στην πρίζα.  Ελέγξτε εάν τα εξαρτήματα έχουν ασφαλίσει σωστά στη λαβή τροφοδοσίας.
Το μπλέντερ χειρός αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία.	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή  Η συσκευή έχει υπερβεί τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας.	Αυξήστε την ταχύτητα  Για παχύρρευστα μείγματα, μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός για περισσότερο από 50 δευτερόλεπτα σε διάστημα 4 λεπτών.
Υπερβολικό πιτσίσισμα κατά την επεξεργασία	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή.  Το δοχείο, το μπολ ή η κατσαρόλα είναι πολύ ρηχά ή μικρά για τα υλικά που επεξεργάζεστε.	Επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα στην αρχή και αυξάνετε την όσο το μείγμα γίνεται πιο πηχτό.  Επιλέξτε δοχείο κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στα τρόφιμα προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
Ο αναδευτήρας του πολτοποιητή δεν αφαιρείται από τον πολτοποιητή	Η στεφάνη του πολτοποιητή δεν έχει συνδεθεί στον άξονά του.	Βεβαιωθείτε ότι η στεφάνη του πολτοποιητή είναι συνδεδεμένη στον άξονά του.
Η λαβή τροφοδοσίας θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία.	Η μονάδα μπορεί να έχει χρησιμοποιηθεί για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.	Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει εντελώς πριν τη χρησιμοποιήσετε πάλι.
Το μείγμα δεν αναμειγνύεται.	Η ταχύτητα της μονάδας μπορεί να μην είναι η κατάλληλη για τα υλικά που αναμειγνύετε.	Να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα και να αναμειγνύετε μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

## bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- 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: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nenamáčajte napájaciu rúčku do vody a nevystavujte vlhkosť elektrickú šnúru ani zástrčku – mohli by ste si spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Nikdy nekladte prírodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Keď nechávate ručný mixér bez dozoru a pred každým skladaním, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte zo siete.

- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré je vystavené najvyššiemu zaťaženiu. Iné príslušenstvo môže spotrebovať menej energie.

### **dôležité upozornenia**

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

## príslušenstvo na sekacie

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

### pred zapnutím zariadenia

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

### pred prvým použitím

- Odstráňte priehľadné kryty čepelí z trojitej čepele Triblade™ a z čepelí sekáča. Sú určené na ochranu čepelí len počas výrobného procesu a prepravy.

**Pri tejto činnosti postupujte opatrne, pretože čepele sú veľmi ostré.**

- Umyte všetky súčasti - prečítajte si časť "ošetrovanie a čistenie".

## legenda

### ručný mixér

- ① ovládač premenlivej rýchlosti
- ② tlačidlo zapínania (ON)
- ③ napájacia elektrická rúčka
- ④ hriadeľ mixéra s pripevnenou trojitou čepeľou „triblade“
- ⑤ kryt čepelí
- ⑥ odkladacia jednotka

### Ⓐ SOUP XL (ak je dodaný)

- ⑦ soup XL
- ⑧ kryt čepelí

### Ⓑ sekáč (ak je dodaný)

- ⑨ kryt sekáča
- ⑩ držadlo
- ⑪ sekáč s čepeľami
- ⑫ miska
- ⑬ gumená kruhová základňa
- ⑭ veko misky

### Ⓒ kovový miagač masherpro™ (ak je dodaný)

- ⑮ objímka miagača
- ⑯ hriadeľ miagača
- ⑰ dierovaný kotúč na jemné miaganie
- ⑱ dierovaný kotúč na hrubé miaganie
- ⑲ lopatka miagača

tabuľka odporúčaného používania				
Zložka/ recept	Nádoba	Rýchlosť	Dĺžka spracovania *	Max. množstvo
<b>Ručný mixér</b>				
Polievky	2-litrový hrniec	maximum	25 sekúnd	1 liter
Majonéza	1-litrová odmerná nádoba	maximum	45 – 60 sekúnd	4 vajcia, 600 ml oleja
Strava pre batolata	1-litrová odmerná nádoba	maximum	30 – 40 sekúnd	300 g
Ovocné šťavy/ mliečne kokteily	1-litrová odmerná nádoba	maximum	30 sekúnd	800 ml
<b>Soup XL</b>				
Polievky	4-litrový hrniec	maximum	25 sekúnd	2 litre
<b>Príslušenstvo na sekanie</b>				
Mäso	Miska sekáča	maximum	10 – 15 sekúnd	250 g
Bylinky	Miska sekáča	maximum	5 – 10 sekúnd	30 g
Jadrové plody	Miska sekáča	maximum	10 – 15 sekúnd	200 g
Chlieb	Miska sekáča	maximum	5 – 10 sekúnd	1 krajec
Cibuľa	Miska sekáča	maximum	–	200 g
Suché pečivo	Miska sekáča	maximum	15 sekúnd	140 g
Nátierka	Miska sekáča	maximum	5 – 10 sekúnd	150 g
<b>Kovový miagač Masher Pro – dierovaný kotúč na hrubé miaganie</b>				
<b>Varená zelenina</b> (zemiaky, sladké zemiaky, mrkva, swede)	Veľký hrniec/ veľká misa	minimálna	30 – 40 sekúnd	600 – 800 g
<b>Kovový miagač Masher Pro – dierovaný kotúč na jemné miaganie</b>				
Varené zemiaky	Veľký hrniec/ veľká misa	minimálna	30 – 40 sekúnd	600 – 800 g
<b>Mäkké ovocie</b> maliny marhule	Veľká misa 1-litrový hrniec	minimálna minimálna	30 – 40 sekúnd 30 – 40 sekúnd	500 g 400 g (zmäkčené vo vode)

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

### **používanie ručného mixéra**

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

### **mixovanie v hrnci**

- Z dôvodu bezpečnosti sa odporúča pred mixovaním zložiť hrniec zo sporáka a nechať horúce tekutiny ochladiť na izbovú teplotu.
- Používajte nástroj soup XL (ak je dodaný) na rýchle spracovávanie polievok a podobne priamo v hrnci. Eventuálne na to používajte ručný mixér.
- **Mixér polievok nepoužívajte na spracovávanie neuvarenej zeleniny.**

1 Odstráňte kryt čepelí ⑤ alebo ⑧ z konca hriadeľa mixéra/nástroja soup XL.

2 Do vnútra hriadeľa mixéra ① založte napájaciu elektrickú rúčku a pootočte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju tým zaistili do potrebnej pozície.

3 Zapojte zástrčku do zásuvky.

4 Vložte potraviny do nádoby vhodnej veľkosti. Odporúčame použiť vyššiu nádobu s rovnými stenami a s priemerom širším ako spodná časť mixéra, aby bol umožnený pohyb zložiek, ale aby nedochádzalo k vylievaniu.

Ovládačom premenlivej rýchlosti zvolte požadovanú rýchlosť a potom stlačte tlačidlo zapínania (ON).

Na pomalšie mixovanie a obmedzenie vyšplechovania zvolte pomalú rýchlosť a na rýchlejšie mixovanie zvolte vyššiu rýchlosť (prečítajte si tabuľku odporúčaného používania).

- **Abyste 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.

5 Po skončení mixovania uvoľnite tlačidlo zapínania (ON). Odpojte z elektrickej siete a napájaciu elektrickú rúčku pootočte v protismere hodinových ručičiek, aby ste z nej uvoľnili hriadeľ mixéra.

### **ⓑ 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 ⑬. (Tá zabraňuje tomu, aby sa miska šmýkala po pracovnom povrchu).

3 Na čap v miske založte čepele sekáča ②.

4 Do misky vložte potravinu.

5 Na sekáč založte vrchnák, otočte a zaistite ③.

6 Na kryt sekáča ④ založte napájaciu elektrickú rúčku a otáčajte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju tým zaistili do potrebnej pozície.

7 Zapojte do elektrickej siete.

Pevne podržte nádobu. Potom stlačte tlačidlo zapínania (ON).

Eventuálne stláčajte tlačidlo zapínania (ON) a uvoľňujte ho pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti, aby ste dosiahli pulzný chod.

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



## © kovový miagač Masherpro™ (ak je dodaný)

### Dôležité upozornenia

- 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 neoklepávajte 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.
- 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 ⑤.
  - 3 Na hriadeľ miagača založte niektorý dierovaný kotúč – otáčajte ním v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil do potrebnej pozície ⑥.
  - 4 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).**
  - 5 Založte napájaciu elektrickú rúčku do zostavy miagača a pootočte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju tým zaistili do potrebnej pozície.
  - 6 Zapojte.
  - 7 Vložte miagač do hrnca alebo do misy alebo do podobnej nádoby. Na ovládači premenlivej rýchlosti zvolte pomalú rýchlosť a potom stlačte tlačidlo zapínania (ON) (prečítajte si tabuľku odporúčaného používania).
  - Pohybuje miagačom smerom nadol a nahor po celej zmesi, kým nedosiahnete žiaduci výsledok. V prípade potreby zvýšte rýchlosť.
- 8 Po použití uvoľnite tlačidlo zapínania (ON) a odpojte z elektrickej siete.
  - 9 Napájaciu elektrickú rúčku pootočte v protismere hodinových ručičiek a vyberte zostavu miagača.
  - 10 Z miagača vyberte lopatku jej otočením doprava.
  - 11 Vyberte dierovaný kotúč jeho pootočením v protismere hodinových ručičiek ⑧ 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 odfarbenie plastového materiálu. Odfarbenie sa dá odstrániť vyutieraním handričkou namočenou do rastlinného oleja.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

## ošetrovanie a čistenie

Súčasť	Vhodná na umývanie v umývačke riadu 	Neponárať do vody 	Ručné umývanie 	Čistiť zvlhčenou utierkou 
Napájacia elektrická rúčka	x	✓	x	✓
Hriadeľ mixéra *	x	✓	x	✓
Soup XL *	x	✓	x	✓
Kryty čepelí	x	x	✓	✓
Kryt sekáča	x	✓	x	✓
Miska sekáča	✓	x	✓	✓
Čepele sekáča	✓	x	✓	✓
Veko misky sekáča	✓	x	✓	✓
Gumená kruhová základňa misky sekáča	✓	x	✓	✓
Hriadeľ miagača	x	✓	x	✓
Lopatka miagača	✓	x	✓	✓
Objímka miagača	x	✓	x	✓
Miagač	✓	x	✓	✓
Odkladacia jednotka	✓	x	✓	✓

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

### hriadeľ ručného mixéra/soup XL buď

- Do nádoby vhodnej veľkosti nalejte trochu teplej vody s čistiacim prostriedkom. Zariadenie zapojte do elektrickej siete, založte doň hriadeľ ručného mixéra alebo nástroj na mixovanie 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 nedovoľte, aby sa do vnútra hriadeľa dostala nejaká tekutina. Ak sa to predsa stane, vylejte ju z neho a pred ďalším použitím ho nechajte vyschnúť.**
- Neumývajte v umývačke riadu.

### 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.
- **Hriadeľ 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 sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



### **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O 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.

## riešenie problémov

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

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## 3 ходи безпеки

- Ув жно прочит йте інструкцію т збережіть її для под льшого використ ння.
- Зніміть уп ковку т всі етикетки.
- Не торк йтеся лез рук ми, якщо прил д підключено до мережі електропост ч ння.
- Не н ближуйте п льці, волосся, елементи одягу т кухонні прил ди до рухомих дет лей.
- Відключ йте прил д від електромережі після використ ння т перед з міною н с док.
- Ніколи не сколочуйте г рячу олію бо жир у блендері.
- Із метою безпеки рекомендується охолоджув ти г рячу рідину до кімн тної темпер тури перед змішув нням.
- Не використовуйте пошкоджений ручний блендер. Перевірк бо ремонт здійснюються у спеці льних центр х: дивись розділ «Обслуговув ння т ремонт».
- Щоб уникнути вр ження електричним струмом, не опуска йте держ к прил ду із розт шов ним у ньому електроприводом у воду т не допуск йте поп д ння вологи н шнур бо вилку.
- Не з лиш йте шнур т м, де він може торк тися г рячої поверхні, бо де до нього може дотягнутися дитин .

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

## Увага!

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

## Насадка «дробарка»

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

### Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруження в електромережі у вашому домі відповідає номінальному, вказаному на щитку з даними ручного блендера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

### Перед першим використанням

- Відкрийте прозору кришку для ножів і подрібнювач Triblade™, оскільки вони призначені тільки для зчистки лез в процесі виробництва і транспортування. **Подбайте, щоб ножі були дуже гострі.**
- Промийте всі компоненти: див. розділ «Догляд та чищення».

## ПОКРІВКА

### Ручний блендер

- ① регулятор швидкості
- ② кнопка «оп» (увімкнути)
- ③ держак із блоком електродвигун
- ④ вставка блендера із встановленим потрібним лезом
- ⑤ кришка ножового блоку
- ⑥ блок зберігання

### Ⓐ SOUP XL (якщо додається)

- ⑦ soup XL
- ⑧ кришка ножового блоку

### Ⓑ дробарка (якщо додається)

- ⑨ кришка дробарки
- ⑩ ручка
- ⑪ ножовий блок дробарки
- ⑫ чаша
- ⑬ гумове кільце основи
- ⑭ кришка чаші

### Ⓒ металева насадка masherpro™ (якщо додається)

- ⑮ комір м'ялки
- ⑯ стержень м'ялки
- ⑰ дрібна решітка
- ⑱ груба решітка
- ⑲ лопатка м'ялки

Т блиця з рекомендаціями щодо вироблення соку				
Інгредієнт / рецепт	Контейнер	Швидкість	Час обробки *	Макс. завантаження
<b>Ручний блендер</b>				
Супи	2-літров к струля	м ксимум	25 сек	1 літр
М йонез	1-літров ч ш	м ксимум	45-60 сек	4 яйця 600 мл олії
Дитяче х рчув ння	1-літров ч ш	м ксимум	30-40 сек	300 гр
Смузі / молочні коктейлі	1-літров ч ш	м ксимум	30 сек	800 мл
<b>Soup XL</b>				
Супи	4-літров к струля	м ксимум	25 сек	2 літри
<b>Насадка «дробарка»</b>				
М'ясо	Ч ш дроб рки	м ксимум	10-15 сек	250 гр
Тр ви	Ч ш дроб рки	м ксимум	5-10 сек	30 гр
Горіхи	Ч ш дроб рки	м ксимум	10-15 сек	200 г
Хліб	Ч ш дроб рки	м ксимум	5-10 сек	1 скибочк
Цибуля	Ч ш дроб рки	м ксимум	–	200 гр
Печево	Ч ш дроб рки	м ксимум	15 сек.	140 гр
П штет	Ч ш дроб рки	м ксимум	5-10 сек	150 гр
<b>Металева насадка masherpro™ – груба решітка</b>				
Варені овочі (к ртопля, брукв, моркв і солодк к ртопля)	Велик к струля / велик ч ш	мінімум	30-40 сек	600-800 гр
<b>Металева насадка masherpro™ – дрібна решітка</b>				
Відв рн к ртопля	Велик к струля / велик ч ш	мінімум	30-40 сек	600-800 гр
М'які фрукти	Велик ч ш	мінімум	30-40 сек	500 гр
М лин	1-літров к струля	мінімум	30-40 сек	400 гр
Абрикоси				(розм'якшити у воді)

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

#### Як користуватися ручним блендером

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

#### змішування у каструлі

- Із метою безпеки перед змішуванням рекомендується зняти к струлю з плити т охолодити рідину до кімн тої темпер тури.

- Використовуйте н с дки Soup XL (з н явності) для швидкого приготування супів і інших стр в прямо в к струлі. Т кож можн використовув ти ручний блендер.

- Не використовуйте насадку для приготування супу для обробки сирих овочів.

- 1 Зніміть кришку лез ⑤ бо ⑥ з н с дки для змішування/ супу Soup XL.



- 2 Уст новіть трим ч із блоком електродвигун всередині в лу блендер т поверніть з годинниковою стрілкою для фікс ції ❶.
- 3 Підключіть прил д до мережі електропост ч ння.
- 4 Покл діть їжу у ч шу відповідного розміру. Ми рекомендуємо використовув ти глибоку ч шу, дост тньо велику, щоб інгредієнти рух лися і не з бризкув лися по бок м. Оберіть потрібну швидкість з допомогою регуляторів швидкості, потім н тисніть кнопку ON (Увімк.). Виберіть низьку швидкість для повільного змішув ння, щоб зменшити розбризкув ння і більш високу швидкість для швидкого змішув ння (див. т блицю з рекоменд ціями).
- **Щоби продукти не розплескувались, опустіть блендер у суміш перед увімкненням.**
- Слідкуйте з тим, щоби рідин не поп д л до місця з'єдн ння держ к із блоком електродвигун т в лу блендер .
- Під ч с роботи вимішуйте блендером продукти, переміщ ючи його по колу, догори т додолу, щоби зібр ти усі інгредієнти.
- **Ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.**
- Якщо блендер з блокується, відключіть його від мережі перед чищенням.
- 5 Після з вершення відпустіть кнопку УВІМК. Вимкніть блендер з розетки і поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб від'єдн ти в л від ручки.

### ❷ як користуватися дробаркою (якщо додається)

- Дроб рк призн чен для подрібнення м'яс , овочів, тр в, хлібу, печив т горіхів.
  - Не використовуйте дроб рку для обробки твердих продуктів, н прикл д, к вових зерен, кубиків льоду, спецій бо шокол ду, оскільки т кі інгредієнти можуть пошкодити ножовий блок.
- 1 Вид літь кістки т поріжте продукти н кубики розміром 1-2 см.
  - 2 Уст новіть гумове кільце основи ❸ під ч шу дроб рки. (З вдяки цьому ч ш не буде ковз ти по робочій поверхні).
  - 3 Н крутіть ножовий блок дроб рки н штифт всередині ч ші ❹.
  - 4 Дод йте продукти.
  - 5 Уст новіть кришку дроб рки т поверніть для фікс ції ❺.
  - 6 Уст новіть трим ч з блоком електродвигун в кришку дроб рки ❻ т повеніть з годинниковою стрілкою.
  - 7 Увімкніть блендер, міцно трим йте миску. Потім н тисніть кнопку УВІМК. Ви т кож можете декільк р з нен довго н тиснути кнопку УВІМК, щоб досягти пульс ції.
  - 8 Після використ ння відключіть прил д від електромережі т розберіть його.

### ❸ Металева насадка masherpro™ (якщо додається)

#### Увага!

- Не використовуйте м'ялку, якщо к струля зн ходиться н конфорці бо іншому джерелі тепл . Зніміть к струлю з конфорки бо іншого джерел тепл т з лиште трошки охолонуті.

- Щоби почистити м'ялку під час бо після обробки, не постукуйте м'ялкою по к струлі бо іншої ємності. Використовуйте лоп тку, щоби зняти з лишки інгредієнтів.
  - Для отримання кращих результатів повністю к струлю мксимум до половини рідчс обробки.
- 1 Зверіть жорсткі овочі т фрукти т злийте воду перед приготуванням пюре.
  - 2 Уст новіть комір м'ялки н стержень, повертючи її з годинниковою стрілкою до блокувння 5.
  - 3 Вст новіть грубу бо тонку решітку н стержень м'ялки – поверніть з годинниковою стрілкою для блокувння 6.
  - 4 Переверніть м'ялку догори дном, уст новіть лоп тку н центр льну втулку т поверніть проти годинникової стрілки для блокувння 7. **(Якщо комір не буде встановлено, лопатка не зафіксується на своєму місці).**
  - 5 Вст вте тримчз електродвигуном у блок м'ялки т поверніть з годинниковою стрілкою для блокувння.
  - 6 Підключіть прил д до мережі електропостчння.
  - 7 Опустіть м'ялку до к струлі, чші тощо.  
Н регуляторі швидкості оберіть низьку швидкість, потім н тисніть ON (Увімк.) (див. т блицю з рекомендаціями щодо використання).
  - Переміщуйте м'ялку догори т додолу під час обробки, доки не отримуєте бжну консистенцію. Якщо необхідно підвищити швидкість.
  - 8 Після закінчення обробки відпустіть ON (Увімк.) т відключіть прил д від мережі електропостчння.
  - 9 Поверніть тримчз електродвигуном проти годинникової стрілки т зніміть блок м'ялки.

- 10 Зніміть лоп ть з основи м'ялки. Для цього поверніть її з годинниковою стрілкою.
  - 11 Щоб зняти решітку поверніть її проти годинникової стрілки 8 т підніміть.
  - 12 Відкрутіть комір від стержня м'ялки.  
**додаткова насадка (не входить до комплекту)**  
Чтосовно пит нь розміщення з кзу н міні-дробкрку дивіться розділ «Обслуговування т ремонт».
- ## Догляд т чищення
- Звжди вимикйте прил д т відключіть його від електромережі перед чищенням.
  - Не торкйтеся гострих лез.
  - Деякі продукти, н прикл д моркв, можуть знеб рвлють тпл стикові деталі. Щоб вивести знеб рвлють ну пляму, потріть її гнчіркою, змоченою у рослинній олії.
  - Не використовуйте брзвнні мтеріли.

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Деталь	Підходить для миття в посудомийній машині 	Не занурюйте у воду 	Ручне миття 	Протерти вологою тканиною 
Тримач з блоком електродвигун	✗	✓	✗	✓
Вал блендер *	✗	✓	✗	✓
Soup XL *	✗	✓	✗	✓
Кришка для ножів	✗	✗	✓	✓
Кришка дробарки	✗	✓	✗	✓
Чаша дробарки	✓	✗	✓	✓
Ножовий блок дробарки	✓	✗	✓	✓
Кришка чаші дробарки	✓	✗	✓	✓
Гумове кільце чаші дробарки	✓	✗	✓	✓
Стержень м'ялки	✗	✓	✗	✓
Лопатка м'ялки	✓	✗	✓	✓
Комір м'ялки	✗	✓	✗	✓
М'ялка	✓	✗	✓	✓
Блок зберігання	✓	✗	✓	✓

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

### вал ручного блендера/ насадка soup XL

Виконайте наступні дії:

- Чашку з повністю відповідний контейнер теплою мильною водою. Підключить блендер до розетки, потім з'єднайте штекер для змішування бою супу і увімкніть блендер.
- Відключіть від мережі, потім просушіть.  
Або
- Помийте лез під кришкою, потім ретельно просушіть.
- **Не занурюйте у воду та не допускайте потрапляння води до приводу** Якщо вода потрапила усередину, вилийте її та висушіть прилад.
- **Забороняється мити прилад у посудомийній машині.**

### поради стосовно чищення стержня м'ялки

- Якщо з лишки інгредієнтів з сохлими насінням, зніміть лопатку. Опустіть лопатку в нижню частину стержня м'ялки у теплу воду та злиште деякий час, коли з лишки стирнуть м'якими ретельно вимийте його.
- **Не занурюйте у воду стержень м'ялки і не допускайте, щоб вода потрапляла у привод.** Якщо вода потрапила в середину, вилийте її та висушіть прилад.  
**Увага!** Не допускайте, щоб вона попадала на комір м'ялки.

## Обслуговування та ремонт



- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміненню підприємствам фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що прилад поширюється гарантія, що відповідє всім законним положенням щодо існуючої гарантії та про вжиті заходів у країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, негайно дішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контакти сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектровано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

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

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

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

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

## Посібник із усунення неспр вностей

Проблема	Причина	Усунення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення.  Ручний блендер було зібрано неправильно.	Перевірте, чи ручний блендер підключено до мережі живлення.  Перевірте, чи не дійсно з'єднано з кріпленням тримача.
Ручний блендер починає сповільнюватися або зусиллям обробляє інгредієнти.	Обраний режим низької швидкості.  Перевищено рекомендований час роботи.	Збільшіть швидкість.  Не використовуйте блендер довше, ніж 50 секунд протягом 4 хвилин для вживаних сумішей.
Недоброякісно розбризкування в процесі обробки.	Обраний режим високої швидкості.  Обраний режим млиний контейнер, чаша або струлю.	Спочатку оберіть низьку швидкість і повільно збільшуйте її.  Оберіть контейнер відповідного розміру. Опустіть ножі у суміш перед увімкненням.
Лопатка м'ялки не знімається з вузла м'ялки.	Комір м'ялки не під'єднаний до вала.	Переконайтеся, що комір м'ялки не під'єднаний до вала.
Під час роботи тримач з електродвигуном не гріється.	Прилад використовується занадто довго.	Перед продовженням використання дайте приладу повністю вистигнути.
Суміш не перемішується.	Швидкість приладу недостатня для обраних інгредієнтів.	Поступово збільшуйте швидкість до досягнення бажаного результату.

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يعمل المازج اليدوي	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي	تأكد من توصيل المازج اليدوي بمصدر التيار الكهربائي.
	المازج اليدوي غير مركب بشكل صحيح	تأكد من تشبيك الملحقات بشكل صحيح في مقبض الطاقة (الموتور).
يبدأ المازج اليدوي في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً	زيدي سرعة التشغيل
	تم تجاوز زمن التشغيل الموصى به.	بلا تشغلي المازج اليدوي لمدة أطول من ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق عند معالجة الخلطات الثخينة.
تتأثر شديد أثناء المعالجة	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً.	اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة.
	الحاوية أو السلطانية أو المقلاة المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختراري حاوية بحجم مناسب. ضعي نصل السكين في المكونات قبل تشغيل الجهاز.
لا يمكن إزالة رأس الهرس عن الهراسة	عنق الهراسة غير متصل مع محور الهراسة.	تأكد من توصيل عنق الهراسة مع محور الهراسة.
يسخن مقبض الطاقة (الموتور) أثناء التشغيل.	ربما تجاوزت فترة التشغيل بمدة أطول.	اتركي الوحدة لتبرد تماماً قبل الاستخدام مرة أخرى.
لا يتم مزج الخليط.	قد تكون سرعة الوحدة غير مناسبة للخيوط المراد مزجه.	زيدي السرعة تدريجياً وامزجي لحين الحصول على القوام المطلوب.

## محور دوران المازج اليدوي/ملحق soup XL

سواء

- استخدمني حاوية مناسبة الحجم مع تعبئتها جزئياً بمحلول ماء وصابون دافئ. ثم وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وركبي محور دوران المازج اليدوي أو مازج الحساء وشغلي الجهاز.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم التجفيف.
- أو
- غسل الشفرات تحت الماء الجاري ثم التجفيف الجيد.

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

### 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 ليجف قبل الاستخدام مرة هام - لا تعرضي عنق الهراسة للبلل.

## الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

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



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة 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 مشطوية لسلة قمامة ذات عجلات.

## العناية والتنظيف

- قد تتسبب بعض الأطعمة (المكونات) مثل الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- لا تستخدمى مواد كاشطة.

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصلية عن مصدر التيار الكهربى قبل التنظيف.
- لا تلمسى الشفرات الحادة.

## دليل العناية والتنظيف

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق	لا يغمر في الماء	غسيل يدوي	تنظيف بقطعة قماش رطبة
مقبض الطاقة (الموتور)	✗	✓	✗	✓
محور دوران المازج	✗	✓	✗	✓
ملحق soup XL	✗	✓	✗	✓
أغطية مجموعة الشفرات	✗	✗	✓	✓
غطاء المفرمة	✗	✓	✗	✓
سلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
سكين المفرمة	✓	✗	✓	✓
غطاء وعاء الفرم	✓	✗	✓	✓
القاعدة الدائرية المطاطية الخاصة بسلطانية المفرمة	✓	✗	✓	✓
محور الهراسة	✗	✓	✗	✓
رأس الهرس	✓	✗	✓	✓
عنق الهراسة	✗	✓	✗	✓
الهراسة	✓	✗	✓	✓
وحدة التخزين	✓	✗	✓	✓

\* في حالة دخول الماء إلى المحور، اصرفى الماء واتركى المحور ليحجف قبل الاستخدام مرة أخرى.



- للحصول على أفضل النتائج أثناء الهرس في المقلاة، احرص على عدم تجاوز كمية المكونات التي تريدين هرسها عن نصف سعة المقلاة.

- ١ اطهي الخضروات والفواكه الصلبة وصفيفها قبل الهرس.
  - ٢ ركبي عنق الهراسة في ذراع الهرس ولفي العنق في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضعه الصحيح ⑤.
  - ٣ ركبي إما شبكة الهرس الخشن أو الناعم في محور الهراسة - ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها الصحيح ⑥.
  - ٤ اقلبي الهراسة وركبي رأس الهرس على المحور المركزي ولفي رأس الهرس في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التركيب الصحيح ⑦. (في حالة عدم تركيب عنق الهراسة فلن تستقر رأس الهرس في موضع التركيب الصحيح).
  - ٥ ركبي مقبض الطاقة (الموتور) في الهراسة - لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق.
  - ٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
  - ٧ ضعي الهراسة في المقلاة أو السلطانية أو ما شابه.
- اختاري سرعة منخفضة من مفتاح السرعات المتغيرة ثم اضغطي على زر التشغيل (ON) (راجع جدول توصيات الاستخدام).
- 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 الكهربائي.
  - ٩ لفي مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس عقارب الساعة وأزيلي الهراسة.
  - ١٠ فكي رأس الهرس من الهراسة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة.
  - ١١ أزيلي الشبكة عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة ⑤ 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.

- ٥ بعد الانتهاء من الاستخدام حرري زر التشغيل (ON).
- افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي ولفي مقبض الطاقة (الموتور) في اتجاه عكس عقارب الساعة لإزالة محور دوران المازج عن مقبض الطاقة.

## ⑧ استخدام المفرمة/القطاعة (في حالة تزويدها مع عبوة البيع)

- يمكنك تقطيع اللحم وفرم والخضراوات والأعشاب والخبز والبسكويت والمكسرات.
- لا تفرمي/تقطعي المكونات الصلبة مثل حبوب القهوة ومكعبات الثلج والتوابل أو الشكولاته - فقد يتسبب ذلك في تلف سكين الفرم/التقطيع.
- ١ أزيل العظم وقطعي المكونات إلى مكعبات بطول ١ إلى ٢ سم.
- ٢ ركبي القاعدة الدائرية المطاطية ⑬ في قاع وعاء الفرم/التقطيع.
- (سيحول ذلك دون ترحل الوعاء على سطح العمل).
- ٣ ركبي سكين الفرم/التقطيع على السن ② الموجود في الوعاء.
- ٤ أضيفي المكونات.
- ٥ ركبي غطاء المفرمة/القطاعة ولفيه حتى يستقر في موضع القفل الصحيح ③.
- ٦ ركبي مقبض الطاقة (الموتور) في غطاء المفرمة ④ - لفيه في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في موضع التعشيق.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. امسكي الوعاء بثبات. ثم اضغطي على زر التشغيل (ON). أو بطريقة أخرى يمكنك الضغط على زر التشغيل (ON) ضغطة قصيرة للحصول على وضع تشغيل نبضي.
- ٨ بعد الانتهاء من الاستخدام افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وفكي الجهاز.

## ⑨ الهراسة المعدنية -

### Masherpro™ (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

#### 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.

## استخدام المازج اليدوي

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

## للمزج في مقلاة الصلصات

- للاستخدام السريع، نوصي برفع المقلاة عن المصدر الحراري وترك السوائل الساخنة لكي تبرد وتصبح في درجة حرارة الغرفة قبل الخلط.
- استخدمي ملحق soup XL (في حالة تزويده) لتحضير الحساء مباشرة وسريعاً في مقلاة الصلصات. أو بطريقة أخرى يمكنك استخدام المازج اليدوي.
- لا تستخدم المازج الحساء مع الخضراوات غير المطبوخة.

- ١ أزيل غطاء نصل السكين ⑤ أو ⑧ من نهاية محور المازج/ملحق soup XL.
- ٢ ركبي مقبض الطاقة (الموتور) داخل محور دوران المازج ① ثم لفيه في اتجاه عقارب الساعة ليستقر في موضع التعشيق.
- ٣ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- ٤ ضعي المكونات داخل حاوية (سلطانية) مناسبة الحجم. ننصح باستخدام حاوية (سلطانية) طويلة مستقيمة الجوانب أطول من القاعدة لمنع تناثر المكونات وبحجم أكبر من المكونات للسماح بحركة المكونات داخلها.
- اختاري السرعة المطلوبة عن طريق مفتاح السرعات المتغيرة ثم اضغطي على زر التشغيل (ON).
- اختاري السرعة المنخفضة للمزج البطيء وتقليل المكونات المتطايرة أو اختاري سرعة عالية للمزج السريع (راجع جدول توصيات الاستخدام).

## ● لتجنب تناثر مكونات المزج ضعي

### شفرات المزج داخل الطعام قبل تشغيل المزج.

- لا تسمح للسوائل بالوصول إلى مستوى أعلى من وصلة اتصال مقبض الطاقة بمحور المزج.
- حركي الشفرات خلال الطعام مع القيام بالهرس أو التقليب لدمج الخليط.
- المازج اليدوي لا يناسب جرش الثلج.
- في حالة توقف المازج اليدوي عن الحركة نتيجة حدوث انحشار، افصليه عند مصدر التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه.

## جدول توصيات الاستخدام

المكونات/وصفة التحضير	الحاوية	السرعة	زمن المعالجة *	السعة القصوى
<b>المزاج اليدوي</b>				
الحساء	مقلاة ٢ لتر	maximum	٢٥ ثانية	١ لتر
المايونيز	دورق ١ لتر	maximum	٤٥ إلى ٦٠ ثانية	٤ بيضات ٦٠٠ مللي زيت
طعام الرضع	دورق ١ لتر	maximum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٣٠٠ غرام
الرغويات/الحليب المخفوق	دورق ١ لتر	maximum	٣٠ ثانية	٨٠٠ مللي
<b>Soup XL ملحق</b>				
الحساء	مقلاة ٤ لتر	maximum	٢٥ ثانية	٢ لتر
<b>ملحق المفرمة</b>				
اللحوم	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٥٠ غرام
الأعشاب	سلطانية المفرمة	maximum	٥ إلى ١٠ ثوان	٣٠ غرام
المكسرات	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	٢٠٠ غرام
الخبز	سلطانية المفرمة	maximum	٥ إلى ١٠ ثوان	١ شريحة
البصل	سلطانية المفرمة	maximum	-	٢٠٠ غرام
البسكويت	سلطانية المفرمة	maximum	١٥ ثانية	١٤٠ غرام
العجائن الهشة	سلطانية المفرمة	maximum	١٠ إلى ١٥ ثانية	١٥٠ غرام
<b>الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الخشن</b>				
الخضراوات المطهية (البطاطس، اللفت/الجزر والبطاطا)	المقلاة الكبيرة/ السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٦٠٠ إلى ٨٠٠ غرام
<b>الهراسة المعدنية Metal Masher Pro - شبكة الهرس الناعم</b>				
البطاطس المطهية	المقلاة الكبيرة/ السلطانية الكبيرة	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٦٠٠ إلى ٨٠٠ غرام
الفواكه اللينة التوت المشمش	السلطانية الكبيرة مقلاة ١ لتر	minimum	٣٠ إلى ٤٠ ثانية	٥٠٠ غرام ٤٠٠ غرام (ملينة في الماء)

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

الهراسة المعدنية – masherpro™  
(في حالة تزويدها داخل صندوق البيع)

- 15 رأس الهرس
- 16 محور الهراسة
- 17 شبكة الهرس الناعم
- 18 شبكة الهرس الخشن
- 19 رأس الهرس

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- تخلصي من الأغشية الشفافة لكل من وحدة الشفرات الثلاثية Triblade™ ونصل المفرمة/القطاعة حيث تستخدم هذه الأغشية فقط لحماية الشفرات أثناء التصنيع والنقل. **توخي الحذر فالشفرات حادة جدا.**
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم زالعناية والتنظيف.

## الدليل

### المازج اليدوي

- ① مفتاح التحكم في السرعات
- ② زر التشغيل (ON)
- ③ مقبض الطاقة (الموتور)
- ④ محور دوران المازج مزود بمجموعة مثبتة شفرات ثلاثية (triblade)
- ⑤ غطاء نصل السكين
- ⑥ وحدة التخزين

### A ملحق SOUP XL (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

- ⑦ ملحق XL soup
- ⑧ غطاء نصل السكين

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

- ⑨ غطاء المفرمة/القطاعة
- ⑩ مقبض الأصابع
- ⑪ سكين المفرمة/القطاعة
- ⑫ وعاء الفرغ/التقطيع
- ⑬ قاعدة دائرية مطاطية
- ⑭ غطاء وعاء الفرغ/التقطيع

- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.

## هام

- عند التعامل مع الخلطات الثخينة ولضمان عمر تشغيلي طويل للجهاز، لا تستخدمى الخلاط اليدوي لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية كل ٤ دقائق.

## ملحق المفرمة/القطاعة

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

## السلامة

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