

KENWOOD



TRIBLADE

XL PRO

TYPE HBM80

Instructions

Istruzioni

Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções

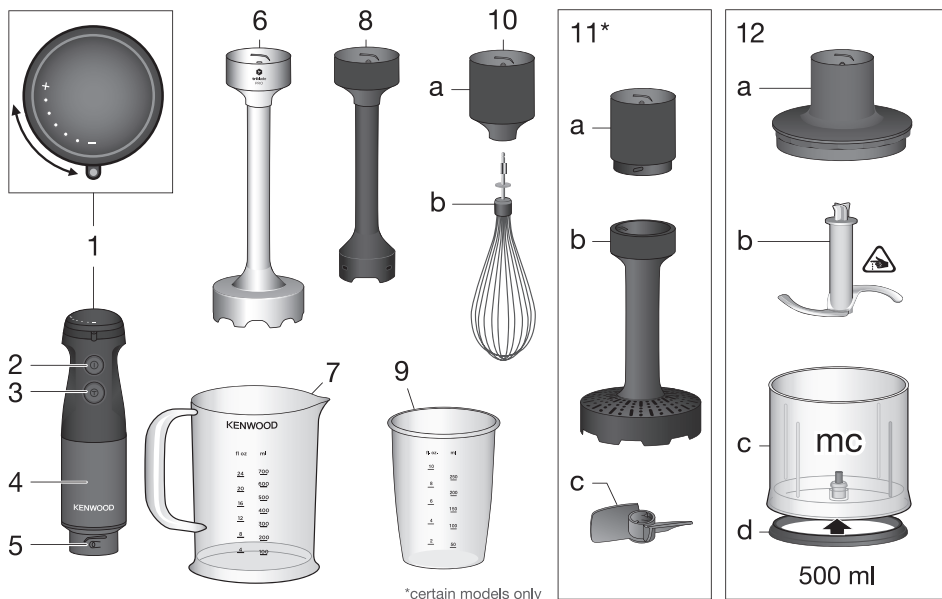


- DE** Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise (separate Broschüre) sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- EN** Please read safety instructions (separate booklet) carefully and completely before using the appliance.
- FR** Veuillez lire attentivement l'intégralité des instructions de sécurité (livret séparé) avant d'utiliser l'appareil.
- ES** Lea completamente las instrucciones de seguridad (manual separado) con atención antes de utilizar el parato.
- CA** Si us plau, llegiu les instruccions de seguretat (llibret a part) detingudament i completament abans d'utilitzar l'aparell.
- PT** Leia as instruções de segurança (folheto separado) atentamente e por completo antes de utilizar o aparelho.
- IT** Si prega di leggere attentamente ed integralmente le istruzioni di sicurezza (libretto separato) prima di utilizzare l'apparecchio.
- NL** Lees de veiligheidsaanzwijzingen (afzonderlijk boekje) aandachtig en volledig voordat u dit product gebruikt.
- DK** Læs sikkerhedsinstruktionerne (separat hæfte) omhyggeligt og fuldstændigt, før apparatet bruges.
- NO** Les alle sikkerhetsanvisningene grundig før du tar i bruk apparatet.
- SE** Läs igenom säkerhetsanvisningarna (separat häfte) noggrant innan du använder apparaten.
- FI** Lue turvallisuuksohjeet (erillinen kirjanen) huolella kokonaan ennen laitteen käyttöä.
- PL** Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa (osobna broszura).
- CZ** Přečtěte si pečlivě a kompletně bezpečnostní pokyny (samostatná brožura) před použitím přístroje.
- SK** Kým začnete spotrebič používať, dôkladne si preštudujte bezpečnostné pokyny (samostatná brožúrka).
- HU** Kérjük, hogy a készülék használatá elött olvassa végig figyelmesen a biztonsági utasításokat (külön füzet).
- HR** Molimo vas da prije početka korištenja uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate sigurnosne upute (posebna knjižica).
- SL** Pred napravo začnete uporabljati, pozorno in v celoti preberite navodila (ločena knjižica).
- TR** Cihazı kullanmadan önce lütfen güvenlik talimatlarını dikkatle ve tamamen okuyun (ayrı kitapçık).
- RO** Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de siguranță (broșură separată) înainte de a utiliza aparatul.
- GR** Μελετήστε με προσοχή όλες τις οδηγίες ασφαλείας (ξεχωριστό φυλλάδιο) προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- KZ** Аспапты 5олданарды; алдында 5ауіпсіздік бойынша нЕс5ауларды (бФлек кітапша) зейін 5ойып тігелдей обып шыны;ыз.
- RU** Перед использованием прибора внимательно полностью прочтите инструкции по технике безопасности (отдельная брошюра).
- UA** Перед використанням пристрою уважно та повністю прочитайте інструкцію з техніки безпеки (окрему брошуру).
- AR**

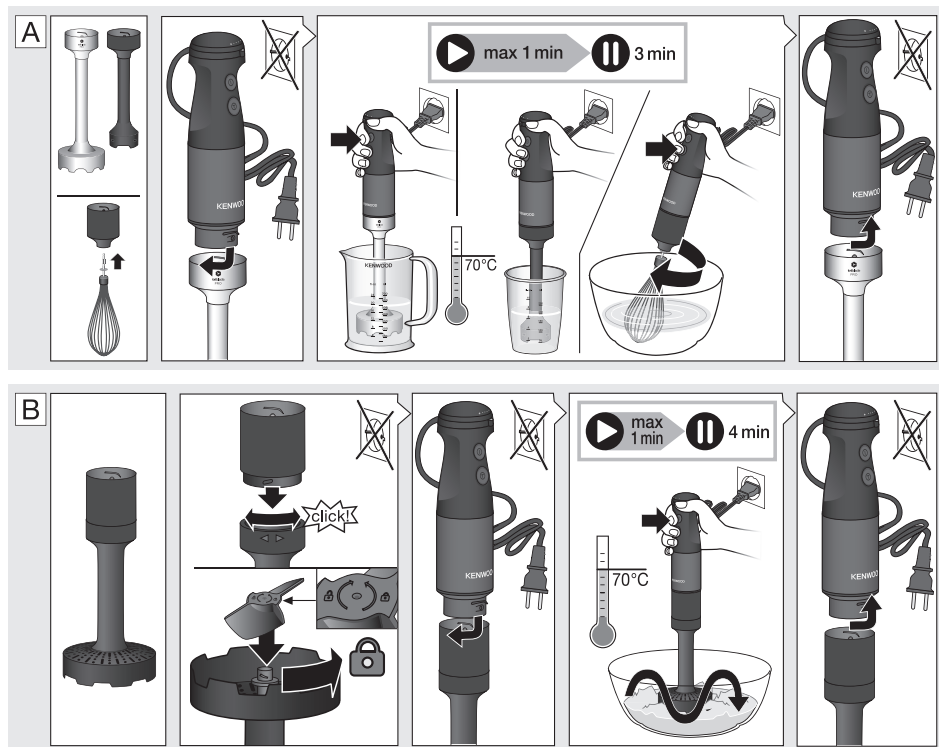
يُرجى قراءة تعليمات الأمان (كتيب منفصل) بعناية وبشكل كامل قبل استخدام الجهاز.

Deutsch	7
English	9
Français	11
Español	13
Català	15
Português	17
Italiano	19
Nederlands	21
Dansk	23
Norsk	25
Svenska	27
Suomi	29
Polski	31
Český	33
Slovenský	35
Magyar	37
Hrvatski	39
Slovenski	41
Türkçe	43
Română	45
Ελληνικά	47
Қазақ	49
Русский	51
Українська	54
عربي	56

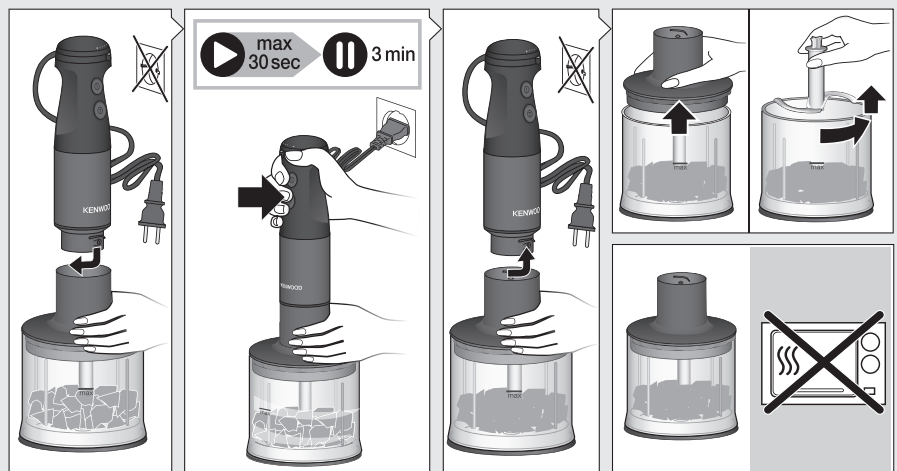
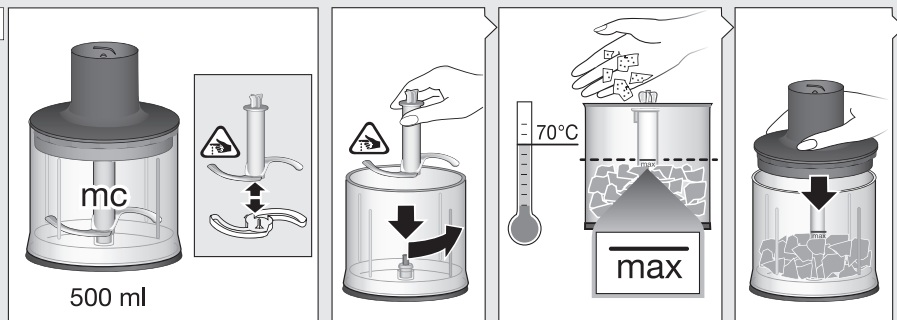




220-240V~ 50-60Hz 1000-1200W

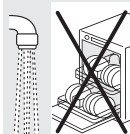
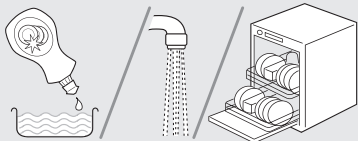
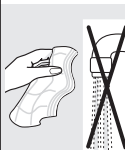


C



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

D



Deutsch

Vor dem Gebrauch



Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

Teile und Zubehör

- 1 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste (T)
- 4 Motorteil
- 5 Drehverschluß
- 6 Pürierstab
- 7 Becher
- 8 Emulgierer
- 9 Mini Becher
- 10 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 11 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 12 500-ml-Zerkleinerer «mc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der variablen Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (1). Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitungsgeschwindigkeit. Die Geschwindigkeit lässt sich während des

Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen. Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit wird durch Betätigen der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab / Emulgierer (A)

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

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Schlagbesen (A)

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt A.

Stampfer (B)

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

Detaillierte Anweisungen zur Verarbeitung finden Sie in Abschnitt B.

Zerkleinerer (C)

Die Zerkleinerer (12) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «mc» (12) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Die Maximale Leistung basiert auf dem MQ 20 Zerkleinerer «hc», der die größte Leistung erreicht während andere empfohlene Zubehörteile weniger Leistung erzielen können.

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

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

Pflege und Reinigung (D)

Detaillierte Informationen entnehmen Sie den Abbildungen in Abschnitt D.

Garantie und Service

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

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

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

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Stabmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Kenwood Service.
	Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Das Gerät ist überhitzt. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie es eine Stunde abkühlen.

English

Before Use



Please read instructions carefully and completely before using the appliance. Remove all packaging labels and dispose them appropriately.

Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 Twist lock
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Emulsifier
- 9 Mini Beaker
- 10 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 11 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 12 500 ml chopper accessory «mc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring

How to Use the Appliance

Variable speed regulator

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (1). The higher the setting, the faster the chopping speed. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator.

Maximum processing speed can be achieved by pressing the Turbo button (3). You may also use the Turbo button for instant

powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Blending Shaft / Emulsifier (A)

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

For best results, use the Turbo speed.

For detailed processing instructions refer to section A.

Whisk Accessory (A)

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

For detailed processing instructions refer to section A.

Puree Accessory (B)

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

For detailed processing instructions refer to section B.

Chopper Accessory (C)

The chopper (12) is perfectly suited for chopping hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «mc» chopper (12) for larger quantities and for hard foods.

Maximum rating is based on the MQ 20 chopper «hc» that draws the greatest power and other recommended attachments may draw significantly less power.

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

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

Care and Cleaning (D)

For detailed information refer to section D.

Warranty and Service

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

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

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Potential Causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Kenwood Service.
	Overheat protection is activated	The device is overheated. Unplug it and let it cool down for one hour.

Français

Avant utilisation



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

Pièces et accessoires

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

Utilisation de l'appareil

Régulateur de vitesse variable

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur

de vitesse. La vitesse de préparation maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton Turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Manche de mixage / Émulseur (A)

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

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

Accessoire fouet (A)

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

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section A.

Presse-purée (B)

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

Pour des instructions de fonctionnement détaillées, voir la section B.

Accessoire de hacheur (C)

L'hachoir (12) permet de hacher facilement la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Utilisez le hachoir «mc» (12) pour les grandes quantités et les aliments durs.

La puissance nominale maximale est basée sur le hachoir MQ 20 «hc», qui est le plus puissant et d'autres équipements recommandés peuvent s'avérer être considérablement moins puissants.

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

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

Entretien et nettoyage (D)

Voir la section D pour des informations détaillées.

Garantie et service

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

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

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

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

Guide de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Kenwood.
	La protection contre la surchauffe est activée.	L'appareil a surchauffé. Débranchez-le et laissez-le refroidir pendant une heure.

Español

Antes de empezar



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

Piezas y accesorios

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

Cómo usar el aparato

Regulador de velocidad variable

Cuando se activa el botón de velocidad variable (2), la velocidad de procesamiento corresponde al ajuste seleccionado del regulador de velocidad variable (1). Cuanto más alto sea el ajuste, más rápido será la velocidad de picar. Puede ajustar la velocidad a su gusto durante el funcionamiento

del dispositivo girando el regulador de velocidad. La velocidad máxima de procesamiento puede lograrse pulsando el botón turbo (3). También puede utilizar el botón turbo para obtener pulsos potentes instantáneos sin tener que recurrir al regulador de velocidad.

Brazo de batir / Emulsionador (A)

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

Utilice la velocidad turbo para obtener un resultado óptimo.

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección A.

Accesorio batidor (A)

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

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección A.

Accesorio de pasapurés (B)

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

Para obtener instrucciones detalladas de procesamiento, consulte la sección B.

Accesorio picador (C)

La picadora (12) es ideal para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas, ajo, verduras, pan, galletas y frutos secos.

Utilice la picadora «mc» (12) para cantidades mayores y para alimentos duros.

El valor máximo está basado en la picadora «hc» MQ 20, que es la que más potencia consume, y otros accesorios recomenda-

dos quizás consuman una potencia considerablemente menor.

Utilice el accesorio picador «hc» (accesorio opcional disponible en su Centro de Servicio Kenwood; sin embargo, no en todos los países).

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

Cuidado y limpieza (D)

Para obtener información detallada, consulte la sección D.

Garantía y servicio técnico

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

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

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

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

Guía de resolución de problemas

Problema	Causas potenciales	Solución
La batidora de mano no funciona.	No hay corriente	Compruebe que el aparato esté conectado. Compruebe los fusibles/ interruptores de su casa. Si no se corresponde con ninguna de las de arriba contacte con el Servicio Técnico de Kenwood.
	La protección contra sobrecalentamiento está activada.	El dispositivo está sobrecalentado. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante una hora.

Català

Abans de la utilització



Llegiu detinguda i completament les instruccions d'ús abans d'utilitzar l'aparell i conserveu-les per a consultes futures. Traieu tots els envasos i etiquetes i llenceu-los adequadament.

Peces i accessoris

- 1 Regulador de velocitat variable
- 2 Botó de velocitat variable (encès/apagat)
- 3 Botó Turbo (T)
- 4 Peça del motor
- 5 Tancament giratori
- 6 Eix de la batedora
- 7 Got
- 8 Emulsificador
- 9 Mini got
- 10 Accessori batedor
 - a Engranatge
 - b Batre
- 11 Accessori per a purés
 - a Engranatge
 - b Eix per a puré
 - c Paleta
- 12 Accessori picador 500 ml «mc»
 - a Tapa (amb engranatge)
 - b Fulla de picar
 - c Bol de picadora
 - d Anell de goma antilliscant

Com utilitzar l'aparell

Regulador de velocitat variable

Quan activeu el botó de velocitat variable (2), la velocitat de transformació correspon a l'ajust del regulador de velocitat variable (1). Com més alt sigui l'ajust, més ràpida serà la velocitat de picat. Podeu ajustar la velocitat còmodament durant el funcionament girant el regulador de velocitat.

Podeu assolir la màxima velocitat de processament prement el botó Turbo (3). També podeu utilitzar el botó Turbo per obtenir potents impulsos instantanis sense haver de manipular el regulador de velocitat.

Eix mesclador / Emulsificador (A)

La batedora de mà és perfectament adequada per preparar salses, amaniments per amanides, sopes, aliments per a nadons, així com begudes, batuts i smoothies.

Per obtenir els millors resultats, utilitzeu la velocitat Turbo.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció A.

Accessori batedor (A)

Utilitzeu el batedor només per muntar nata, muntar clares d'ou, fer bescuits i postres mesclats prèviament.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció A.

Accessori per a puré (B)

L'accessori per a purés es pot utilitzar per triturar verdures i fruites cuites com patates, moniatos, tomàquets, prunes i pomes.

Per obtenir instruccions detallades sobre el tractament, consulteu la secció B.

Accessori picador (C)

La picadora (12) és perfectament adequada per picar formatge dur, cebes, herbes, all, verdures, pa, galetes i fruits secs.

Utilitzeu la picadora «mc» (12) per a grans quantitats i per a aliments durs.

La classificació màxima es basa en la picadora MQ 20 «hc» que consumeix la potència més gran i altres accessoris recomanats poden consumir molta menys potència.

Utilitzeu l'accessori picador «hc» (accessori opcional disponible al vostre Centre de Servei Kenwood; però no a tots els països).
Consulteu la Guia d'elaboració C per conèixer les quantitats màximes, els temps recomanats i les velocitats.

Cura i Neteja (D)

Per obtenir informació detallada, consulteu la secció D.

Garantia i servei

Si experimenteu algun problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de Si necessiteu ajuda, consulteu la secció "Guia de solució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.

Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia, que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets del consumidor al país on es va adquirir el producte.

Si el vostre producte Kenwood funciona malament o troba algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un distribuïdor autoritzat KENWOOD.

Centre de servei. Per conèixer les dades actualitzades del vostre centre de servei KENWOOD autoritzat més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o la pàgina web específica del vostre país.

Tant les especificacions de disseny com aquestes instruccions d'ús estan subjectes a canvis sense avis previ.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causes possibles	Solució
La batidora de mà no funciona.	No hi ha electricitat	Comproveu que l'aparell estigui endollat. Comproveu el fusible / disjuntor de casa. Si res de l'anterior, contacteu amb el Servei Kenwood.
	S'activa la protecció de sobreescalfament.	El dispositiu està sobree-scaïfat. Desendolïeu-ho i deixeu-ho refredar durant una hora

Português

Antes de Utilizar o seu Aparelho



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

Peças e acessórios

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

Como utilizar o aparelho

Regulador de velocidade variável

Ao ativar o botão de velocidade variável (2), a velocidade de processamento corresponde ao ajuste do regulador de velocidade variável (1). Quanto mais alto for o ajuste, mais rápida é a velocidade de picagem. Pode ajustar facilmente a veloci-

dade durante o funcionamento rodando o regulador de velocidade. A velocidade de processamento máxima pode ser atingida pressionando o botão Turbo (3). Também pode utilizar o botão Turbo para potentes impulsos instantâneos, sem ter de manipular o regulador de velocidade.

Eixo de mistura / Emulsionante (A)

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

Para obter os melhores resultados, use a velocidade Turbo.

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para bater (A)

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

Consulte a secção A para instruções detalhadas de processamento.

Acessório para puré (B)

O acessório para puré pode ser usado para triturar frutas e legumes cozinhados, tais como batatas, batatas-doces, tomates, ameixas e maçãs.

Consulte a secção B para instruções detalhadas de processamento.

Acessório picador (C)

O picador (12) é perfeitamente adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, legumes, pão, bolachas e frutas de casca rija.

Use o picador «mc» (12) para quantidades maiores e alimentos duros.

O valor nominal máximo baseia-se no picador MQ 20 «hc», que utiliza a potência máxima, e outros acessórios recomendados podem utilizar significativamente menos potência.

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

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

Cuidados e limpeza (D)

Consulte a secção D para informações detalhadas.

Garantia e Assistência

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

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

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

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

Guia de resolução de problemas

Problema	Potenciais causas	Solução
A varinha mágica não funciona.	Sem alimentação	Verifique se o aparelho está conectado à tomada. Verifique o fusível/disjuntor da sua habitação. Se não for nenhuma das situações acima, contacte o Centro de Assistência da Kenwood.
	A proteção contra sobreaquecimento está ativada.	O aparelho está sobreaquecido. Desconecte o aparelho e deixe-o arrefecer durante uma hora

Italiano

Prima dell'utilizzo



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

Parti e accessori

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

Come utilizzare l'apparecchio

Regolatore della velocità

Attivando il tasto per la velocità variabile (2), la velocità operativa corrisponde a quella impostata sul regolatore della velocità (1). Maggiore è il valore impostato, maggiore è la velocità di triturazione. La regolazione della velocità può avvenire comodamente durante il funzionamento, ruotando il regolatore della velocità. Pre-

mendo il tasto turbo (3) si raggiunge la velocità massima. È inoltre possibile utilizzare il tasto turbo per generare rapidi impulsi di potenza massima senza dover manipolare il regolatore della velocità.

Asta di miscelazione / Emulsionante (A)

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

Per ottenere risultati ottimali, impostare la velocità turbo.

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Frusta (A)

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

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione A.

Accessorio per purè (B)

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

Per istruzioni di lavorazione dettagliate fare riferimento alla sezione B.

Accessorio picador (C)

"Il tritatutto (12) è ideale per tritare carne, formaggi a pasta dura, cipolle, erbe, aglio, verdure, pane, cracker e noci.

Utilizzare il tritatutto «mc» (12) per quantità maggiori e cibi solidi.

Il valore massimo si basa sul tritatutto MQ 20 «hc» che carica maggiormente la rete elettrica, gli altri accessori raccomandati potrebbero caricarla molto meno.

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

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

Cura e pulizia (D)

Per informazioni dettagliate fare riferimento alla sezione D.

Garanzia e assistenza

Se si verificano problemi durante l'utilizzo dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza fare riferimento alla sezione "Guida

alla risoluzione degli errori" nel manuale o visitare www.kenwoodworld.com.

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

Se il prodotto Kenwood acquistato non funziona correttamente o si riscontrano difetti, si prega di inviarlo o di portarlo presso un centro di assistenza KENWOOD. Per i dettagli aggiornati sul centro di assistenza KENWOOD autorizzato più vicino, visitare www.kenwoodworld.com o il sito web specifico del proprio paese.

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

Guida alla risoluzione degli errori

Problema	Cause potenziali	Soluzione
Il frullatore a immersione non funziona.	Alimentazione assente	Verificare che l'apparecchio sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore automatico della propria abitazione. Nel caso in cui la causa non sia riconducibile a nessuna delle voci sopra indicate, contattare il servizio clienti Kenwood.
	La protezione da surriscaldamento è attivata.	L'apparecchio è surriscaldato. Scollegarlo e farlo raffreddare per un'ora

Nederlands

Vóór gebruik



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

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop (T)
- 4 Motordeel
- 5 Draaivergrendeling
- 6 Blendervoet
- 7 Beker
- 8 Emulgator
- 9 Mini-beker
- 10 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 11 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 12 500 ml hakmolen «mc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubberring

Hoe gebruikt u het toestel

Variabele snelheidsregelaar

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkingssnelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar (1). Hoe hoger de instelling, hoe hoger de haksnelheid. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien. De maximale verwerkingssnelheid kan worden bereikt door te drukken

op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte, krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

Garde / Emulgator (A)

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, babyvoeding, drankjes, smoothies en milkshakes.

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Garde (A)

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

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel A.

Accessoire voor puree (B)

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

Voor gedetailleerde bereidingsinstructies raadpleegt u deel B.

Hakmolen (C)

De hakmolen (12) is ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de «mc» hakker (12) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Maximaal vermogen is gebaseerd op de hakker MQ 20 «hc», die het meeste stroom verbruikt; andere aanbevolen hulpstukken verbruiken mogelijk veel minder stroom.

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

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

Verzorging en reiniging (D)

Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u deel D.

Garantie en service

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

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

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

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

Gids voor het oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Handmixer werkt niet.	Geen stroom	Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Kenwood.
	Bescherming tegen oververhitting is geactiveerd.	Het toestel is oververhit. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel een uur afkoelen

Dansk

Før ibrugtagning



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

Dele og tilbehør

- 1 Variabel hastighedsregulator
- 2 Variabel hastighedsknap (on/off)
- 3 Turbo knap (T)
- 4 Motordel
- 5 Drejelås
- 6 Blenderskaft
- 7 Bægerglas
- 8 Emulgatorer
- 9 Minibægerglas
- 10 Pisketilbehør
 - a Gear
 - b Pisker
- 11 Purétilbehør
 - a Gear
 - b Puréaksel
 - c Ske
- 12 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Låg (med gear)
 - b Hakkeknive
 - c Hakkeskål
 - d Anti-slip gummiring

Sådan bruges apparatet

Variabel hastighedsregulator

Ved aktivering af variabel hastighed (2) modsvarer hastigheden indstillingen på hastighedsvælgeren (1). Jo højere indstilling, jo hurtigere hakningshastighed. Hastigheden kan bekvemt justeres under brugen ved at dreje på hastighedsvælgeren. Maksimal tilberedningshastighed kan opnås ved tryk på turboknappen (3). Turboknappen kan også bruges til hurtige,

kraftfulde impulser uden at skulle ændre på hastighedsvælgeren.

Blenderskaft / Emulgatorer(A)

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

For de bedste resultater bruges turbohastighed.

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Pisketilbehør (A)

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit A.

Purétilbehør (B)

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

For detaljerede tilberedningsinstruktioner henvises til afsnit B.

Hakketilbehør (C)

"Hakkeren (12) er perfekt egnet til at hakke kød, hård ost, løg, urter, hvidløg, grøntsager, brød, kiks og nødder."

Brug «mc» hakkeren (12) til større mængder og til hårde fødevarer.

Maksimal nominel kapacitet er baseret på MQ 20 hakkeren «hc», der trækker mest strøm og andre anbefalede forsatser trækker eventuelt betydeligt mindre strøm.

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

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

Pleje og rengøring (D)

For detaljeret information henvises til afsnit D.

Garanti og service

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

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

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

Både designspecifikationer og denne brugervejledning kan ændres uden varsel.

Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Løsning
Håndblenderen kører ikke.	Ingen strøm	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet. Kontrollér sikringen / kredsløbsafbryderen i dit hjem. Hvis intet af ovenstående, kontakt Kenwood Service.
	Overophedningsbeskyttelse er aktiveret.	Enheden er overophedet. Tag stikket ud, og lad apparatet køle ned i en time

Norsk

Før bruk



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

Deler og tilbehør

- 1 Variabel hastighetsregulator
- 2 Variabel hastighetsknapp (on/off)
- 3 Turbo-knapp (T)
- 4 Motordel
- 5 Dreielås
- 6 Blandestav
- 7 Beger
- 8 Emulgator
- 9 Minibeger
- 10 Vispetilbehør
 - a Girkasse
 - b Visp
- 11 Purétilbehør
 - a Girkasse
 - b Puréskaff
 - c Skovl
- 12 500 ml hakketilbehør «mc»
 - a Lokk (med gir)
 - b Hakkekniv
 - c Hakkebolle
 - d Antiskli gummiring

Slik brukes apparatet

Variabel hastighetsregulator

Når du aktiverer den variable hastighetsknappen (2), tilsvarer prosesseringshastigheten med innstillingen av den variable hastighetsregulatoren (1). Jo høyere innstilling, desto raskere hakkehastighet. Du kan enkelt justere hastigheten under drift ved å vri hastighetsregulatoren. Maksimal prosesseringshastighet kan bare oppnås ved å trykke på Turbo-knappen (3). Du kan

også bruke Turbo-knappen for umiddelbare kraftige impulser uten å manipulere hastighetsregulatoren.

Miksekanal / Emulgator(A)

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

For best resultat brukes Turbo-hastigheten.

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Vispetilbehør (A)

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

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt A.

Purétilbehør (B)

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

For detaljerte instruksjoner for bruk, se avsnitt B.

Hakketilbehør (C)

Hakken (12) er perfekt tilpasset å hakke kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, grønnsaker, brød, kjeks og nøtter.

Bruk «mc» hakken (12) for større mengder og for hard mat.

Maksimal rating er basert på MQ 20 hakken «hc» som har mest kraft, og annet anbefalt tilbehør kan ha betydelig lavere kraft.

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

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

Pleie og rengjøring (D)

For mer informasjon, se avsnitt D.

Garanti og service

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

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

Ved funksjonsfeil eller defekter hos ditt produkt fra Kenwood, send produktet eller ta det med til et autorisert KENWOOD Servicesenter. For oppdatert informasjon om det nærmeste autoriserte KENWOOD servicesenter for deg, besøk www.kenwoodworld.com eller den konkrete nettsiden for ditt land.

Både tekniske spesifikasjoner og denne bruksanvisningen kan endres uten varsel.

Veiledning for feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Håndmikseren virker ikke.	Ingen strøm	Sjekk at apparatet er tilkoblet. Sjekk sikringen/kretsbryteren i hjemmet ditt. Ta kontakt med Kenwood kundeservice dersom ingen av delene hjelper.
	Overopphetingsbeskyttelsen er aktivert.	Enheten er overopphetet. Trekk ut ledningen og la den avkjøles i en time

Svenska

Före användning



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

Delar och tillbehör

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

Så använder du apparaten

Variabel hastighetsregulator

När du trycker på den variabla hastighetsknappen (2) motsvarar tillagningshastigheten inställningen för den variabla hastighetsregulatorn (1). Ju högre inställning, desto snabbare hackningshastighet. Du kan bekvämt justera hastigheten medan du använder beredaren genom att vrida på hastighetsregulatorn. Maximal tillag-

ningshastighet uppnås när man trycker in Turbo-knappen (3). Du kan också använda Turbo-knappen för direkta och kraftiga puls rörelser utan att behöva vrida på hastighetsregulatorn.

Mixerskaft / Emulgeringsmedel (A)

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

Använd turbobastighet för bästa resultat.

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Visptillbehör (A)

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

Se avsnitt A för detaljerad användningsinformation.

Puré-tillbehör (B)

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

Se avsnitt B för detaljerad användningsinformation.

Hacktillbehör (C)

Hacktillbehöret (12) är perfekta för att hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, grönsaker, bröd, kex och nötter.

Använd «mc»-hackaren (12) för större kvantiteter och hårda matvaror.

Maximal märkeffekt baseras på hacktillbehöret MQ 20 «hc» som kräver högst effekt, och andra rekommenderade tillbehör kan behöva avsevärt lägre effekt.

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

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

Vård och rengöring (D)

Se avsnitt D för detaljerad information.

Garanti och service

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

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

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

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

Veiledning for feilsøking

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Den manuella mixern fungerar inte.	Ingen ström	Kontrollera att apparaten är ansluten till ström. Kontrollera husets säkring/effektbrytaren. Om inget av ovanstående fungerar ska du kontakta Kenwoods kundservice.
	Överhettningsskyddet har aktiverats.	Apparaten är överhettad. Dra ur sladden och låt apparaten svalna under en timme

Suomi

Ennen käyttöä



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

Osat ja lisävarusteet

- 1 Nopeussäädin
- 2 Nopeussäätöpainike (on/off)
- 3 Turbopainike (T)
- 4 Moottoriosa
- 5 Kiertolukitus
- 6 Sekoitinvars
- 7 Sekoituslasit
- 8 Emulgointiaine
- 9 Pienoiskannu
- 10 Vispilälisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Vispilä
- 11 Soseutuslisävaruste
 - a Käyttöpyörästä
 - b Soseutusvarsi
 - c Sekoitusterä
- 12 500 ml:n pilkontalisävaruste «mc»
 - a Kansi (ja ratas)
 - b Pilkkomisterä
 - c Pilkontakulho
 - d Liukumaton kumirengas

Laitteen käyttäminen

Nopeussäädin

Kun nopeussäätöpainiketta (2) painetaan, prosessointinopeus vastaa nopeussäätimen (1) asetusta. Mitä suurempi nopeusasetus, sitä nopeammin pilkkominen tapahtuu. Voit säätää nopeutta kätevästi käytön aikana kääntämällä nopeussäädintä peukalolla tai etusormella. Maksiminopeus saavutetaan kuitenkin vain painamalla turbopainiketta (3). Turbopainiketta voidaan

käyttää myös tehokkaksiin pikapulsseihin tarvitsematta koskea nopeussäätimeen.

Vispilälisävaruste / Emulgointiaine (A)

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

Parhaat tulokset saadaan turbo-nopeudella. Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Vispilälisävaruste (A)

Käytä vispilää ainoastaan kerman ja mu-nanvalkuaisten vatkaamiseen sekä sokerikakkujen ja valmiiksi sekoitettavien jälkiruokien valmistukseen.

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa A.

Soseutuslisävaruste (B)

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

Yksityiskohtaiset prosessointiohjeet ovat osiossa B.

Pilkontalisävaruste (C)

Pilkontalisävaruste (12) sopii erinomaisti lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, vihannesten, leivän, keksien ja pähkinöiden pilkkomiseen.

«mc»-pilkontalisävarusteella (12) voidaan käsitellä suurempia määriä ja kovia aineksia.

Maksimiluokitus perustuu MQ 20 -silppu-riin «hc», joka vaatii eniten sähköä, ja muut suositellut lisävarusteet saattavat vaatia huomattavasti vähemmän sähköä.

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

Lue käsittelyoppaasta C maksimimäärät, suositellut ajat ja nopeudet.

Hoito ja puhdistus (D)

Lisätietoja on osiossa D.

Takuu ja huolto

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

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

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

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

Vianetsintäopas

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Sauvasekoitin ei toimi.	Ei virtaa	Tarkista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista sulake/katkaisin. Jos ei mikään yllä olevista, ota yhteyttä Kenwoodin huoltoon.
	Överhettningsskyddet har aktiverats.	Apparaten är överhettad. Dra ur sladden och låt apparaten svalna under en timme

Polski

Przed użyciem



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

Części i osprzęt

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przycisk zmiennej prędkości (on/off)
- 3 Przycisk turbo (T)
- 4 Silnik
- 5 Blokada twist lock
- 6 Końcówka rozdrabniająca
- 7 Wysokie naczynie
- 8 Emulgator
- 9 Minipojemnik
- 10 Końcówka do trzepania
 - a Przekładnia
 - b Trzepaczka
- 11 Końcówka do przecierania
 - a Przekładnia
 - b Nasadka do przecierania
 - c Łopátka
- 12 500 ml końcówka do siekania «mc»
 - a Pokrywa (z przekładnią)
 - b Ostrze do siekania
 - c Misa do siekania
 - d Antypoślizgowy pierścień gumowy

Jak korzystać z urządzenia

Regulator prędkości

Po włączeniu przycisku zmiennej prędkości (2) szybkość pracy odpowiada ustawieniu na regulatorze prędkości (1). Im wyższe ustawienie, tym większa prędkość siekania. Podczas pracy prędkość można łatwo regulować, obracając regulator prędkości. Maksymalną prędkość obrób-

ki można uzyskać tylko po naciśnięciu przycisku Turbo (3). Przycisk Turbo pozwala też gwałtownie, pulsacyjnie zwiększać szybkość obrotów bez konieczności używania regulatora prędkości.

Trzonek blendera / Emulgator (A)

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

Aby uzyskać najlepszy efekt miksowania, użyj prędkości Turbo.

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do trzepania (A)

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja A.

Końcówka do przecierania (B)

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

Szczegółowe instrukcje przyrządzania zawiera sekcja B.

Końcówka do siekania (C)

Końcówki do siekania (12) przeznaczona jest w szczególności do siekania mięsa, twardego sera, cebuli, przypraw, czosnku, warzyw, chleba, krakersów i orzechów.

W przypadku większych ilości produktu i twardych artykułów żywnościowych należy używać siekacza «mc» (12).

Maksymalne dane są oparte na danych końcówki do siekania MQ 20 „hc”, która pobiera największą ilość mocy, inne zalecane końcówki mogą pobierać znacznie mniej mocy.

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

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

Konserwacja i czyszczenie (D)

Szczegółowe informacje zawiera sekcja D.

Gwarancja i serwis

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

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

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Blender nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić bezpiecznik / wyłącznik obwodu w domowej instalacji elektrycznej. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta Kenwood.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne.	Doszło do przegrzania urządzenia. Odłączyć je i zostawić na jedną godzinę, aż temperatura spadnie

Český

Před použitím



Před použitím přístroje si pečlivě a kompletně přečtěte pokyny pro uživatele a uschovejte je pro příští potřebu. Odstraňte všechny obaly a štítky a náležitě je zlikvidujte.

Díly a příslušenství

- 1 Regulátor variabilní rychlosti
- 2 Tlačítko variabilní rychlosti (on/off)
- 3 Tlačítko Turbo (T)
- 4 Část motoru
- 5 Otočný zámek
- 6 Tyčový mixovací nástavec
- 7 Pohár
- 8 Emulgátor
- 9 Mini pohár
- 10 Šlehací příslušenství
 - a Převodovka
 - b Metla
- 11 Příslušenství na pyré
 - a Převodovka
 - b Hřídel na pyré
 - c Lopatka
- 12 500 ml příslušenství na sekání «mc»
 - a Víko (s převodem)
 - b Sekací nůž
 - c Sekací nádoba
 - d Protiskluzový pryžový kroužek

Jak používat přístroj

Regulátor variabilní rychlosti

Při aktivaci tlačítka variabilní rychlosti (2) odpovídá rychlost zpracování nastavení regulátoru variabilní rychlosti (1). Čím vyšší nastavení, tím rychlejší rychlost sekání. Můžete rychlost nastavovat pohodlně během provozu otáčením regulátoru rychlosti. Maximální rychlosti zpracování lze dosáhnout pouze stisknutím tlačítka Turbo (3). Tlačítko Turbo můžete rovněž použít pro

okamžité výkonové impulsy bez nutnosti manipulace s regulátorem rychlosti.

Šlehací násada / Emulgátor (A)

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

Pro nejlepší výsledky používejte rychlost Turbo.

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Šlehací příslušenství(A)

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

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části A.

Příslušenství na pyré (B)

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

Podrobné pokyny k přípravě najdete v části B.

Příslušenství na sekání (C)

Sekáček (12) se skvěle hodí k sekání masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, zeleniny, chleba, sucharů a ořechů.

Použijte sekáček «mc» (12) pro větší množství a tvrdé potraviny.

Maximální výkon je založený na sekáčku MQ 20 «hc», který podává nejvyšší výkon a jiné doporučené nástavce mohou podávat výrazně nižší výkon.

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

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

Péče a čištění (D)

Podrobné informace najdete v části D.

Záruka a servis

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

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

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

Konstrukční specifikace a uživatelský návod podléhají změnám bez předchozího upozornění.

Průvodce odstraňováním poruch

Problém	Potenciální příčiny	Řešení
Ruční mixér nefunguje.	Chybí napájení	Zkontrolujte, zda je přístroj připojený k el. síti. Zkontrolujte jistič / pojistky ve vašem bytě. Pokud nic z výše uvedeného nepomůže, kontaktujte servis Kenwood.
	Ochrana proti přehřátí je aktivována.	Zařízení je přehřáté. Vypněte jej a nechte jej jednu hodinu vychladnout

Slovenský

Pred použitím prístroja



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

Diely a príslušenstvo

- 1 Regulátor variabilnej rýchlosti
- 2 Tlačidlo variabilnej rýchlosti (on/off)
- 3 Tlačidlo Turbo (T)
- 4 Diel motora
- 5 Otočné uzamknutie
- 6 Tyčový mixovací nadstavec
- 7 Nádobka
- 8 Emulgátor
- 9 Mini nádobka
- 10 Doplnková metlička
 - a Prevodovka
 - b Metlička
- 11 Príslušenstvo na pyrý
 - a Prevodovka
 - b Hriadel' na pyrý
 - c Lopatka
- 12 500 ml doplnkový krájač «mc»
 - a Veko (s prevodom)
 - b Čepeľ na krájanie
 - c Miska krájača
 - d Protišmykový gumený kruh

Obsluha spotrebiča

Regulátor variabilnej rýchlosti

Keď aktivujete tlačidlo variabilnej rýchlosti (2), rýchlosť spracovania bude korešpondovať s nastavením na regulátore variabilnej rýchlosti (1). Čím je nastavenie vyššie, tým je vyššia rýchlosť krájania. Počas prevádzky môžete pohodlne nastaviť rýchlosť tak, že otočíte regulátor rýchlosti. Maximálna rýchlosť spracovania sa dá dosiahnuť stlačením tlačidla Turbo

(3). Tlačidlo Turbo môžete tiež použiť pre okamžité výkonné impulzy bez toho, aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Hriadel' mixéra / Emulgátor (A)

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

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite rýchlosť Turbo.

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Doplnková metlička (A)

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti A.

Príslušenstvo na prípravu pyrý (B)

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

Podrobné pokyny k spracovaniu nájdete v časti B.

Doplnkový krájač (C)

Krájač (12) je ideálny na krájanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, zeleniny, chleba, krekov a orechov.

Krájač «mc» (12) používajte na väčšie množstvá a tvrdé potraviny.

Maximálny menovitý výkon je založený na sekáčiku MQ 20 «hc», ktorý má najväčší energetický odber a iné odporúčané príslušenstvá môžu odoberať podstatne menej energie.

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

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

Starostlivosť a čistenie (D)

Podrobné pokyny nájdete v časti D.

Záruka a servis

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

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

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

Dizajnové špecifikácie a tieto používateľské
pokyny podliehajú zmenám bez predchád-
zajúceho upozornenia.

Sprievodca riešením problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Ručný mixér nefunguje.	Nie je zapojené napájanie	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený. Skontrolujte poistku/istič vo vašej domácnosti. Ak nič z vyššie uvedeného nepomáha, kontaktujte ser- vis spoločnosti Kenwood.
	Ochrana proti prehriatiu je aktivovaná.	Zariadenie je prehriate. Odpojte ho a nechajte ho chladnúť jednu hodinu

Magyar

Használat előtt



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

Alkatrészek és tartozékok

- 1 Állítható sebességszabályzó
- 2 Állítható sebességgomb (on/off - be/ki)
- 3 Turbogomb (T)
- 4 Motorrész
- 5 Csavarzár
- 6 Mixelőrdű
- 7 Keverőedény
- 8 Emulgeáló
- 9 Mini keverőedény
- 10 Habverő tartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Habverő
- 11 Pürésítőtartozék
 - a Forgórész-ház
 - b Pürésítő meghajtótengelye
 - c Lapát
- 12 500 ml-es aprítótartozék «mc»
 - a Fedél (forgórészszel)
 - b Aprítópenge
 - c Aprítótál
 - d Csúszásgátló gumigyűrű

A készülék használata

A készülék használata

Az állítható sebességgomb (2) bekapcsolásakor a feldolgozás az állítható sebességszabályzó (1) beállításának megfelelő sebességgel indul el. Minél magasabb a beállított érték, annál nagyobb az aprítási sebesség. A sebességet működés közben is kényelmesen állíthatja a sebességszabá-

lyzó elforgatásával. A maximális feldolgozási sebesség a turbógomb (3) megnyomásával érhető el. A turbógombot arra is használhatja, hogy a sebességszabályzó állítása nélkül, közvetlenül pörgesse fel az adott műveletet.

Keverőszár / Emulgeáló (A)

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

A legjobb eredmény eléréséhez használja a turbo sebességfokozatot.

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Habverő tartozék (A)

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

A részletes használati utasításokat az A részben találja.

Pürésítőtartozék (B)

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

A részletes használati utasításokat az B részben találja.

Aprítótartozék (C)

Az aprító (12) kiválóan alkalmas hús, kemény sajt, vöröshagyma, zöldfűszerek, fokhagyma, zöldségek, kenyér, sós keksz és olajos magvak aprítására.

Használja az «mc» aprítót (12) nagyobb mennyiségekhez és kemény ételekhez.

A maximális névleges teljesítmény a legmagasabb teljesítményigényű, „hc” típusú MQ

20 aprító alapján került meghatározásra, egyéb ajánlott tartozékok lényegesen kevesebb energiát vehetnek fel.

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

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

Rendbentartás és tisztítás (D)

Részletes információkért olvassa el a D részt.

Garancia és szerviz

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

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

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

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

Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A botmixer nem működik.	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva. Ellenőrizze a biztosítékot/megszakítót otthonában. Ha az ellenőrzést követően a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Kenwood ügyfélszolgálatához.
	A túlmelegedés elleni védelem aktív.	A készülék túlmelegedett. Húzza ki, és egy órán keresztül hagyja hűlni

Hrvatski

Prije uporabe



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

Dijelovi i pribor

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

Kako koristiti uređaj

Varijabilni regulator brzine

Uključivanjem varijabilnog gumba brzine (2), brzina obrade odgovarat će postavka-
ma varijabilnog regulatora brzine (1). Što je
brzina veća, veća će biti i brzine sjeckanja.
Brzinu možete prilagođavati tijekom rada
tako da okrećete regulator brzine. Mak-
simalnu brzinu obrade je moguće postići
pritisком na gumb Turbo (3). Gumb Turbo
možete također koristiti za trenutnu brzu

pulsnu obradu bez potrebe za aktiviranjem
regulatora brzine.

Nastavak za miksanje / Emulzija (A)

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

Za najbolji učinak koristite Turbo brzinu.

Za detaljne upute za pripremu pogledajte
odjeljak A.

Pjenjača (A)

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

Za detaljne upute za pripremu pogledajte
odjeljak A.

Dodatak za pripremu pirea (B)

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

Za detaljne upute za pripremu pogledajte
odjeljak B.

Sjeckalica (C)

Sjeckalica (12) idealna je za sjeckanje
tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka,
povrća, kruha, krepera i orašastih plodova.

Sjeckalicu „mc“ (12) koristite za pripremu
većih količina namirnica i tvrdi hranu.

Maksimalna ocjena se temelji na MQ 20
sjeckalici „hc“ koja povlači najjaču sna-
gu, dok drugi preporučeni nastavci mogu
povući značajno manju snagu.

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

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

Održavanje i čišćenje (D)

Za detaljne informacije pogledajte odjeljak D.

Jamstvo i servis

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

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

Ako vaš Kenwood proizvod ne radi pravilno ili otkrijete bilo kakve nedostatke, pošaljite ga ili donesite u ovlašteni KENWOOD servisni centar. Za više točnih informacija o vašem najbližem ovlaštenom KENWOOD servisnom centru posjetite www.kenwood-world.com ili njihovu lokalnu internetsku stranicu.

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

Vodič za rješavanje problema

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Štapni mikser ne radi.	Nema napajanja	Provjerite je li uređaj uključen u struju. Provjerite osigurač / prekidač strujnog kruga u vašem domu. Ako ništa od navedenog ne riješi problem, obratite se servisnom centru tvrtke Kenwood.
	Zaštita od pregrijavanja je aktivirana.	Uređaj je pregrijan. Isključite kabel napajanja iz struje i ostavite da se ohladi jedan jedan sat

Slovenski

Pred uporabo



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

Deli in nastavki

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Gumb za hitrost (vklop/izklop)
- 3 Turbo gumb (T)
- 4 Motorna enota
- 5 Twist lock
- 6 Nastavek za mešanje
- 7 Čaša
- 8 Emulgator
- 9 Mini čaša
- 10 Nastavek za stepanje
 - a Menjalnik
 - b Metlica
- 11 Nastavek za tlačenje
 - a Menjalnik
 - b Držalo za pire
 - c Lopatka
- 12 500-ml nastavek za sekljanje «mc»
 - a Pokrov (z nastavkom)
 - b Rezilo za sekljanje
 - c Posoda za sekljanje
 - d Gumijasti podstavek za preprečevanje drsenja

Uporaba naprave

Regulator hitrosti

Ko aktivirate gumb za spremenljivo hitrost (2), se hitrost priprave ujema z nastavitvijo regulatorja spremenljive hitrosti (1). Višja ko je nastavitev, višja je hitrost sekljanja. Hitrost lahko med uporabo priročno prilagajate tako, da zasukate regulator hitrosti. Maksimalno hitrost priprave lahko dosežete s pritiskom na turbo gumb (3). S

turbo gumbom lahko sprožite tudi močne takojšnje impulze, za katere vam ni treba uporabiti regulatorja hitrosti.

Mešalna gred / Emulgator (A)

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

Če želite doseči najboljše rezultate, uporabite turbo hitrost

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za stepanje (A)

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

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek A.

Nastavek za tlačenje (B)

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

Za podrobna navodila za pripravo glejte razdelek B.

Nastavek za sekljanje (C)

S sekljalnikom (12) lahko sekljate mesto, trdi sir, čebulo, zelišča, česen, zelenjavo, kruh, krekerje in oreščke.

Pri večjih količinah in trdih živilih uporabite sekljalnik «mc» (12).

Maksimalna zmogljivost je ocenjena glede na sekljalnik MQ 20 »hc«, ki porabi največ moči, ostali priporočeni priključki pa lahko porabljajo precej manj moči.

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

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

Vzdrževanje in čiščenje (D)

Za podrobne informacije glejte razdelek D.

Garancija in servis

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

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

Če se vaš izdelek Kenwood okvari ali na njem odkrijete napake, ga pošljite ali prinesite na pooblaščen servisni center KENWOOD.

Če želite najti trenutno aktualne podatke o najbližjih pooblaščenih servisnih centrih KENWOOD obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno stran za vašo državo.

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

Vodič za odpravljanje napak

Težava	Morebitni vzroki	Rešitev
Ročni mešalnik ne deluje.	Ni napajanja	Preverite, ali je vtič aparata vtaknjen v vtičnico. Preverite varovalko/odklopnik v svojem domu. Če nič od naštetega ne deluje, se obrnite na servis družbe Kenwood.
	Zaščita pred pregrevanjem je aktivirana.	Aparat je pregret. Izključite aparat in počakajte eno uro, da se ohladi

Türkçe

Uyarı



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

Parçalar ve Aksesuarlar

- 1 Değişken hız regülatörü
- 2 Değişken hız düğmesi (açma/kapama)
- 3 Turbo düğmesi (T)
- 4 Motor parçası
- 5 Döner kilit
- 6 Blender şaftı
- 7 Kap
- 8 Emülgatör
- 9 Mini kap
- 10 Çırpma aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Çırpıcı
- 11 Püre aksesuarı
 - a Dişli kutusu
 - b Püre mili
 - c Palet
- 12 500 ml doğrama aksesuarı «mc»
 - a Kapak (dişli ile)
 - b Doğrama bıçağı
 - c Doğrama kasesi
 - d Kaymaz kauçuk halka

Cihazın Kullanılması

Değişken hız regülatörü

Değişken hız düğmesi (2) etkinleştirilirken işleme hızı değişken hızı regülatörünün (1) ayarına karşılık gelir. Ayar ne kadar yüksek olursa doğrama da o kadar hızlı olur. İşlem esnasında hız regülatörünü döndürerek hızı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Maksimum işleme hızına, turbo düğmesine (3) basarak ulaşılabilir. Ayrıca, hız regülatörünü kullan-

mak zorunda kalmadan ani ve güçlü darbeler için Turbo düğmesini kullanabilirsiniz.

Karıştırma Mili / Emülgatör (A)

El blenderi meze, sos, salata sosu, çorba, bebek maması ile içecek, meyve püresi ve milkshake hazırlamaya da çok uygundur. En iyi sonuçlar için Turbo hızı kullanın. Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Çırpma Aksesuarı (A)

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

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm A.

Püre Aksesuarı (B)

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

Ayrıntılı işleme talimatları için bkz. Bölüm B.

Doğrama Aksesuarı (C)

Doğrayıcı (12) et, sert peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, sebze, ekmek, kraker ve kuruyemiş doğramak için idealdir.

Büyük miktarlar ve sert yiyecekler için «mc» doğrayıcı (12) kullanın.

Maksimum değerler için en fazla güç çeken MQ 20 doğrayıcı «hc» temel alınmıştır, tavsiye edilen diğer aksesuarlar çok daha az güç kullanıyor olabilir.

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

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

Bakım ve Temizleme (D)

Ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm D.

Garanti ve Servis

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

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

Kenwood ürününüz arıza yaparsa veya herhangi bir kusur bulursanız lütfen yetkili KENWOOD bayisine gönderin veya getirin. Servis Merkezi. Size en yakın KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerini www.kenwoodworld.com veya ülkenize özel web sitesinde bulabilirsiniz.

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

Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Elektrik yok	Cihazın prize takılı olup olmadığını kontrol edin. Evdeki sigortayı/devre kesiciyi kontrol edin. Sorun bunlardan kaynaklanmıyorsa Kenwood Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin.
	Aşırı ısınma koruması etkinleştirilir.	Cihaz aşırı ısınmıştır. Fişi çekin ve bir saat soğumasını bekleyin

Română

Înainte de utilizare



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

Piese și accesorii

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

Cum se utilizează aparatul

Regulatorul de viteză variabilă

Când activați butonul de turație variabilă (2), viteza de procesare corespunde valorii setate a regulatorului de viteză variabilă (1). Cu cât este mai mare valoarea setată, cu atât mai mare este turația de tocare. Puteți regla viteza după cum doriți în timpul funcționării, rotind regulatorul de turație.

Turația maximă de procesare poate fi atinsă apăsând butonul Turbo (3). De asemenea, puteți folosi butonul Turbo și pentru a genera impulsuri puternice instantanee, fără a fi necesară manevrarea regulatorului de turație.

Piciorul de amestecare / Emulsifiator(A)

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

Pentru cele mai bune rezultate folosiți viteza Turbo.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesoriu dispozitiv de bătut (A)

Folosiți dispozitivul de bătut numai pentru frișcă, spumă de albuș, pandișpan și deserturi semipreparate.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea A.

Accesorii pentru piure (B)

Accesorii pentru piure poate fi utilizat pentru a zdrobi legume și fructe gătită precum cartofi, cartofi dulci, roșii, prune și mere.

Pentru instrucțiuni detaliate de procesare consultați secțiunea B.

Accesorii tocător (C)

Tocătorul (12) este perfect adecvat pentru a toca carne, brânză tare, ceapă, ierburi, usturoi, legume, pâine, biscuiți și nuci.

Folosiți tocătorul «mc» (12) pentru cantități mai mari și pentru alimente tari.

Sarcina nominală maximă se bazează pe tocătorul MQ 20 «hc» care atrage cea mai mare putere, iar alte atașamente recomandate pot atrage semnificativ mai puțină putere.

Folosiți accesoriul tocătorului «hc» (accesoriu opțional disponibil la Centrul dvs. de Servicii Kenwood; însă nu în fiecare țară).

Consultați Ghidul de preparare C pentru a vedea cantitățile maxime, vitezele și timpii recomandați.

Îngrijire și curățare (D)

Pentru informații detaliate consultați secțiunea D.

Garanție și service

Dacă întâmpinați probleme cu operarea aparatului dumneavoastră, înainte de a cere

asistență, consultați secțiunea “Instrucțiuni de depanare” din manual sau vizitați www.kenwoodworld.com.

Vă rugăm să rețineți că produsul dumneavoastră este acoperit de o garanție, care îndeplinește toate prevederile legale privind orice garanție existentă și drepturile consumatorului în țara în care a fost cumpărat produsul.

Dacă produsul dumneavoastră Kenwood funcționează defectuos sau constatați defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD.

Pentru a găsi detaliile de contact ale celui mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD vizitați www.kenwood-world.com sau site-ul web specific țării dumneavoastră.

Atât specificațiile de proiectare, cât și aceste instrucțiuni de utilizare se pot schimba fără avis prealabil.

Instrucțiuni de depanare

Problemă	Cauze posibile	Soluție
Amestecătorul manual nu funcționează.	Nu este energie	Verificați aparatul să fie în priză. Verificați siguranța /disjunc-torul din casa dvs. Dacă nu este nici unul din cazurile de mai sus, contactați serviciul clienți Kenwood.
	Este activată protecția împotriva supraîncălzirii.	Aparatul este supraîncălzit. Scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească timp de o oră

Ελληνικά

Πριν τη χρήση



Παρακαλούμε διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες και αποσύρετε κατάλληλα.

Μέρη και εξαρτήματα

- 1 Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας
- 2 Πλήκτρο ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (on/off)
- 3 Πλήκτρο Turbo (T)
- 4 Εξάρτημα μοτέρ
- 5 Περιστροφική ασφάλεια
- 6 Ράβδος μπλέντερ
- 7 Δοχείο
- 8 Γαλακτωματοποιητής
- 9 Δοχείο Mini
- 10 Εξάρτημα για το χτυπητήρι
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Χτυπητήρι
- 11 Εξάρτημα για πολτό
 - a Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης
 - b Άξονας για πολτό
 - c Πτερύγιο
- 12 500 ml εξάρτημα κόφτη «mc»
 - a Καπάκι (με μοτέρ)
 - b Λεπίδα κοπής
 - c Μπολ κόφτη
 - d Αντιολισθητικός δακτύλιος από καουτσούκ

Τρόπος χρήσης της συσκευής

Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας

Όταν ενεργοποιήσετε το διαθέσιμο κουμπί ταχύτητας (2), η ταχύτητα επεξεργασίας αντιστοιχεί στη ρύθμιση του ρυθμιστή μεταβλητής ταχύτητας (1). Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση τόσο πιο μεγάλη είναι η ταχύτητα κοπής. Μπορείτε να ρυθμίζετε

άνετα την ταχύτητα κατά τη λειτουργία περιστρέφοντας το ρυθμιστή ταχύτητας. Η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας μπορεί να επιτευχθεί με πάτημα το κουμπιού Turbo (3). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το κουμπί Turbo για στιγμιαίους ισχυρούς παλμούς χωρίς να χρειάζεται να χειριστείτε το ρυθμιστή ταχύτητας.

Άξονας ανάμιξης / Γαλακτωματοποιητής (A)

Το μπλέντερ χειρός είναι ιδανικό για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, ντρεϊνγκ για τις σαλάτες, σούπες, βρεφικές τροφές, καθώς και ποτά, σμούθις και μιλκσείκ.

Για άριστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την ταχύτητα Turbo.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα A.

Εξάρτημα για το χτυπητήρι (A)

Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι μόνο για σαντιγί, για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, να να φτιάξετε παντεσπάνι και γλυκά από έτοιμο μείγμα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα A.

Εξάρτημα για πολτό (B)

Το εξάρτημα για πολτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα, όπως πατάτες, γλυκοπατάτες, ντομάτες, δαμάσκηνα και μήλα.

Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τις οδηγίες επεξεργασίας τροφίμων ανατρέξτε στην ενότητα B.

Εξάρτημα κόφτη (C)

Ο κόφτης (12) είναι ιδανικός για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών,

βοτάνων, σκόρδου, λαχανικών, ψωμιού, παξιμαδιών και ξηρών καρπών.

Χρησιμοποιήστε τον κόπτη «mc» (12) για μεγαλύτερες ποσότητες και σκληρά τρόφιμα.

Η μέγιστη ονομαστική τιμή βασίζεται στο εξάρτημα τεμαχισμού MQ 20 «hc» που έχει τη μέγιστη κατανάλωση ρεύματος και άλλα συνιστώμενα πρόσθετα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν σαφώς λιγότερο ρεύμα.

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα του κόπτη «hc» (προαιρετικό εξάρτημα διαθέσιμο στο κέντρο σέρβις της Kenwood. Ωστόσο δεν είναι διαθέσιμο σε κάθε χώρα).

Ανατρέξτε στον Οδηγό Επεξεργασίας C για τις μέγιστες ποσότητες, τους συνιστώμενους χρόνους και τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Φροντίδα και Καθαρισμός (D)

Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα D.

Εγγύηση και Συντήρηση

Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια, ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του εγχειριδίου ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.kenwoodworld.com.

Λάβετε υπόψη ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία συνάδει με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν στα υφιστάμενα δικαιώματα εγγύησης και καταναλωτή της χώρας στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας του δικού σας προϊόντος Kenwood ή εάν διαπιστώσετε οποιοδήποτε ελάττωμα, στείλτε το ή επιστρέψτε το σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις KENWOOD. Για να βρείτε επίκαιρα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις KENWOOD επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.kenwoodworld.com ή τη σχετική με τη δική σας χώρα ιστοσελίδα.

Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήστης υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Можлива причина	Вирішення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення	Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Kenwood.
	Захист від перегрівання активовано.	Прилад перегрівся. Вимкніть його з розетки й дайте охолонути впродовж години

Қазақ

Пюре жабдығы



Құрылғыны пайдалану алдында пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтама алу үшін сақтап қойыңыз. Бүкіл орауыш пен жапсырмаларды алып, тиісті түрде қоқысқа лақтырыңыз.

Бөлшектер және керек-жарақтар

- 1 Жылдамды ын реттеу
- 2 Жылдамды ын реттеу т ймесі (on/off)
- 3 Turbo т ймесі (Т)
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Бұрылмалы құлып
- 6 Блендер тіреуі
- 7 Өлшеуіш ыдысы
- 8 Эмульгатор
- 9 Өлшеуіш ыдысы шағын
- 10 Араластырғыш жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Араластырғыш
- 11 Пюре жабдығы
 - a Беріліс қорабы
 - b Пюре саптамасы
 - c Қалақша
- 12 500 ml турау жабдығы «mc»
 - a Қақпақ (тартпасы бар)
 - b Турау жүзі
 - c Турау ыдысы
 - d Сырғуға қарсы резеңке сақинасы

Құрылғыны қалай қолдану керек

Жылдамды ын реттеу

Жылдамдығын реттеу түймесін (2) қосқанда, өңдеу жылдамдығын реттеуіш тетікке (1) сәйкес болады. Орнатылған мән неғұрлым жоғары болса, турау жылдамдығы солғұрлым жылдам болады. Жылдамдықты жұмыс

барысында жылдамдық реттеуішті бұрау арқылы ыңғайлы түрде реттеуге болады. Ең жоғары өңдеу жылдамдығына турбо түймені (3) басу арқылы жетуге болады. Турбо түймені жылдамдығын реттеу функциясын бұрамай қуат импульстерін дереу беру үшін де қолдануға болады.

Араластырғыш білігі / Эмульгатор (А)

Қол блендері қатық, тұздық, салат дәмдеуіші, көже, бала тағамы, сусын, жеміс езбесі мен сүт коктейлі сияқты тағамдарды әзірлеуге өте қолайлы.

Барынша жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, турбо жылдамдықты қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Араластырғыш жабдығы (А)

Араластырғышты тек қана кілегей, жұмыртқаның ақуызын шайқауға және бисквит пен дайын қоспа десерттерін әзірлеуге қолданыңыз.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды А бөлімінен қараңыз.

Пюре жабдығы (В)

Пюре жабдығын картоп, тәтті картоп, қызанақ, қараөрік және алма сияқты жемістер мен пісірілген көкөністерді езу үшін қолдануға болады.

Өңдеу туралы егжей-тегжейлі нұсқауларды В бөлімінен қараңыз.

Турау жабдығы (С)

(12) тураушы ет, қатты ірімшік, пияз, шөп, сарымсақ, көкөністер, нан, крекер және жаңғақтарды турау үшін қолайлы.

«mc» (12) турағышы үшін ингредиенттердің мөлшерін макс. сызығынан асырмаңыз.

Ең үлкен мән MQ 20 турағыш «кк» мәніне негізделеді, ол ең үлкен қуатты тұтынады, ал ұсынылатын басқа қондырмалар қуатты әлдеқайда аз тұтынады.

"hc" турағыш жарағын пайдалану (қосымша жарақты Kenwood сервис орталығынан сатып алуға болады; бірақ кез келген елде бола бермейді)

Тамақ мөлшері, уақыт және жылдамдық жайлы кеңестерді С нұсқаулығынан қараңыз.

Күту және тазалау (D)

Егжей-тегжейлі ақпаратты D бөлімінен қараңыз.

Кепілдік және қызмет көрсету

Аспаптың жұмысында қандай да бір қиындық кездесе, көмек сұраудан бұрын нұсқаулықтағы "Ақаулықты анықтау" бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com сайтына барыңыз.

Сіздегі аспапқа оны сатып алған елде қолданылатын кез келген кепілдеме мен тұтынушы құқықтарына қатысты барлық заңнамалық ережелерге сәйкес келетін кепілдіктің таралатынын ескеріңіз.

Егер Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да бір ақаулығы байқалса, оны уәкілетті KENWOOD Қызмет көрсету орталығына жіберіңіз немесе апарыңыз. Өзіңізге жақын KENWOOD Қызмет көрсету орталығы туралы ең жаңа ақпаратты www.kenwood-world.com сайтынан немесе өз еліңізге қатысты веб-сайттан қараңыз.

Техникалық сипаттамасы сияқты, қолданыс нұсқаулықтары да ескертусіз өзгертілуі мүмкін..

ЕАС

Үлгі	HBM80.xxx
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50 – 60 Гц
Ватт	1000 - 1200 Вт
Сақтау шарттары:	температура: +5°C және +45°C Ылғалдылық: < 80%

Қытайда жасалған
Делонги Браун Хаусхолд ГмбХ
Германия Заңды өндіруші:
Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Бұйымды іске пайдалану нұсқаулығына сәйкес өз мақсатында пайдалану керек. Бұйымның қызмет мерзімі тұтынушыға сатылған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Импортер:

«Делонги» ААҚ, Ресей, 127055, Москва қаласы, Суцёвская көшесі, 27/3-үй (27-үй, 3-құрылым)
Тел. +7 (495) 781-26-76

Сақталу мерзімі: Шектелмеген

Арылу жағдайлары: Қоршаған ортаны қорғау талаптарына сәйкес

Тасымалдау жағдайлары: Тасымалдау кезінде құлатып алуға немесе шамадан тыс шайқалтуға болмайды.

Сату жағдайлары: Сату жағдайларын өндіруші көрсетпеген, бірақ олар жергілікті, мемлекеттік және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болуға тиіс

Өндіруші зауыт:

Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Ақаулықтарды жою жөніндегі нұсқаулық

Ақаулық	Ықтимал себептері	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	Электр қуаты жоқ	Аспаптың электр розеткасына сұғулы екенін тексеріңіз. Үйдегі сақтандырғышты / қысқа тұйықтағышты тексеріңіз. Жоғарыдағылардың ешқайсысы болмаса Kenwood тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
	Асқын қызудан қорғау функциясы іске қосулы.	Құрылғы асқын қызып кеткен. Оны тоқтан ажыратып, бір сағат суытып қою

Русский

Перед использованием



Тщательно и полностью прочитайте данные инструкции перед началом использования прибора, а также сохраните их для получения справки в будущем. Снимите всю упаковку и наклейки; утилизируйте их надлежащим образом.

11 Насадка для пюре

- a Редуктор
- b Стержень насадки для пюре
- c Лопатка

12 Насадка-измельчитель. 500 мл «mc»

- a Крышка (с передаточным механизмом)
- b Нож-измельчитель
- c Нож для колки льда
- d Резиновое кольцо, препятствующее скольжению

Детали и принадлежности

- 1 Регулятор скоростных режимов
- 2 Кнопка регулировки скорости (on/off)
- 3 Кнопка Turbo (T)
- 4 Моторный блок
- 5 Поворотный замок
- 6 Рабочая часть блендера
- 7 Мерный стакан
- 8 Эмульгатор
- 9 Маленький мерный стакан
- 10 Насадка-венчик
 - a Редуктор
 - b Венчик

Использование прибора

Регулятор скоростных режимов

При задействовании кнопки регулировки скорости (2) скорость обработки соответствует настройке регулятора скорости (1). Чем выше настройка, тем выше скорость измельчения. Поворачивая регулятор скорости, можно удобно изменять скорость в процессе работы. Максимальную скорость обработки можно установить нажатием на кнопку «Турбо» (3). Кроме того, кнопку «Турбо» можно использовать для

поддачи коротких мощных импульсов без необходимости задействовать регулятор скорости.

Стержень блендера / Эмульгатор (A)

Ручной блендер – это отличное решение для приготовления дипов, соусов, заправок для салатов, супов, детского питания, а также напитков, смузи и молочных коктейлей.

Для достижения наилучших результатов используйте скорость Turbo.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

Насадка-венчик (A)

Используйте венчик только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления бисквита и десертов из готовых смесей.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел A.

Насадка для пюре (B)

Насадку для пюре можно использовать для пюрирования вареных овощей и фруктов, таких как картофель, сладкий картофель, помидоры, сливы или яблоки.

Для получения подробных инструкций по обработке см. раздел B.

Насадка-измельчитель (C)

Измельчитель (12) идеально подходит для измельчения мяса, твердого сыра, зелени, чеснока, овощей, хлеба, крекеров и орехов.

При использовании измельчителя «mc» (12) следите, чтобы количество ингредиентов было не выше уровня максимальной отметки.

Максимальное значение указано для измельчителя MQ 20 «hc» с наибольшим расходом электроэнергии; расход электроэнергии при использовании других рекомендованных насадок может быть значительно ниже.

Используйте насадку-измельчитель «hc» (опциональное оборудование, которое можно приобрести в сервисных центрах Kenwood, однако не в каждой стране).

Данные по максимальным объемам, рекомендации по времени и скорости см. в графической инструкции по применению C.

Уход и очистка (D)

Для получения подробной информации см. раздел D.

Гарантия и обслуживание

При возникновении каких-либо проблем при работе с прибором перед обращением за помощью ознакомьтесь с разделом «Руководство по устранению неисправностей» в инструкции или информацией на сайте www.kenwoodworld.com.

Обратите внимание, что на данный продукт распространяется гарантия, соответствующая всем нормам законодательства, касающимся гарантийного обслуживания, а также нормам в сфере защиты прав потребителей, действующим в стране приобретения продукта.

При обнаружении какого-либо дефекта или неисправности приобретенного изделия Kenwood просим переслать или принести его в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Данные ближайшего к вам авторизованного сервисного центра KENWOOD вы можете найти на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте представительства компании в вашей стране.

Технические характеристики конструкции и настоящая инструкция по эксплуатации могут быть изменены без предварительного уведомления.



Модель	HB80.xxx
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	1000 -1200 Вт
Условия хранения:	При температуре: от +5°C до +45°C и влажности: < 80%

Изготовлено в Китае для
Де'Лонги Браун Хаусхолд ГмбХ Германия
Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Изделие использовать по назначению
в соответствии с руководством по
эксплуатации.

Срок службы изделия составляет 2 года
с даты продажи потребителю.

Импортёр и ответственный за претензии
потребителей: ООО «Делонги», Россия,
127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27,
стр. 3.
Тел. +7 (495) 781-26-76

Срок хранения: Не ограничен

Условия утилизации: Утилизировать
в соответствии с экологическими
требованиями

Условия транспортировки: Во время
транспортировки, не бросать и не
подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила
реализации товара не установлены
изготовителем, но должны
соответствовать региональным,
национальным и
международным нормам и стандартам.

Производитель:
Kenwood Ltd
New Lane, Havant
PO9 2NH Hampshire

Руководство по устранению неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Ручной блендер не работает.	Нет питания.	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте плавкий предохранитель/ автоматический выключатель Вашей домашней электросети. Если все вышеперечисленное в порядке, обратитесь в сервисный центр Ken- wood.
	Активирована защита от перегрева.	Устройство перегрелось. Выключите устройство из розетки и дайте ему остыть в течение часа

Українська

Перед використанням



Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з керівництвом користувача та збережіть його для подальшого використання. Утилізуйте всі частини упаковки та етикетки належним чином.

Деталі та аксесуари

- 1 Регулятор змінної швидкості
- 2 Кнопка змінної швидкості (on/off)
- 3 Кнопка прискорювача Turbo (T)
- 4 Моторний блок
- 5 Поворотний замок
- 6 Ручка блендера
- 7 Стакан
- 8 Емульгатор
- 9 міні Стакан
- 10 Насадка-вінчик
 - a коробка швидкостей
 - b вінчик
- 11 Насадка для пюре
 - a коробка швидкостей
 - b насадка для пюре
 - c лопатева бовтниця
- 12 насадка для нарізки 500 мл «тс»
 - a кришка (з коробкою швидкостей)
 - b ніж для нарізки
 - c ніж для розколювання льоду
 - d ємність для нарізки

Як використовувати пристрій

Регулятор змінної швидкості

Якщо натиснути кнопку змінної швидкості (2), швидкість обробки відповідає налаштуванню регулятора змінної швидкості (1). Чим вище це налаштування, тим більша швидкість нарізування. Швидкість можна зручно

регулювати під час роботи приладу, повертаючи регулятор швидкості. Максимальної швидкості обробки можна досягти шляхом натискання кнопки «turbo» (3). Кнопку «turbo» також можна використовувати для миттєвих потужних імпульсів замість того, щоб перемикати регулятор швидкості.

Насадка-блендер / Емульгатор (A)

Ручний блендер ідеально пасує для приготування підлив, соусів, приправ до салатів, супів, дитячого харчування, а також напоїв, молочних та інших коктейлів. Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Для досягнення найкращих результатів встановлюйте найвищу швидкість «turbo».

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка-вінчик (A)

Використовуйте насадку-вінчик лише для збивання вершків, білків, приготування бісквітів та десертів з готових порошоків.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі A.

Насадка для пюре (B)

Насадку для пюре можна використовувати для перетворення в пюреподібний стан варених овочів та фруктів, наприклад, звичайної та солодкої картоплі, помідорів, слив та яблук.

Детальні інструкції з приготування дивіться в розділі B.

Насадка для нарізки (C)

Насадка для нарізки (12) ідеально пасує для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, спецій, часнику, овочів, хліба, крекерів та горіхів.

Під час використання насадки «мс» (12) кількість інгредієнтів не повинна бути більшою за таку, що обмежується лінією максимуму.

Дані про максимальну потужність стосуються подрібнювача MQ 20 («високопотужний»), який досягає найвищих показників під час роботи, тоді як потужність інших рекомендованих аксесуарів може бути набагато меншою.

Використовуйте насадку для нарізки «hc» (додаткову насадку можна придбати у сервісному центрі Kenwood, однак не у всіх країнах)

Щоб дізнатися про максимальну кількість продуктів для обробки, а також рекомендований час та швидкість приготування, звертайтеся до Керівництва з експлуатації С.

Гарантія та обслуговування

У випадку виникнення проблем з роботою вашого приладу, перш ніж подавати запит на допомогу, прочитайте розділ «Керівництво щодо усунення несправностей» посібника або зайдіть на вебсайт www.kenwoodworld.com.

Зверніть увагу, що на ваш продукт розповсюджується дія гарантії, яка відповідає усім юридичним положенням будь-якої існуючої гарантії та прав споживачів у країні, де було придбано продукт.

Якщо ваш продукт Kenwood не працює або містить дефект, надішліть або передайте його в авторизований сервісний центр KENWOOD. Дізнатися актуальну інформацію про найближчий авторизований сервісний центр KENWOOD можна на вебсайті www.kenwoodworld.com або на локалізованому вебсайті вашої країни.

Проектні специфікації, а також дані інструкції з експлуатації може бути змінено без попереднього повідомлення.

Догляд та чищення (D)

Детальну інформацію дивіться в розділі D.

Посібник із пошуку та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення	Перевірте, чи пристрій підключений. Перевірте запобіжник / вимикач у вашому будинку. Якщо проблема іншого характеру, зв'яжіться з Відділом обслуговування компанії Kenwood.
	Захист від перегрівання активовано.	Прилад перегрівся. Вимкніть його з розетки й дайте охолонути впродовж години

للحصول على أفضل نتائج للخلط، استخدم سرعة Turbo.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

عربي

قيل الاستخدام



يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية وبشكل تام قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل. أزل جميع مواد التغليف والملصقات وتخلص منها بشكل مناسب.

ملحق الخفق (A)

استخدم الخفاق فقط لخفق القشدة، وضرب بياض البيض وإعداد الكيك الإسفنجي والحلوى والطماطم والخوخ والتفاح.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم A.

ملحق الهرس (B)

يمكن استخدام ملحق الهرس لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة مثل البطاطا والبطاطا الحلوة والطماطم والخوخ والتفاح.

للحصول على إرشادات معالجة مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم B.

ملحق المفرفة (C)

تُعد المفرفة (12) هي الأفضل لفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والخضروات والخبز والمكسرات والبندق.

أما للمفرفة «mc» فلا تتجاوز كمية المكونات لأعلى من خط الحد الأقصى.

يستند الحد الأقصى للمعدل على قاطع hc 20 MQ الذي يسحب أعلى طاقة وقد تسحب الملحقات الاخرى الموصى بها طاقة أقل بكثير.

ق اختياري متوفر في مركز خدمة « ch » استخدام ملحق المفرفة الخاص بك؛ ولكن غير متوفر في كل الدول. Kenwood

راجع دليل التحضير C فة الحد الأقصى للمبالغ والفترات الزمنية الموصى بها

(D) الرعاية والتنظيف (D)

للحصول على معلومات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى القسم D.

الضمان والخدمة

إذا واجهت أي مشاكل في تشغيل جهازك، فقبل أن

تطلب المساعدة، راجع جزء "دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها" في كتيب الدليل أو قم بزيارة www.kenwoodworld.com.

يُرجى ملاحظة أن منتجك هذا يغطي ضمان، والذي يتوافق مع جميع الأحكام القانونية المتعلقة بأي ضمان حاليًا وحماية حقوق المستهلك في البلد الذي تم شراء المنتج منه.

إذا تعطل منتج Kenwood أو وجدت أي عيوب فيه، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة KENWOOD المعتمد. للعثور على تفاصيل محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD زر www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المحدد لبلدك.

تخضع كل من مواصفات التصميم وتعليمات المستخدم هذه للتغيير دون إشعار مسبق.

الأجزاء والملحقات

- 1 منظم السرعة المتغيرة
- 2 زر السرعة المتغيرة (تشغيل/إيقاف)
- 3 زر Turbo (T)
- 4 جزء موتور
- 5 قفل الدوران
- 6 عمود الخلاط
- 7 دورق خلاط
- 8 مستحلب
- 9 وعاء صغير
- 10 ملحق خفق.

- a علبه تروس السرعة
- b خفاق
- 11 ملحق هرس.

- a علبه تروس السرعة
- b عمود هرس
- c مقلب

12 ملحق مفرفة 500 ملي «mc».

- a غطاء (مزود بترس)
- b شفرة تقطيع
- c شفرة تكسير الثلج
- d وعاء مفرفة

طريقة استخدام الجهاز

منظم السرعة المتغيرة

عند تشغيل زر السرعة المتغيرة (2)، تكون سرعة الخلط متوافقة مع إعداد منظم السرعة المتغيرة (1). كلما كان الإعداد أعلى، كان الفرع أسرع. يمكنك ضبط السرعة بالطريقة المناسبة أثناء التشغيل بتدوير منظم السرعة. يمكن تحقيق أقصى سرعة خلط بالضغط على زر الخلط المتناوب (3). يمكنك أيضًا استخدام زر القطع المتناوب لتحقيق نبضات قوية وثابتة بدون أن تحتاج إلى التلاعب في منظم السرعة.

محور الخلط / مستحلب (A)

الخلاط اليدوي مناسب جدًا لإعداد المغمسات والمرق وإضافات السلطة والصوص وطعام الأطفال بالإضافة إلى المشروبات والعصائر ومخفوقات الحليب.

الحل	الأسباب المحتملة	المشكلة
تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء. تحقق من المنصهر/قاطع الدائرة في منزلك. إذا لم يُجد أي شيء مما سبق نفعا، فاتصل على خدمة Kenwood.	لا توجد طاقة كهربائية	الخلاط اليدوي لا يعمل.
الجهاز ساخن للغاية. افصله عن الكهرباء، واتركه حتى يبرد لمدة ساعة واحدة	تم تنشيط الحماية من الحرارة الزائدة.	

