

Tento kompaktní ale zároveň robustní dvourychlostní ruční mixér Kenwood Wizzard si lehce poradí se všemi úkoly, od přípravy polévek a majonézy až po kojenecká jídla a mléčné koktejly.

Kenwood Wizzard je vždy po ruce, neboť se dá rychle složit a je ihned připraven k použití, a po použití se také snadno umyje. A protože Kenwood vždy usiluje o víceúčelovost, naši návrháři vymysleli podstavec/kryt, který při mixování slouží jako neklouzavá podložka, a později jako víčko misky.

A aby byl mixér opravdu zcelal univerzální, jsou modely řady HB650/HB660 dodávány se sekáčkem, šlehačí metlou a perfektně vymyšleným držákem, do něž ruční mixér a příslušenství lehce zapadnou a drží.

bezpečnost

obecně platné zásady

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

sekáček

- Nedotýkejte se ostří nožů.
- Z pracovní misky vždy nejprve vyndejte sekací nůž, a pak ji vyprázdněte.
- Kryt sekáčku nesundávejte, dokud se sekací nůž nezastaví.

důležité upozornění

- Při zpracování těžkých směsí nesmí ruční mixér během čtyř minut běžet bez přerušení déle než 50 sekund - mohl by se přehřát.
- Ruční mixér je určen pouze k použití v domácnosti.

před zapojením do proudu

- Zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na hnací jednotce spotřebiče odpovídá napětí v síti.
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

- Spotřebič vybalte a ochranné kryty ostří nožů vyhodte.
- Všechny součásti umyjte: viz část "čištění".

popis ručního mixéru Kenwood

- a ruční mixér
- b tlačítka rychlosti
- c hnací jednotka
- d mixovací nástavec
- e pohár
- f podložka/víčko poháru sponka na šňůru
- g **sekáček (řada HB630/HB640/HB650/HB660)**
- h kryt sekáčku
- i sekací nůž
- k miska podložka/víčko misky
- l **šlehač (řada HB650/HB660)**
- m objímka šlehače šlehačí metla
- n držák mixéru a příslušenství (řada HB650/HB660)

postup použití ručního mixéru

- Mixérem můžete připravovat kojeneckou stravu, polévky, omáčky, mléčné koktejly a majonézu.

mixování v poháru

- Podložku/víčko nasadte na dno poháru. (Pohár tak na pracovní ploše nebude klouzat.)
- Pohár nepřepněte přes značku 700 ml.

mixování v kastrolu

- Kastrol sundejte z plotýnky/hořáku a nechte ho mírně vychladnout. Jinak by mohlo dojít k přehřátí ručního mixéru.

- 1 Na hnací jednotku nasadte mixovací nástavec a pootočením zajistěte ❶.
- 2 Zapojte do sítě. Vystříknutí směsi zabráníte tak, že nůž mixéru před spuštěním ponoříte do zpracovávané směsi.
- 3 Mixér pevně držte a stiskněte jedno z tlačítek rychlosti (rychlost 1 použijte k pomalejšímu mixování a k omezení stříkání).
- Dávejte pozor, aby směs nedosahovala ke spoji mezi hnací jednotkou a mixovacím nástavcem.
- Při mixování pohybujte nožem mixéru ve směsi sem a tam a také nahoru a dolů.
- V případě, že se mixér zablokuje, vypněte ho z proudu, a teprve pak ho vyčistěte.
- 4 Po použití mixér vypněte ze zásuvky a rozeberte.

postup použití sekáčku (pokud se dodává)

- Tímto příslušenstvím můžete sekat maso, sýr, zeleninu, zelené koření, chléb, sušenky a ořechy.

- Není určen k sekání tvrdých potravin jako např. kávových zrn, kostek ledu, některých koření nebo čokolády - poškodili byste sekací nůž.

- 1 Potraviny v případě potřeby vykostěte a rozkrájejte na 1-2 cm kostky.
- 2 Podložku/víčko nasadte na dno misky. (Miska tak na pracovní ploše nebude klouzat.)
- 3 Sekací nůž nasadte na hrot v misce ❷.
- 4 Do misky dejte potraviny.
- 5 Nasadte kryt sekáčku a pootočením zajistěte ❸.
- 6 Na kryt upevněte hnací jednotku a pootočením ji zajistěte ❹.
- 7 Zapněte do zásuvky. Držte misku pevně a stiskněte tlačítko rychlosti 2.
- 8 Po použití spotřebič vypněte ze zásuvky a rozeberte.

doporučené objemy a časy zpracování

potravina	maximální množství	přibližná doba zpracování (s)
maso	300 g	10-30
zelené koření	20 g	20
ořechy	200 g	30
sýr	150 g	30
chléb	1 krajíc	20
vejce na tvrdo	2	5
cibule	100 g	10

postup použití šlehače (pokud se dodává)

- Našlehat lze lehké směsi jako např. bílky, smetanu, instantní pěny a krémy a vejce s cukrem na šlehaný piškot.

- Nešlehejte těžší směsi jako např. margarín a cukr - poškodíte šlehačí metlu.

- 1 Šlehačí metlu zasuňte do objímky šlehače ❺.
- 2 Objímku šlehače nasadte na hnací jednotku a pootočením ji zajistěte ❻.
- 3 Příměsi určené ke šlehaní dejte do misky.
- Nešlehejte najednou více než 4 bílky nebo 400 ml smetany.
- 4 Zapněte do zásuvky. Šlehat začněte rychlostí 1, zabráníte tak stříkání směsi. Šlehačem pohybujte ve směru hodinových ručiček.
- Dávejte pozor, aby se směs nedostala nad šlehačí metlu.
- 5 Po použití spotřebič vypněte ze zásuvky a rozeberte.

uložení ručního mixéru

- 1 Šňůru omotejte kolem hnací jednotky a její konec zajistěte sponkou na šňůru ❷.

(řada HB650/HB660)

- 2 Držák spotřebiče upevněte na kryt sekáčku (tak aby výstupky byly

v rovině) 8.

- Shora do držáku nasadíte hnací jednotku a pootočte s ní. Po obou stranách pak upevníte zbylé příslušenství - po nasazení na držák s nimi pootočte 9.

čištění

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

hnací jednotka, kryt sekáčku, objímka šlehače

- Otřete navlhčeným hadříkem a do sucha utřete.
- Nikdy je neponořujte do vody a nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

mixovací nástavec

bud:

- Pohár do poloviny naplňte teplou vodou s přípravkem na mytí nádobí. Ponořte do ní mixovací nástavec a mixér spusťte.
- Vypněte ze zásuvky a utřete do sucha.
nebo viz níže:

mixovací nástavec, sekací nůž, šlehací metla, pohár, miska, podložky/víčka

- Umyjte, a pak do sucha utřete. Nebo umyjte v myčce na nádobí.

servis a služby zákazníkům

- V případě poškození šňůry může její výměnu - z bezpečnostních důvodů - provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc s:

- použitím ručního mixéru, nebo
 - servisem a opravami
- Obratě se na firmu, u níž jste ruční šlehač zakoupili.

H

A kis méretű, de nagy igénybevételre tervezett Kenwood Wizzard kézi turmixgép szinte minden konyhai munkában segítőtársa lesz: használhatja majonéz kikeverésére, levesek vagy bébiételek pépesítésére, és turmixitalokat is készíthet vele. A kapcsológombokkal két sebességfokozat közül választhat.

A Kenwood Wizzard kézi turmixgép gyorsan összeszerelhető, így bármikor szinte azonnal rendelkezésére áll - és a munka után a tisztítás sem nehéz feladat. A mellékelt keverő edény(ek) fedele pedig egyben csúszásgátló alátétként is használható.

A HB650/HB660 típusokhoz aprító és habverő kiegészítés is tartozik, amelyek még sokoldalúbbá teszik a gépet. A mellékelt tároló lemezzel az extra tartozékok is kényelmesen tárolhatók.

első a biztonság

általános biztonsági előírások

- Ha csecsemők, idősek vagy betegek számára készít ételt, különösen ügyeljen a tisztaságra. A munka megkezdése előtt sterilizáló oldattal alaposan tisztítsa meg a turmixgép keverőszárát. (Kövessen a sterilizáló szer használati utasításában foglaltakat.)
- Amíg a készülék áram alatt van, soha ne nyúljon a vágókésekhez.
- Kezét, haját és ruháját valamint a konyhai eszközöket tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A tartozékok cseréje előtt a hálózati vezetékét mindig húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a turmixgépet.
- Soha ne használja a készüléket forró zsír vagy olaj keverésére.
- A kisgyermeket mindig tartsa távol a készüléktől. Fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ha a turmixgép megsérül, az újabb bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg (l. javíttatás).
- Az áramütés elkerülése érdekében a meghajtó egységet soha ne merítse vízbe, és a hálózati vezetékét, illetve a dugaszt is mindig tartsa szárazon.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek magára rántsa a készüléket.
- Csak eredeti, gyári, vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.

aprító

- Soha ne érjen az aprító kés éleihez.
- Először mindig vegye ki az aprító kést az edényből, és csak azután ürítse ki az edény tartalmát.
- Az aprító edény biztonsági fedelét csak akkor vegye le, ha az aprító kés forgása teljesen leállt.

fontos megjegyzés

- Ha sűrű ételt kever, egyfolytában legfeljebb 50 másodpercig használja a készüléket, majd legalább három percig hagyja pihenni - ellenkező esetben ugyanis a motor túlmelegedhet.
- A kézi turmixgépet csak rendeltetésszerűen, és kizárólag háztartási célokra szabad használni.

csatlakoztatás

- Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 89/336/EEC számú előírásának.

az első használat előtt...

- Távolítsa el a készülékről minden csomagolóanyagot. A vágókések élének védőborítóját is dobja el.
- A turmixgép minden alkatrészét mosogassa el (l. a készülék tisztítása).

a Kenwood kézi turmixgép részei

kézi turmixgép

- sebességválasztó kapcsolók
 - meghajtó egység
 - keverőszár (leszerelhető)
 - keverő edény
 - keverő edény alátét/fedél
 - vezeték rögzítő
- aprító (csak a HB630/HB640/HB650/HB660 típusoknál)**
- biztonsági fedél
 - aprító kés
 - aprító edény
 - aprító edény alátét/fedél
- habverő (csak a HB650/HB660 típusoknál)**
- habverő csatlakoztató egység
 - habverő

- tartozék tároló lemez (csak a HB650/HB660 típusoknál)

a kézi turmixgép használata

- A kézi turmixgép bébiételek, levesek, mártások, turmixitalok készítésére, valamint majonéz kikeverésére alkalmas.

turmixolás a keverő edényben

- Helyezze a keverő edény alátétét az edény aljára. (Ez megakadályozza, hogy az edény keverés közben elmozduljon az asztalon.)
- Az edénybe legfeljebb 700 ml folyadékot töltsön.

turmixolás serpenyőben

- Vegye le a serpenyőt a tűzről, és hagyja kissé lehűlni - ellenkező esetben a kézi turmixgép túlmelegedhet.
- Illessze a meghajtó egységet a keverőszárba, és fordítsa el úgy hogy a keverőszár a meghajtó egységhez rögzüljön 1.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Mielőtt bekapcsolná a motort, süllyessze a keverő fejet a folyadékba - ezzel elkerülheti, hogy a gép szétfrocskolja az ételt.
- A megfelelő sebességválasztó gomb lenyomásával kapcsolja be a turmixgépet (az 1-es fokozaton a gép lassabban kever, és ezért kevésbé fröcsköl). Keverés közben mindig erősen tartsa a keverő edényt.
- Ügyeljen arra, hogy a keverőszár és a meghajtó egység közé ne kerülhessen folyadék (az illeszkedés mindig maradjon a folyadék szintje fölött).

- Az egyenletes keverés érdekében turmixolás közben a keverőfejet mozgassa föl-le az ételben.
- Ha a turmixgép elakad, tisztítsa meg, előbb azonban a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból.

4 Használat után áramtalanítsa, majd szedje szét a készüléket.

az aprító használata (nem minden típusnál alaptartozék)

- Az aprító húskok, sajtok, zöldségek, fűszernövények, kenyér, keksz és diófélék felaprítására szolgál.
 - A készülék kemény ételek - pl. kávé, jégkocka, csonthéjas fűszerek és csokoládé - aprítására nem alkalmas, mert ezek károsítják az aprító kést.
- 1 Távolítsa el az esetleges csontokat, és vágja az ételt 1-2 cm-es kockákra.
 - 2 Helyezze az aprító edény alátétét az edény aljára. (Ez megakadályozza, hogy az edény aprítás közben elmozduljon az asztalon.)
 - 3 Illessze az aprító kést az edény közepén levő tüskére ④.
 - 4 Tegye a feldolgozandó ételt az aprító edénybe.
 - 5 Tegye fel a biztonsági fedelet, és fordítsa el úgy, hogy az aprító edényre rögzüljön ③.
 - 6 A géptestet illessze a biztonsági fedélen levő nyílásba, és fordítsa el úgy, hogy a fedélhez rögzüljön ②.
 - 7 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Fogja meg erősen az aprító edényt, majd kapcsolja a készüléket a 2-es sebességfokozatra.
 - 8 Használat után áramtalanítsa, majd szedje szét a készüléket.

feldolgozható mennyiségek

ételféleség	maximális mennyiség	feldolgozási idő (másodperc)
Húsok	300 g	10-30
Fűszernövények	20 g	20
Diófélék	200 g	30
Sajtok	150 g	30
Kenyér	1 szelet	20
Főtt tojás	2 db	5
Hagyma	100 g	10

a habverő használata (nem minden típusnál alaptartozék)

- A habverővel könnyű ételeket - pl. tojásfehérjét, tejszínhabot, azonnal oldódó pudringporokat - verhet fel, de használhatja tojás és cukor kikeveréséhez is (piskótatésztahoz).
 - Sűrűbb ételekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert károsodhat.
- 1 Tolja a habverőt a csatlakoztató egységbe ⑤.
 - 2 Illessze a géptestet a csatlakoztató egységbe, és fordítsa el úgy, hogy az egységhez rögzüljön ⑥.
 - 3 Tegye a feldolgozandó ételt a keverő edénybe.
 - Egyszerre legfeljebb négy tojásfehérjét, vagy 400 ml tejszint verjen fel.
 - 4 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Kapcsolja a gépet az 1-es sebességfokozatra, mert ezzel megakadályozza, hogy az étel kifröccsenjen. Habverés közben körkörösén mozgassa a habverőt.
 - Ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó folyadék ne érjen túl a habverők felső szélénél.
 - 5 Használat után áramtalanítsa, majd szedje szét a készüléket.

a kézi turmixgép tárolása

- 1 A hálózati vezetékét csévélje fel a géptestre, és a vezeték rögzítő füllel rögzítse a vezeték végét ⑦.

(csak a HB650/HB660 típusoknál)

- 2 Illessze a tároló lemezt a biztonsági fedélre (a fedélen és a lemezen levő vonalaknak egybe kell esniük) ⑧.
- 3 Illessze a meghajtó egységet a fedélbe, és fordítsa el úgy, hogy rögzüljön. A többi tartozékot illessze a tároló lemez két oldalán levő még szabad nyílásba, és fordítsa el őket úgy, hogy rögzüljenek ⑨.

a készülék tisztítása

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

meghajtó egység, biztonsági fedél, habverő csatlakoztató egység

- Nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg.
- Ezeket az alkatrészeket soha ne merítse vízbe, és ne használjon hozzájuk súrolószert.

keverőszár

- Töltse félig a keverő edényt meleg, mosogatószeres vízzel. Sülyessze a keverőfejet a vízbe, és kapcsolja be a turmixgépet.
- Húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból, és szárítsa meg a készüléket.

vagy az alábbiak szerint járjon el:

keverőszár, aprító kés, habverő, keverő edény, aprító edény, alátétek

- Mosogassa el, majd szárítsa meg. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.

javíttatás

- Figyelem: A megsérült hálózati vezetékét azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

Ha a kézi turmixgép

- használatával, vagy
 - javíttatásával
- kapcsolatban további segítségre van szüksége, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.



Posiadając dwa biegi i zwartą, lecz mocną konstrukcję, Twój Kenwood Wizzard bez wysiłku zrobi wszystko: od zup i majonezu do papek dla niemowląt i napojów mlecznych.

Będąc łatwy w montażu, Twój Wizzard jest gotowy w momencie, gdy potrzebny - a po użyciu łatwy do umycia. A ponieważ Kenwood nie chce zapełniać Twojej kuchni niepotrzebnymi częściami, specjalnie zaprojektowane podstawki/wieczka służą jako podkładki przeciwpoślizgowe podczas miksowania, a następnie jako pokrywki dla pojemników.

W celu zapewnienia pełnej uniwersalności mikser HB650/HB660 został wyposażony w narzędzia do siekania i ubijania oraz w wygodny wieszak, na którym można przechowywać cały sprzęt.

bezpieczeństwo pracy

opis ogólny

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

młynek

- Nie dotykaj ostrych noży.
- Wyjmij nóż młynka przed opróżnieniem miski.
- Nigdy nie zdejmuj pokrywy, dopóki nóż nie zatrzyma się całkowicie.

uwaga

- Miksując gęste mieszaniny nie włączaj miksera na dłużej, niż 50 sekund w dowolnym okresie 4-minutowym - może się on przegrzać.
- Używaj miksera zgodnie z jego przeznaczeniem - wyłącznie do użytku domowego.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Sprawdź, czy napięcie sieci jest takie same, co podane na rękojeści.
- Twój mikser ręczny jest zgodny z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania i wyrzuć ochronę brzeszczotów.
- 2 Umyj wszystkie części, patrz punkt "czyszczenie".

poznaj swój mikser ręczny Kenwooda

hand blender

- Ⓐ przyciski prędkości
- Ⓑ rękojeść z silnikiem
- Ⓒ trzpień miksera (odejmowany)
- Ⓓ słoik
- Ⓔ podstawka/pokrywa słoika
- Ⓕ zaczep na sznur

młynek (seria HB630/HB640/HB650/HB660)

- Ⓖ pokrywa młynka
- Ⓗ nóż młynka
- Ⓙ miska
- Ⓚ podstawka/pokrywa miski

trzepaczka (seria HB650/HB660)

- Ⓛ kołnierz trzepaczki
- Ⓜ trzepaczka drucziana

- Ⓝ wieszak na narzędzia (seria HB650/HB660)

jak się posługiwać mikserem ręcznym

- Można miksować papki dla niemowląt, zupy, sosy, napoje mleczne i majonez.

miksowanie w słoiku

- Załóż podstawkę/pokrywkę na spodzie słoika (dzięki temu słoik nie będzie się ślizgał po blacie).
- Nie napełniaj słoika ilością większą, niż 0,7 l.

miksowanie w garnku

- Zdejmij garnek z kuchenki i poczekaj, aż nieco ostygnie. W przeciwnym razie mikser może się przegrzać.

- 1 Włóż rękojeść do trzpienia miksera, obróć i zarygluj ❶.
- 2 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego. Aby uniknąć rozprysków, zanurz końcówkę w surowcu przed włączeniem miksera.
- 3 Trzymaj za garnek; wciśnij jeden z przycisków prędkości (użyj prędkości 1 w celu wolniejszego miksowania i uniknięcia rozprysków).

- Nie pozwól, aby poziom płynu znalazł się powyżej złącza rękojeści z silnikiem i trzpienia miksera.

- Przesuwaj końcówkę miksującą przez żywność na boki i w górę/w dół.

- Jeśli końcówka ulegnie zablokowaniu, wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed jej czyszczeniem.

- 4 Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i rozmontuj.

jak używać młynka (jeśli przewidziany)

- W młynku można siekać mięso, ser, warzywa, przyprawy ziołowe, chleb, biszkopty i orzechy.

- Nie siekaj twardych surowców, takich jak kawa ziarnista, kostki lodu, przyprawy suche (kurkuma, gałka muszkatołowa itp.), ponieważ uszkodzi to nóż.

- 1 Z mięsa usuń wszystkie kości i pokraj w kostkę o boku 1-2 cm.
- 2 Załóż podstawkę/pokrywkę na spodzie miski młynka (dzięki temu miska nie będzie się ślizgała po blacie).
- 3 Nasuń nóż młynka na trzpień w misce ❷.
- 4 Włóż mielony surowiec.
- 5 Załóż pokrywę młynka, obróć i zarygluj ❸.
- 6 Załóż rękojeść z silnikiem, obróć i zarygluj ❹.
- 7 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego. Trzymaj za miskę i wciśnij przycisk prędkości 2.
- 8 Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i rozmontuj.

wskazówki do mielenia

surowiec	maks. ilość	czas w przybliżeniu (sekund)
Mięso	30 dag	10-30
Zioła	2 dag	20
Orzechy	20 dag	30
Ser	15 dag	30
Chleb	1 kromka	20
Jaja na twardo	2	5
Cebula	10 dag	10

jak używać trzepaczki (jeśli przewidziany)

- Można ubijać surowce lekkie, np. białka jaj, śmietankę, budynie instant oraz jaja z cukrem na babki ubijane.

- Nie ubijaj mieszanin gęstszych, np. margaryny z cukrem - uszkodzi to trzepaczkę.

- 1 Wsuń trzepaczkę druczianą do kołnierza trzepaczki ❺.
- 2 Wsuń rękojeść z silnikiem do kołnierza trzepaczki, obróć i zarygluj ❻.

- 3 Włóż surowce do donicy.

- Nie ubijaj więcej, niż 4 białka lub 400 ml śmietanki na raz.

- 4 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego. Aby uniknąć rozprysków, zacznij na prędkości 1. Przesuwaj trzepaczkę zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara.

- Nie pozwól, aby płyn dostał się powyżej drutów trzepaczki.

- 5 Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i rozmontuj.

przechowywanie

- 1 Owiń sznur wokół rękojeści, następnie włóż jego koniec do zatrzasku ❼.

(seria HB650/HB660)

- 2 Załóż wieszak na narzędzia na pokrywę młynka (najpierw zestaw występy) ❸.

- 3 Załóż na wierzch rękojeść i obróć. Załóż narzędzia po obu stronach: po prostu włóż i obróć ❹.

czyszczenie

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.

- Zachowaj szczególną ostrożność sporządzając żywność dla niemowląt, osób w podeszłym wieku i o słabym zdrowiu. Zawsze uważaj na to, aby trzpień miksera ręcznego był dokładnie wysterylizowany. Posługuj się płynem do sterylizacji, używając go zgodnie z instrukcjami wytwórcy.

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

rękojeść z silnikiem, pokrywa młynka, kołnierz trzepaczki

- Przetrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Nigdy nie zanurzaj w wodzie ani nie używaj abrazyjnych środków czyszczących.

trzpień miksera

albo

- Częściowo napełnij słoik ciepłą wodą mydlaną, włóż trzpień miksera i włącz.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego, osusz trzpień - albo postąp jak niżej:

trzpień miksera, nóż młynka, trzepaczka, słoik, miska, podstawki/pokrywki

- Umyj w ręku i osusz, względnie umyj w zmywarce do naczyń.

serviço e ligação com os clientes

- Se o fio sofrer danos, deve ser substituído exclusivamente pela KENWOOD, num ponto de reparação autorizado pela KENWOOD.

Quando precisar de ajuda:

- ao utilizar o misturador, ou
- no serviço ou reparação
deve contactar o ponto de compra do seu misturador.

P

Com as suas duas velocidades e concepção compacta mas robusta, a sua Kenwood Wizzard facilitará a preparação de vários alimentos, desde sopas e maionese à comida para bebé e batidos de leite.

De montagem rápida, a sua Wizzard estará sempre pronta quando precisar dela e é fácil de limpar após a conclusão das tarefas. E, como acreditamos em fazer mais com menos, desenhamos bases/tampas de função dupla, que funcionam como bases anti-deslizantes durante a utilização e servem também depois como tampas de recipientes.

Para uma total versatilidade, a série HB650/HB660 traz dois acessórios, um picador e um batedor de arames, e ainda um prático suporte para arrumação do aparelho.

segurança

geral

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

picador

- Não toque nas lâminas afiadas.
- Retire as lâminas do picador antes de despejar a tigela.
- Nunca tire a tampa até as lâminas terem parado completamente.

importante

- Se a mistura for pesada, não utilize a sua varinha mágica por mais de 50 segundos em qualquer período de quatro minutos para evitar que sobreaqueça.
- Utilize a sua varinha mágica exclusivamente para a sua finalidade doméstica.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada no corpo.
- A sua varinha mágica cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes da primeira utilização

- 1 Retire todos os materiais de embalagem e as coberturas de protecção das lâminas.
- 2 Lave as peças: consulte "limpeza".

conheça a sua varinha mágica Kenwood

varinha mágica

- (a) botões selectores de velocidade
- (b) corpo
- (c) pé triturador (removível)
- (d) copo
- (e) base/tampa do copo
- (f) clip de arrumação do cabo

picador (série HB630/HB640/HB650/HB660)

- (g) tampa do picador
- (h) lâminas do picador
- (j) tigela
- (k) base/tampa da tigela

batedor de arames (série HB650/HB660)

- (l) união do batedor de arames
- (m) batedor de arames
- (n) suporte de acessórios (série HB650/HB660)

como utilizar a varinha mágica

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

para bater no copo

- Coloque a base/tampa na base do copo. (Isto impede o copo de deslizar sobre a bancada.)
- Não encha o copo acima de 700 ml.

para bater numa panela

- Retire a panela do lume e deixe-a arrefecer ligeiramente; caso contrário, a sua varinha mágica poderá sobreaquecer.
- 1 Encaixe o corpo dentro do pé triturador da varinha, rode e bloqueie ❶.
- 2 Ligue a ficha à tomada. Para evitar salpicos, introduza o pé triturador nos alimentos antes de ligar o aparelho.
- 3 Segure firmemente no copo. Seguidamente pressione um dos botões selectores de velocidade (utilize a velocidade 1 para um funcionamento mais lento e para reduzir os salpicos).
- Não deixe que o líquido suba acima do ponto de encaixe do corpo com o pé triturador da varinha.
- Movimento o pé triturador de maneira a misturar totalmente os alimentos, utilizando movimentos verticais.
- Se a varinha ficar obstruída, desligue a ficha da tomada antes de remover a obstrução.
- 4 Após a utilização, desligue a ficha da tomada e desmonte.

para utilizar o picador (se incluído)

- Poderá picar carne, queijo, legumes, ervas aromáticas, pão, bolachas e frutos secos.
- Não pique alimentos duros tais como grãos de café, cubos de gelo, especiarias ou chocolate, pois estes danificarão as lâminas.
- 1 Desosse as carnes e corte os alimentos em cubos de 1 - 2 cm.
- 2 Coloque a base/tampa na base da tigela do picador. (Isto impede a tigela de escorregar na bancada).
- 3 Instale as lâminas do picador no pino da tigela ❷
- 4 Adicione os alimentos.
- 5 Instale a tampa do picador, rode e bloqueie ❸.
- 6 Instale o corpo, rode e bloqueie ❹.
- 7 Ligue a ficha à tomada. Segure a taça em posição firme. Seguidamente, pressione o botão da velocidade 2.
- 8 Após a utilização, desligue a ficha da tomada e desmonte.

guia de processamento

alimentos	quantidade máxima	tempo aproximado (em segundos)
Carne	300 g	10-30
Ervas aromáticas	20 g	20
Frutos secos	200 g	30
Queijo	150 g	30
Pão	1 fatia	20
Ovos cozidos	2	5
Cebolas	100 g	10

para utilizar o batedor de arames (se incluído)

- Poderá bater ingredientes leves, tais como claras, natas, sobremesas instantâneas, ovos e açúcar para pão-de-ló.
- Não bata misturas mais pesadas, tais como margarina e açúcar, pois danificarão o batedor.

- 1 Introduza o batedor de arames na respectiva união ⑤.
- 2 Introduza o corpo na união do batedor de arames, rode e bloqueie ⑥
- 3 Coloque os alimentos numa tigela.
 - Não bata mais de 4 claras ou 400 ml de natas.
- 4 Ligue a ficha à tomada. Para evitar salpicos, comece à velocidade 1. Movimento o batedor de arames no sentido horário.
 - Não deixe que o líquido suba acima dos arames do batedor.
- 5 Após a utilização, desligue a ficha da tomada e desmonte.

arrumação

- 1 Enrole o cabo em volta o corpo depois introduza a extremidade do cabo no clip de arrumação respectivo ⑦.

(série HB650/HB660)

- 2 Encaixe o suporte de acessórios na tampa do picador (alinhe primeiro a patilha) ⑧.
- 3 Encaixe a pega motorizada por cima e rode. De cada lado guarde os acessórios - basta colocar nos suportes e rodar ⑨.

limpeza

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

corpo, tampa do picador e união do batedor de arames

- Limpe com um pano humedecido e depois com um seco.
- Nunca mergulhe em água nem utilize abrasivos.

pé triturador

poderá:

- Encher parcialmente o copo de água quente com detergente e depois introduzir o pé triturador e ligar o aparelho.
- Desligar a ficha da tomada, enxaguar o pé triturador e secá-lo. ou ver abaixo.

pé triturador, lâminas do picador, batedor, copo, tigela, bases/tampas

- Lave e seque estas peças manualmente, ou na máquina de lavar loiça.

serviços de assistência técnica ao cliente

- Se o cabo estiver danificado, por razões de segurança, deverá ser substituído num posto de assistência técnica autorizado pela Kenwood.

Se precisar de ajuda no que se refere a:

- como utilizar a varinha mágica, ou
 - assistência ou reparações
- Contacte o posto de assistência técnica autorizado pela Somefa.

RU

Двухскоростной, компактный и надежный, блендер Kenwood Wizzard сделает простой задачей приготовление любого блюда - от супов и майонеза до детского питания и молочных коктейлей. Блендер Wizzard прост в сборке - он всегда под рукой в нужный момент, а закончив работу, Вы легко очистите его. Мы стараемся сделать каждую деталь как можно более функциональной, и именно поэтому мы разработали специальную опору-крышку, которая при работе используется как подставка, не позволяющая прибору скользить, а потом складывается, образуя крышку рабочей емкости.

Чтобы сделать прибор еще более multifunctional, в комплект приборов серии HB650/HB660 входят дополнительные насадки - измельчитель и сбивалка, а также изящный держатель для аккуратного хранения всех деталей скрепленными вместе.

Меры безопасности

Общие замечания

- Будьте особенно внимательны при приготовлении пищи для детей, стариков и больных. Вал ручного блендера необходимо тщательно стерилизовать. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с указаниями производителя такого раствора.
- Ни в коем случае не прикасайтесь к ножам, когда прибор включен в сеть.
- Берегите пальцы, волосы, одежду и кухонную утварь от соприкосновения с движущимися деталями.
- После использования и перед сменой насадок отключайте прибор от сети.
- Никогда не сбивайте блендером горячее растительное масло или жир.
- Детям и инвалидам самостоятельно пользоваться блендером запрещается.
- Запрещается пользоваться неисправным ручным блендером. Проверьте или отремонтируйте его ; см. раздел "Обслуживание".
- Никогда не погружайте рукоять прибора с расположенным в ней электродвигателем в воду, и следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка оставались сухими, иначе можно получить удар электрическим током.
- Не допускайте прикосновения шнура к горячим поверхностям и свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Используйте только насадки, входящие в комплект прибора.

Насадка-измельчитель

- Не дотрагивайтесь до острых ножей.
- Перед опорожнением емкости снимите измельчитель.
- Никогда не открывайте крышку до полной остановки ножей.

Внимание:

- При приготовлении густых смесей нельзя использовать блендер более 50 секунд в течение четырехминутного периода - он может перегреться.
- Ручной блендер следует использовать только по его прямому назначению и только для бытового применения.

Перед включением блендера в сеть

- Убедитесь, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на рукояти прибора.
- Приобретенный Вами ручной блендер соответствует требованиям Европейского Экономического Сообщества 89/336 ЕЭС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите упаковку и выбросьте закрывающие ножи чехлы.
- 2 Вымойте все детали: см. раздел "Очистка".

Познакомьтесь с ручным блендером Kenwood

Ручной блендер

- Ⓐ кнопки управления скоростью
- Ⓑ рукоять с электродвигателем
- Ⓒ вал блендера (съёмный)
- Ⓓ емкость
- Ⓔ подставка-крышка емкости
- Ⓕ держатель сетевого шнура

Измельчитель (серия HB630/HB640/HB650/HB660)

- Ⓖ крышка измельчителя
- Ⓗ нож измельчителя
- Ⓙ емкость
- Ⓚ подставка-крышка емкости

Сбивалка (серия HB650/HB660)

- Ⓛ крепление сбивалки
- Ⓜ проволочный венчик

- Ⓝ держатель (серия HB650/HB660)

Как пользоваться ручным блендером

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

Приготовление пищи в рабочей емкости

- Закрепите подставку-крышку на днище рабочей емкости (это предохранит емкость от скольжения по столу).

- Максимальный объем пищи в рабочей емкости - 700 мл.
- Приготовление пищи в кастрюле**
- Снимите кастрюлю с огня и дайте ей слегка остыть, иначе блендер может перегреться.
- 1 Вставьте рукоять с электродвигателем в вал блендера, поверните до упора ❶.
 - 2 Включите блендер в сеть. Чтобы продукты не разбрызгивались, погрузите в них насадку перед включением.
 - 3 Крепко держите рабочую емкость. Затем нажмите одну из кнопок управления скоростью (1-я скорость - самая медленная, при ней продукты меньше разбрызгиваются).
- Следите, чтобы жидкости не попадали в место соединения рукояти с электродвигателем и вала блендера.
 - В процессе работы перемешивайте блендером продукты, двигая его по кругу и вверх-вниз.
 - Если блендер заклинит, отключите его от сети перед чисткой.
- 4 После использования прибора выньте вилку из розетки и разберите блендер.

Как пользоваться измельчителем (если входит в комплект)

- Измельчитель предназначен для измельчения мяса, сыра, овощей, зелени, хлеба, печенья и орехов.
 - Не используйте измельчитель для размалывания твердых продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда, специи или шоколад - вы можете повредить нож.
- 1 Удалите кости и нарежьте продукты кубиками по 1-2 см.
 - 2 Закрепите подставку-крышку на днище рабочей емкости (это предохранит емкость от скольжения по столу).
 - 3 Закрепите нож измельчителя над штифтом в емкости ❷.
 - 4 Положите в емкость продукты.
 - 5 Установите крышку измельчителя, поверните до упора ❸.
 - 6 Установите рукоять с электродвигателем, поверните до упора ❹.
 - 7 Включите прибор в сеть. Крепко держите емкость. Нажмите кнопку включения 2-й скорости.
 - 8 После использования прибора выньте вилку из розетки и разберите измельчитель.

Советы по обработке продуктов

Продукт	Максимальное количество	Примерное время (в секундах)
Мясо	300 г	10-30
Зелень	20 г	20
Орехи	200 г	30
Сыр	150 г	30
Хлеб	1 ломтик	20
Яйца вкрутую	2	5
Лук	100 г	10

Как пользоваться сбивалкой (если входит в комплект)

- Сбивалка предназначена для сбивания негустых продуктов, таких как яичные белки, сливки, десерты-полуфабрикаты, яйца и сахар для воздушных бисквитов.
 - Не используйте сбивалку для взбивания более плотных смесей, таких как маргарин и сахар - вы можете повредить сбивалку.
- 1 Вставьте проволочный венчик в крепление сбивалки ❺.
 - 2 Вставьте рукоять с электродвигателем в крепление сбивалки, поверните до упора ❻.
 - 3 Положите продукты в рабочую емкость.
- Не сбивайте более 4 яичных белков или 400 мл сливок одновременно.
- 4 Включите прибор в сеть. Чтобы продукты не разбрызгивались, начинайте на 1-й скорости. Вращайте сбивалку по часовой стрелке.
- Следите, чтобы жидкость не поднималась выше проволочного венчика.
- 5 После использования прибора выньте вилку из розетки и разберите сбивалку.

Хранение

- 1 Обмотайте сетевой шнур вокруг рукояти с электродвигателем, затем закрепите его конец в держателе сетевого шнура ❽.

(серия HB650/HB650)

- 2 Закрепите держатель на крышке измельчителя (предварительно выровняв метки) ❸.
- 3 Сверху установите рукоять с электродвигателем и поверните. По бокам закрепите насадки - просто опустите их и поверните ❹.

Очистка

- Перед очисткой прибора обязательно выключите его и выньте вилку из розетки.
- Не касайтесь острых ножей.
- Будьте особенно внимательны при приготовлении пищи для детей, стариков и больных. Вал ручного блендера необходимо тщательно стерилизовать. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с указаниями производителя такого раствора.
- Некоторые продукты, такие как морковь, могут оставлять следы на пластике. Удалить такие следы можно тканью, смоченной подсолнечным маслом.

Рукоять с электродвигателем, крышка измельчителя, крепление сбивалки

- Протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Ни в коем случае не погружайте в воду и не используйте абразивные средства.

Вал блендера

Вариант 1

- Частично наполните рабочую емкость теплой мыльной водой. Погрузите в нее вал блендера и включите прибор.
- Выньте вилку из розетки и просушите прибор.

Вариант 2 - см. ниже.

Вал блендера, нож измельчителя, сбивалка, рабочие емкости, опора-крышка.

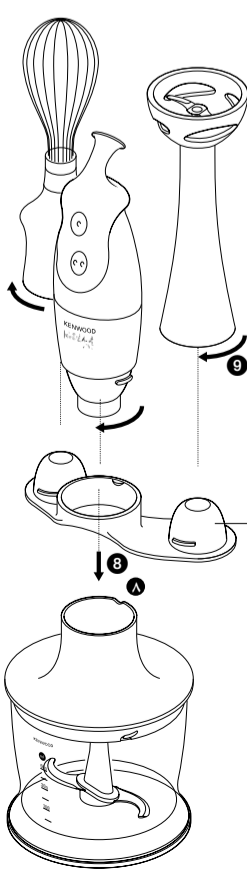
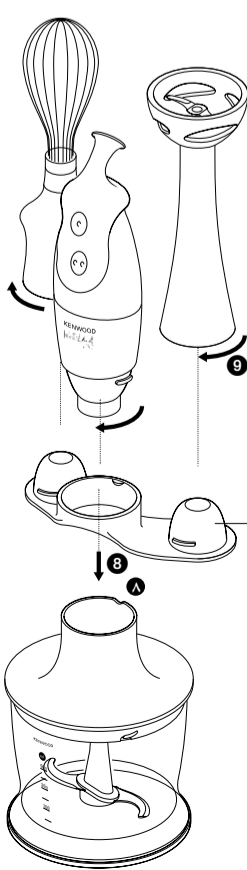
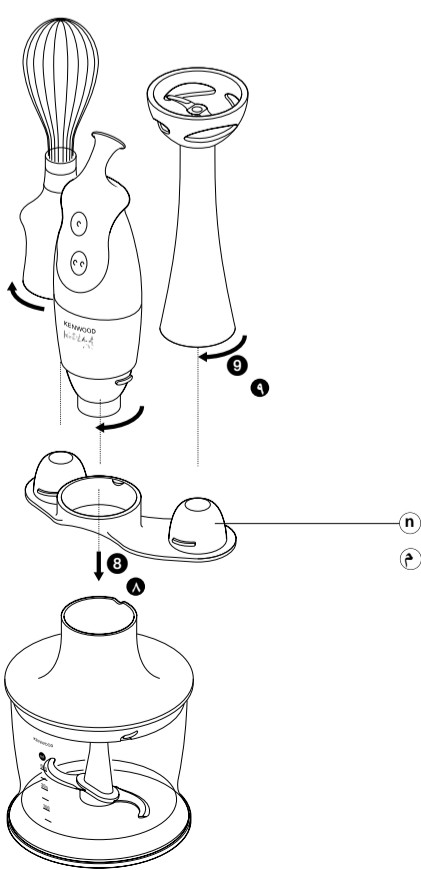
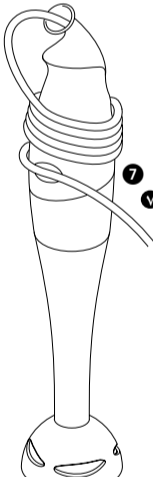
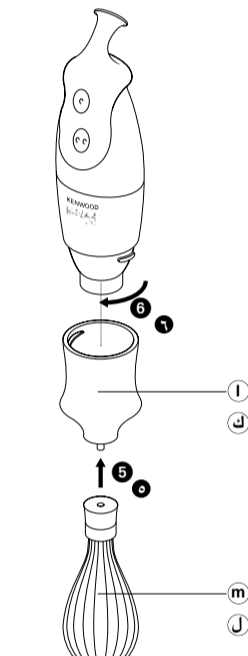
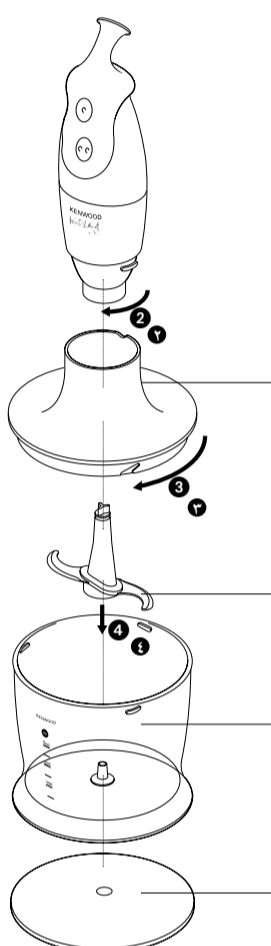
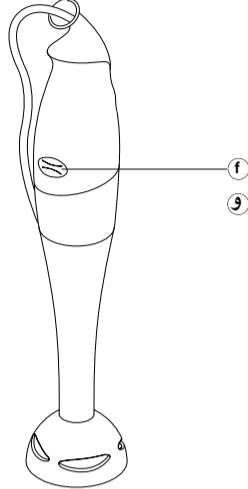
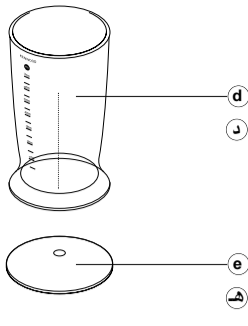
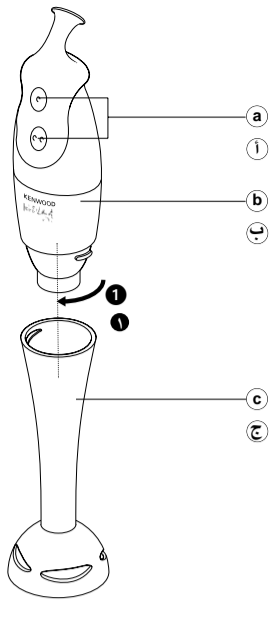
- Вымойте, а затем просушите, или воспользуйтесь посудомоечной машиной.

Обслуживание и ремонт

- Если сетевой шнур поврежден, в целях безопасности замените его в фирме Kenwood или в уполномоченном фирмой Kenwood сервисном центре.

Если вам потребуется помощь:

- при использовании блендера, или
- для его технического обслуживания или ремонта, обратитесь в магазин, где вы приобрели ручной блендер.



E

Su Kenwood Wizzard, con sus dos velocidades y su diseño compacto y aún así robusto, le facilitará la elaboración de cualquier comida, desde sopa y mayonesa hasta papillas para el bebé y batidos.

Su Wizzard, rápida de montar, estará disponible en el momento que la necesite, y fácil de limpiar una vez terminada la tarea. Ya que creemos en la posibilidad de abarcar más con menos, hemos diseñado tapaderas/bases con doble finalidad que funcionan tanto como esterilla no deslizante durante el proceso de batir y también como tapadera del recipiente.

Para que su versatilidad sea completa, la serie HB650/HB660 viene con troceador y varillas para batir, más una pieza recogedora atractiva para guardar todo en el mismo sitio.

seguridad

general

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

troceador

- No toque las cuchillas afiladas.
- Quite la cuchilla troceadora antes de vaciar el bol.
- Nunca quite la tapadera hasta que la cuchilla haya parado por completo.

importante

- No utilice la batidora de mano durante más de 50 segundos cada 4 minutos con mezclas pesadas, se recalentará.
- Utilice únicamente su batidora de mano para el uso doméstico al que se destina.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en el brazo eléctrico.
- Esta batidora de mano cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje y tire la cobertura de las cuchillas.
- 2 Lave las piezas, vea "Limpieza"

conozca su batidora de mano Kenwood

batidora de mano

- (a) botones de velocidad
- (b) brazo eléctrico
- (c) cuerpo de la batidora (extraíble)
- (d) vaso
- (e) tapadera/base del vaso
- (f) pinza para el cable

troceador (serie HB630/HB640/HB650/HB660)

- (g) cobertura del troceador
- (h) cuchilla del troceador
- (j) bol
- (k) tapadera/base del bol

varillas (serie HB650/HB660)

- (l) cuello de las varillas
- (m) varillas de alambre
- (n) pieza recogedora (serie HB650/HB660)

uso de la batidora de mano

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

batir en el vaso

- Ponga la tapadera/base en la parte inferior del vaso. (Así se evita que el vaso se deslice sobre la superficie de trabajo).
- No llene el vaso por encima de los 700 ml.

batir en un cazo

- Retire el cazo del calor y déjelo que se enfríe un poco. Si no fuera así, la batidora de mano podría recalentarse.
- 1 Acople el brazo eléctrico dentro del cuerpo de la batidora, gire y cierre ❶.
 - 2 Enchufe. A fin de evitar salpicaduras, coloque la cuchilla en la comida antes de ponerla en marcha.
 - 3 Sujete el vaso con firmeza. A continuación pulse cualquier botón de velocidad (utilice la velocidad 1 para batir más despacio y para evitar las salpicaduras).
- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.
 - Mueva la cuchilla por los alimentos y suba y baje la batidora.
 - Si se bloquea la batidora, desenchufe antes de limpiarla.
- 4 Después del uso, desenchufe y desmóntela.

uso del troceador (si se incluye)

- Puede trocear carne, queso, verduras, hierbas, pan, galletas y nueces.
 - No trocee alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate, dañará la cuchilla.
- 1 Quite los huesos y corte los alimentos en cuadrados de 1-2 cm.
 - 2 Ponga la tapadera/base en la parte inferior del bol de trocear. (Así se evita que el bol se deslice por la superficie de trabajo).
 - 3 Acople la cuchilla de la batidora en el perno del bol ❷.
 - 4 Añada los alimentos.
 - 5 Coloque la cobertura del troceador, gire y cierre ❸.
 - 6 Acople el brazo eléctrico, gire y cierre ❹.
 - 7 Enchufe. Sujete el bol con firmeza. A continuación pulse el botón de velocidad 2.
 - 8 Después del uso, desenchufe y desmóntela.

guía de elaboración

alimento	cantidad máxima	tiempo aproximado (en segundos)
Carne	300 g	10-30
Hierbas	20 g	20
Nueces	200 g	30
Queso	150 g	30
Pan	1 rebanada	20
Huevos duros cocidos	2	5
Cebollas	100 g	10

uso de las varillas (si se incluye)

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida, postres instantáneos y huevos y azúcar para bizcochos.
 - Nunca bata mezclas pesadas como margarina y azúcar, dañará la varilla.
- 1 Introduzca las varillas de alambre dentro del cuello para las varillas ❺.
 - 2 Acople el brazo eléctrico en el cuello de las varillas, gire y cierre ❻.
 - 3 Coloque los alimentos en el bol.
 - No bata más de 4 claras de huevo o 400 ml de nata líquida.
 - 4 Enchufe. Para evitar las salpicaduras comience en la velocidad 1. Mueva las varillas en el sentido de las agujas del reloj.
 - No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.
 - 5 Después del uso, desenchufe y desmóntela.

almacenamiento

- 1 Recoja el cable alrededor del brazo eléctrico y luego sujete el extremo en la pinza del cable ❼.

(Serie HB650/HB660)

- 2 Acople la pieza recogedora sobre la cobertura del troceador (alinee primero la lengüeta) ⑧
- 3 Acople el brazo eléctrico encima y gire. Guarde los accesorios a cada lado, tan solo colóquelos y gírelos ⑨.

limpieza

- Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Tenga especial cuidado cuando prepare comida para bebés, ancianos o discapacitados. Asegúrese siempre de que el cuerpo de la batidora de mano esté bien esterilizado. Utilice una solución de esterilización que cumpla con las instrucciones del fabricante de la solución de esterilización.
- Algunos alimentos, como la zanahoria, pueden teñir el plástico. Frote con un paño empapado de aceite vegetal para ayudar a quitar el color.

brazo eléctrico, cobertura del troceador, cuello de las varillas

- Pase un paño húmedo y a continuación seque.
- Nunca sumerja estas partes en agua ni utilice abrasivos.

cuerpo de la batidora

bien

- Llene parcialmente el vaso con agua tibia con jabón. A continuación introduzca el cuerpo de la batidora y conéctela.
- Desenchufe y luego seque. o vea a continuación.

cuerpo de la batidora, cuchilla del troceador, varillas, vaso, bol y tapadera/base

- Lávelos y después séquelos. Se pueden lavar en el lavavajillas.

servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de la batidora de mano o
 - el servicio o asistencia técnica
- Contacte con la tienda donde compró su batidora de mano.

TR

İki hız evreli, yoğun ve sağlam tasarımı ile Kenwood Wizzard, çorba çeşitlerinden mayoneze, bebek mamalarından süt karışımı içecekler kadar her türlü yiyeceği kolayca hazırlamanızı sağlar.

Çabucak takılabilen Wizzard istediğiniz anda kullanıma hazırdır. İşiniz bittikten sonra da kolayca temizlenir. Az malzemeyle çok iş başarmak inancımızın bir gereği olarak çift amaçlı taban/kapaklar tasarladık. Karıştırma işlemi sırasında kaymaz altlık olarak işlev gören bu taban/kapaklar, karıştırma işleminden sonra da çanak kapağı olarak kullanılır.

Çok amaçlı işlevsellik sağlamak üzere HB650/HB660 modeli doğrayıcı ve çırpıcı ek parçalar ve ayrıca aygıtı derli toplu bir biçimde saklamak için kullanışlı ek parça yuvaları ile birlikte sunulmaktadır.

güvenlik önlemleri

genel

- Bebekler, yaşlılar ve engelliler için yiyecek hazırlarken özellikle özen gösteriniz. Her zaman el karıştırıcı milinin mikroplardan iyice arındırılmasını sağlayınız. Bunun için mikroptan arındırma çözeltisi kullanınız ve kullanırken çözeltiyi üreten şirketin kullanım yönergelerine uyunuz.
- Aygıtın elektrik fişi prize takılıyken bıçaklara dokunmayınız.
- Parmaklarınızı, saçınızı, giysilerinizi ve mutfak araç ve gereçlerini aygıtın hareketli parçalarından uzak tutunuz.
- Aygıtı kullandıktan sonra ve ek parça takmadan önce elektrik fişini prizden çekiniz.
- Hiçbir zaman bitkisel ya da hayvansal yağları sıcakken karıştırmayınız.
- Çocukların ya da çok yaşlı ve engelli kişilerin başlarında birisi olmadan karıştırıcıyı kullanmasına izin vermeyiniz.
- Hasarlı el karıştırıcılarını kesinlikle kullanmayınız. Aygıtı onarımcıya götürüp denetimden geçiriniz ya da onartınız. Bu konuda 'bakım' bölümünü okuyunuz.
- Aygıtın güç kolunu sudan uzak tutunuz. Aygıtın elektrik kordonunu ve prizini ıslatmayınız. Aksi halde cereyana kapılabilirsiniz.
- Aygıtın elektrik kordonunu kesinlikle sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ya da çocukların çekebileceği biçimde sarkıtmayınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kesinlikle kullanmayınız.

doğrayıcı

- Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Çanağı boşaltmadan önce doğrayıcı bıçağını yerinden sökünüz.
- Bıçak tamamen durmadan kesinlikle kapağı açmayınız.

önemli notlar

- Koyu karışımlarda herhangi bir dört dakikalık süre içerisinde el karıştırıcınızı 50 saniyeden fazla kullanmayınız. Aksi halde el karıştırıcı gereğinden fazla ısınır.
- El karıştırıcınızı yalnızca belirtilen işlerde ve evde kullanınız.

elektrik akımına bağlanması

- Evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- El karıştırıcınız 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız ve bıçak koruyucu malzemelerini atınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümünü okuyunuz.

Kenwood el karıştırıcının parçaları

el karıştırıcı

- a hız ayarı düğmeleri
- b güç kolu
- c karıştırıcı mili (sökülebilir)
- d karıştırıcı çanağı
- e çanak tabanı/kapağı
- f kordon sarma keneti

doğrayıcı (HB630/HB640/HB650/HB660 modeli için)

- g doğrayıcı kapağı
- h doğrayıcı bıçağı
- j doğrayıcı çanağı
- k çanak tabanı/kapağı

çırpıcı (HB650/HB660 modeli için)

- l çırpıcı halkası
- m tel çırpıcı

- n ek parça yuvaları (HB650/HB660 modeli için)

el karıştırıcının kullanımı

- El karıştırıcıyı bebek mamaları, çorba, sos, sütlü içecek karışımları ve mayonez yapımında kullanabilirsiniz

karıştırıcı çanağında karıştırma için

- Karıştırıcı taban/kapağını karıştırıcı çanağının altına yerleştiriniz. (Böylece çanağın çalışma yüzeyinin üzerinde kaymasını önlersiniz).
- Karıştırıcı çanağını 700ml düzeyinden fazla doldurmayınız.

mutfak kabında karıştırma için

- Kabı ateşten alıp hafif soğutunuz. Aksi halde el karıştırıcınız gereğinden fazla ısınabilir.
- 1 Güç kolunu karıştırıcı milinin içerisine yerleştiriniz, çevirip yuvasına oturtunuz ①
 - 2 Aygıtın fişini prize takınız. Sıçramaları önlemek için aygıtı çalıştırmadan önce bıçağı yiyeceğin içine sokunuz.
 - 3 Karıştırıcı çanağını sağlamca tutunuz. Sonra hız ayarı düğmelerinden birini seçiniz (yavaş karıştırma ve sıçramaları önlemek için 1. hız ayarını seçiniz).
 - Sıvının, güç kolu ile karıştırıcı mili arasındaki bağlantı yerinin yukarısına çıkmasına izin vermeyiniz.
 - Bıçağı yiyeceğin içinde gezdiriniz ve hafifçe aşağı yukarı oynatınız.
 - Karıştırıcınız tıkanırsa temizlemeden önce aygıtın fişini prizden çekiniz.
 - 4 Kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz ve aygıtı sökünüz.

doğrayıcının kullanımı (eğer varsa)

- Doğrayıcıyı et, peynir, sebze, ot, ekme, bisküvi ve kuruyemişleri doğramak için kullanabilirsiniz.

- Kahve çekirdekleri, buz küpleri, baharat ya da çikolata gibi sert yiyecekleri bu doğrayıcıyla doğramayınız. Aksi halde bıçağa zarar verirsiniz.
- 1 Varsa kemikleri alıp yiyeceği 1-2cm'lik parçalar halinde kesiniz.
 - 2 Doğrayıcı taban/kapağını doğrayıcı çanağının altına yerleştiriniz. (Böylece çanağın çalışma yüzeyinin üzerinde kaymasını önlersiniz).
 - 3 Doğrayıcı bıçağını çanaktaki yerine takınız ④.
 - 4 Yiyecekleri çanağa koyunuz.
 - 5 Doğrayıcı kapağını takınız, çevirip yuvasına oturtunuz ③.
 - 6 Güç kolunu yerleştiriniz, çevirip yuvasına oturtunuz ②.
 - 7 Aygıtın fişini prize takınız. Doğrayıcı çanağını sağlamca tutunuz. Sonra 2. hız ayarı düğmesine basınız.
 - 8 Kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz ve aygıtı sökünüz.

işlem kılavuzu

yiyecek	ençok miktar	yaklaşık süre (saniye)
Et	300g	10-30
Otlar	20g	20
Kuruyemişler	200g	30
Peynir	150g	30
Ekmek	1 dilim	20
Katı yumurta	2	5
Soğan	100g	10

çırpıcının kullanımı (eğer varsa)

- Çırpıcıyı yumurta akı, kaymak, hazır tatlıları çırpmak ya da kek hazırlarken yumurta ve şeker çırpmak için kullanabilirsiniz.
 - Margarin ve şeker gibi sert karışımları bu çırpıcı ile çırpmayınız. Aksi halde çırpıcıya zarar verebilirsiniz.
- 1 Tel çırpıcıyı çırpıcı halkasının içine itiniz ⑤.
 - 2 Güç kolunu çırpıcı halkasının içine yerleştiriniz ve çevirip yuvasına oturtunuz ⑥.
 - 3 Yiyeceği bir kabın içine koyunuz.
 - Bir kerede 4 yumurta akından ya da 400ml kaymaktan fazla miktarı çırpmayınız.
 - 4 Aygıtın fişini prize takınız. Sıçramaları önlemek için çırpıcıyı 1. hız ayarı ile çalıştırınız. Çırpıcıyı soldan sağa doğru hareket ettiriniz.
 - Sıvının çırpıcının tellerinden yukarı çıkmasına izin vermeyiniz.
 - 5 Kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz ve aygıtı sökünüz.

saklama

- 1 Elektrik kordonunu güç kolunun çevresine sarınız kordonun ucunu kordon sarma kenetine tutturunuz ⑦.

(HB650/HB660 modeli)

- 2 Ek parça yuvalarını doğrayıcı kapağına tutturunuz (ilk önce işaretli yerleri aynı hizaya getiriniz) ⑧.
- 3 Güç kolunu yukarıdan yerleştirip çeviriniz. İki taraftaki yuvalarına ek parçaları yerleştiriniz. Bunun için yukarıdan yerlerine oturtup çeviriniz ⑨.

temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Havuç gibi bazı yiyecekler aygıtın plastik bölümlerinin rengini değiştirebilir. Bitkisel yağa batırılmış bir bez parçası ile aygıtı silmek bunu önleyebilir.

güç kolu, doğrayıcı kapağı, çırpıcı halkası

- Nemli bir bezle siliniz ve kuru bir bezle kurulayınız.
- Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.

karıştırıcı mili

- çanağın içine bir bölümünü dolduracak biçimde ılık, sabunlu su koyunuz. Karıştırıcı milini bu suyun içine sokup çalıştırınız.
- Aygıtın fişini prizden çekip kurulayınız ya da ya da aşağıdaki bölüme bakınız.

karıştırıcı mili, doğrayıcı bıçağı, çırpıcı, çanak, kap, taban/kapaklar

- Elle yıkayınız ve arkasından kurulayınız. Ya da bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle Kenwood ya da yetkili bir Kenwood onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

- Aygıtın kullanımı, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

GR

Με τις δύο του ταχύτητες και τη μικρή αλλά γεροδεμένη σχεδιάσή του, ο Μάγειράς σας της Kenwood θα κάνει κάθε δουλειά εύκολη, από σουπές και μαγιονέζα μέχρι βρεφικές τροφές και μίλκ σέικ. Ο Μάγος σας συναρμολογείται πολύ γρήγορα, γι' αυτό είναι έτοιμος τη στιγμή που τον χρειάζεστε και είναι εύκολος στο καθάρισμα όταν τελειώσετε τη δουλειά. Επειδή μάλιστα πιστεύουμε στην προσφορά πολλών με λίγα, σχεδιάσαμε βάσεις/καπάκια διπλής χρήσης, τα οποία λειτουργούν σαν αντιολισθητικά πατάκια κατά τη διάρκεια της ανάμιξης, ενώ μετά χρησιμοποιούνται σαν καλύματα των δοχείων για φύλαξη. Για πλήρη ευελιξία η σειρά HB650/HB660 περιλαμβάνει το εξάρτημα κοπής τροφίμων και χτυπητήρι για μαρέγκα, ενώ επιπλέον περιλαμβάνει και ένα κομψό εξάρτημα συγκράτησης των μερών της συσκευής, ώστε να την αποθηκεύετε πάντοτε τακτοποιημένη.

ασφάλεια

γενικά

- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ετοιμάζετε φαγητό για μωρά, ηλικιωμένους ή ανήμπορα άτομα. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι ο άξονας του χειροκίνητου μπλέντερ σας είναι καλά αποστειρωμένος. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα αποστείρωσης ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή αυτού του διαλύματος.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Κρατήστε μακριά από τα κινούμενα μέρη της συσκευής τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας καθώς επίσης και τα μαχαιροπήρουνα.
- Μετά τη χρήση και πριν αλλάξετε εξάρτημα, αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μην αναμιγνύετε ποτέ ζεστό λάδι ή μαγειρικό λίπος.
- Μην αφήνετε παιδιά ή ανήμπορα άτομα να χειριστούν το μπλέντερ χωρίς επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μπλέντερ εάν είναι χαλασμένο. Ελέγξτε το ή επισκευάστε το: δείτε σχετικά το κεφάλαιο "σέρβις".
- Μη βάζετε ποτέ τον κινητήρα-χειρολαβή μέσα στο νερό και μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ να βραχούν διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να αγγίζει θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από μέρη που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα.

εξάρτημα κοπής τροφίμων

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες διότι είναι κοφτερές.
- Αφαιρέστε τη λεπίδα του εξαρτήματος πριν αδειάσετε το δοχείο της συσκευής.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι του δοχείου πριν σταματήσει τελείως η περιστροφή της λεπίδας.

σημαντική σημείωση

- Σε πυκνά μίγματα, μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σας για πάνω από 50 δευτερόλεπτα σε διάστημα τεσσάρων λεπτών, διότι θα υπερθερμανθεί.
- Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ χειρός μόνο για οικιακή χρήση.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στον κινητήρα-χειρολαβή.
- Το μπλέντερ σας είναι κατασκευασμένο σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και πετάξτε τα καλύματα της λεπίδας.

- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη: δείτε το κεφάλαιο “καθαρισμός”.

γνωρίστε το μπλέντερ χειρός της Kenwood

μπλέντερ

- a κουμπιά επιλογής ταχυτήτων
- b κινητήρας-χειρολαβή
- c άξονας μπλέντερ (αφαιρούμενος)
- d δοχείο μπλέντερ
- e βάση/καπάκι δοχείου μπλέντερ
- f κλιπ καλωδίου

εξάρτημα κοπής τροφίμων (σειρά

HB630/HB640/HB650/HB660)

- g κάλυμα εξαρτήματος
- h λεπίδα εξαρτήματος
- j δοχείο εξαρτήματος
- k βάση/καπάκι δοχείου εξαρτήματος

χτυπητήρι μαρέγκας (σειρά HB650/HB660)

- l κολάρο προσαρμογής
- m συρμάτινο χτυπητήρι

- n εξάρτημα συγκράτησης για αποθήκευση (σειρά HB650/HB660)

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ χειρός

- Μπορείτε να αναμίξετε τροφές για μωρά, σούπες, σάλτσες, μίλκ σέικ και μαγιονέζα.

για ανάμιξη στο δοχείο του μπλέντερ

- Τοποθετήστε τη βάση/καπάκι κάτω από το δοχείο του μπλέντερ. (Με τον τρόπο αυτό θα εμποδίσετε το δοχείο ανάμιξης να γλιστράει πάνω στον πάγκο εργασίας).

- Μη γεμίσετε το δοχείο πάνω από 700ml (24fl oz).

για ανάμιξη σε κατσαρόλα

- Βγάλετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την να κρυώσει ελαφρά. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκαλέσετε υπερθέρμανση στο μπλέντερ σας.

- 1 Προσαρμόστε στον κινητήρα/χειρολαβή τον άξονα του μπλέντερ και στρέψτε τον ώστε να ασφαλίσει ❶.

- 2 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα τοποθετήστε την λεπίδα μέσα στο φαγητό και μετά ανάψτε τη συσκευή.

- 3 Κρατήστε σταθερό το δοχείο ανάμιξης και στη συνέχεια πατήστε ένα από τα δύο κουμπιά ταχυτήτων (χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 1 για πιο αργή ανάμιξη και για να μειώσετε το πιτσίλισμα).

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

- Μετακινείτε τη λεπίδα μέσα στα τρόφιμα που επεξεργάζεσθε χρησιμοποιώντας κοφτές κινήσεις (σαν μαχαίρωμα).

- Εάν το μπλέντερ σας μπλοκάρει, αποσυνδέστε το από το ρεύμα πριν το καθαρίσετε.

- 4 Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αποσυναρμολογήστε την.

για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα κοπής τροφίμων (αν περιλαμβάνεται)

- Μπορείτε να κόψετε σε κομματάκια κρέας, τυρί, λαχανικά, βότανα, ψωμί, μπισκότα και ξηρούς καρπούς.

- Μην κόψετε σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, παγάκια, μπαχαρικά ή σοκολάτα, διότι θα καταστρέψετε τη λεπίδα.

- 1 Αφαιρέστε τα κόκαλα που τυχόν υπάρχουν και κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους με διαστάσεις 1-2 εκατοστά (1/2 - 1”).

- 2 Τοποθετήστε τη βάση/καπάκι κάτω από το δοχείο του εξαρτήματος. (Με τον τρόπο αυτό θα εμποδίσετε το δοχείο του εξαρτήματος να γλιστράει πάνω στον πάγκο εργασίας).

- 3 Προσαρμόστε τη λεπίδα του εξαρτήματος πάνω στην προεξοχή που υπάρχει στο εσωτερικό του δοχείου ❷.

- 4 Προσθέστε τα τρόφιμα.

- 5 Προσαρμόστε το κάλυμα του εξαρτήματος και στρέψτε το μέχρις ότου ασφαλίσει ❸.

- 6 Προσαρμόστε τον κινητήρα-χειρολαβή και στρέψτε μέχρις ότου ασφαλίσει ❹.

- 7 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα, κρατήστε σταθερό το δοχείο και πιέστε την ταχύτητα 2.

- 8 Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αποσυναρμολογήστε την.

οδηγός επεξεργασίας

είδος τροφίμων	μέγιστη ποσότητα	κατ' εκτίμηση χρόνος (σε δευτερόλεπτα)
Κρέας	300gr (10 1/2oz)	10-30
Βότανα	20gr (3/4oz)	20
Ξηροί καρποί	200gr (7oz)	30
Τυρί	150gr (5oz)	30
Ψωμί	1 φέτα	20
Βραστά αυγά (σκληρά)	2	5
Κρεμμύδια	100gr (3 1/2oz)	10

για να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για μαρέγκα (αν περιλαμβάνεται)

- Μπορείτε να χτυπήσετε αραιά υλικά όπως ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, γλυκά της στιγμής και αυγά με ζάχαρη για κέικ.

- Μη χτυπάτε πυκνότερα μίγματα, όπως μαργαρίνη με ζάχαρη, διότι θα καταστρέψετε το χτυπητήρι.

- 1 Σπρώξτε το συρμάτινο χτυπητήρι μέσα στο κολάρο προσαρμογής ❺.

- 2 Προσαρμόστε τον κινητήρα-χειρολαβή μέσα στο κολάρο προσαρμογής και στρέψτε τον μέχρις ότου ασφαλίσει ❻.

- 3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα σε ένα δοχείο.

- Μη χτυπάτε πάνω από 4 ασπράδια ή 400ml (3/4pt) κρέμα γάλακτος.

- 4 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα ξεκινήστε με την ταχύτητα 1. Μετακινείτε τη συσκευή κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού.

- Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν σε επίπεδο υψηλότερο από το συρμάτινο μέρος του εξαρτήματος.

- 5 Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αποσυναρμολογήστε την.

αποθήκευση

- 1 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τον κινητήρα-χειρολαβή και στη συνέχεια κουμπώστε την άκρη του πάνω στο κλιπ ❷.

(σειρά HB650/HB660)

- 2 Προσαρμόστε το εξάρτημα συγκράτησης πάνω στο κάλυμα του εξαρτήματος κοπής τροφίμων (φροντίζοντας πρώτα να ευθυγραμμίσετε την εγκοπή) ❸.

- 3 Προσαρμόστε τον κινητήρα-χειρολαβή από πάνω και στρέψτε τον. Αποθηκεύστε το εξάρτημα κοπής και το χτυπητήρι στις δύο πλευρές του εξαρτήματος συγκράτησης. Για το σκοπό αυτό απλώς χαμηλώστε τα εξαρτήματα στις υποδοχές και στρέψτε τα ❹.

καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.

- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.

- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν προετοιμάζετε φαγητό για μωρά, ηλικιωμένους ή ανήμπορα άτομα. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι ο άξονας του χειροκίνητου μπλέντερ σας είναι καλά αποστειρωμένος. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα αποστείρωσης ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή αυτού του διαλύματος.

- Μερικά τρόφιμα, όπως για παράδειγμα το καρότο, μπορεί να αποχρωματίσουν το πλαστικό. Το τρίψιμο με ένα πανί βουτυγμένο σε φυτικό λάδι βοηθάει στην αφαίρεση του αποχρωματισμού.

κινητήρας-χειρολαβή, κάλυμα εξαρτήματος κοπής τροφίμων, κολάρο προσαρμογής

- Περάστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.

- Μη βυθίζετε ποτέ σε νερό και μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά.

άξονας μπλέντερ

- Γεμίστε ένα μέρος του δοχείου ανάμιξης με ζεστό σαπουνόνερο, στη συνέχεια τοποθετήστε τον άξονα του μπλέντερ μέσα στο νερό και ανάψτε τη συσκευή.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και στη συνέχεια στεγνώστε τον άξονα.

ή δείτε παρακάτω.

أخونا مبلنتر، لطيذا اذارتاموس كوتيس تروفيمون، ختوتيتري، ذوخيو اناميزيس، ذوخيو كوتيس، باسيس/كاتاكيا

- بلونتي كاي ستي سونخيا ستيغنونسي تا، ه بلونتي تا سوتو بلونتيريو طياتون.

سربيس كاي فرونيدا پيلاتون

- اان تو كالويدو طاتي كاتويا بلابي تا طرطي ليا لياوس اسفاليس نا انكاتاستاتهي اوتو تين كينوود ه اوتو كاتويو اذوسيوذوتيمنو سونبرغيو تيس.

اان خرياسيتي بوهتيا سحيتكا مي:

- تي خريسي تيس سوسكوييس ساس ه
- تي سونتيرسي كاي اطيسكرهي

اطيكونونسي مي تو كاتاستيما طوي اذوراساتي تي سوسكويي ساس.

AR

يودي اهاز "كينوود ويزارد" ذو السريعتين بتصميمه المحكم المتين الاعمال الخفيفة مهما كانت، من انواع الحساء والميونيز الى طعام الاطفال والمخفوقات اللبنيية. فهاز "ويزارد" السريع التركيب متواجد في اللحظة التي تحتاجه فيها - وهو سهل التنظيف بعد اتمام العمل. ونظراً لأننا نعتقد بضرورة عمل الكثير باستعمال القليل، فقد صممنا قاعدة اغطية تخدم غرضاً مزدوجاً فهي تستعمل كقاعدة مانعة للانزلاق أثناء الخلط ثم تستعمل ايضاً كغطية للاوعية فيما بعد.

ولجعلها متعددة الاستعمالات تماماً، فإن السلسلة اتش بي ٦٥٠ بي ٦٦٠ تأتي كاملة مع ملحقات فرم وخفق، بالاضافة الى ماسكة انيقة لتخزين الاجزاء سوية بشكل منظم.

السلامة

عام

- يجب بذل عناية خاصة عند اعداد الطعام للاطفال وكبار السن والمرضى. تأكد دائماً من ان الخلاطة اليدوية معقمة تماماً. استعمال محلول تعقيم وفقاً لتعليمات منتج محلول التعقيم.
- لا يجوز اطلاقاً لمس السكاكين اثناء توصيل الجهاز بالكهرباء.
- ابعذ الاصابع والشعر والملابس وادوات الطعام عن الاجزاء المتحركة.
- افصل الجهاز من الكهرباء بعد الاستعمال وقبل استبدال الملحقات.
- لا تستعمل الجهاز ابداً لمزج الزيت او الدهن الساخن.
- لا تدع الاطفال او العاجزين يستعملون الخلاطة اليدوية بدون اشراف.
- لا تستعمل ابداً خلاطة متضررة. بل افحصها او اصلحها: انظر "الخدمة"
- لا تضع ابداً مقبض التشغيل (وحدة المحرك) في الماء ولا تدع السلك او القابس يبتل بالماء - فقد تصاب بصدمة كهربائية.
- لا تسمح بملامسة السلك للاسطح الساخنة او تدليه حيث يمكن لطفل ما الامساك به.
- لا تستعمل ابداً ملحقات غير مصرح باستعمالها.

قطعة المفرمة

- لا تلمس السكاكين الحادة.
- اخرج سكين الفرمة قبل افراغ الوعاء.
- لا ترفع الغطاء ابداً قبل التوقف التام للسكين.

ملاحظة هامة

- عند مزج مواد ثقيلة، لا تستعمل الخلاطة اليدوية لمدة تزيد عن ٥٠ ثانية خلال اية اربع دقائق - فسوف تتعرض الخلاطة لاحماء زائد.
- استعمال الخلاطة اليدوية فقط للاستعمالات المنزلية التي اعدت لأجلها.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان الكهرباء لديك مماثلة لتلك المذكورة على مقبض التشغيل.
- ان الخلاطة اليدوية مطابقة لتوجيهات المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم 89/336/EEC

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ ازل جميع مواد التغليف وتخلص من اغلفة السكاكين.
- ٢ اغسل الاجزاء: انظر "الخدمة".

تعرف على خلاطة اليدوية كينوود

الخلاطة اليدوية

- ا) ازرار السرعة
- ب) مقبض التشغيل (وحدة المحرك)
- ج) عمود الخلاطة (قابل للنزع)
- د) قدح
- هـ) قاعدة غطاء القدح
- و) مشبك السلك
- ز) المفرمة (السلسلة اتش بي ٦٣٠ بي ٦٤٠ بي ٦٥٠ بي ٦٦٠)
- ح) غطاء المفرمة
- ط) سكين المفرمة
- ي) قاعدة غطاء الوعاء
- ك) الخفاقة (السلسلة اتش بي ٦٥٠ بي ٦٦٠)
- ل) طوق المخفقة
- م) مخفقة سلكية
- ن) وحدة التخزين (السلسلة اتش بي ٦٥٠ بي ٦٦٠)

لاستعمال الخلاطة اليدوية

- يمكنكم اعداد طعام الاطفال، الحساء، الصلصة، المخفوق اللبني والميونيز.

- ضع القاعدة. الغطاء اسفل القدح. (يمنع هذا انزلاق القدح على سطح العمل).

- لا تملأ القدح بأكثر من ٧٠٠ مل (٢٤ اونصة)

الخلط في القدر

- ارفع القدر من على النار واتركه يبرد قليلاً. وإلا فإن الخلاطة قد تتعرض لاحماء زائد.

- ١ ركب مقبض التشغيل داخل عمود الخلاطة، ابرمه واقفله.
- ٢ اوصل الكهرباء. لتجنب تناثر المحتويات، ضع السكين في الطعام قبل التشغيل.
- ٣ امسك القدح بثبات. ثم اضغط على اي من زري السرعة (استعمل السرعة ١ للمزج ببطء اكثر ولتقليل التناثر).
- لا تسمح بوصول مستوى السائل الى اعلى من نقطة الاتصال بين مقبض التشغيل وعمود الخلاطة.
- حرك السكين خلال الطعام واقحمها فيه تكراراً.
- اذا تعرقلت حركة الخلاطة، افصلها من الكهرباء قبل تحريرها.
- ٤ افصل الجهاز من الكهرباء وفككه بعد الاستعمال.

لاستعمال المفرمة (ان كانت مزودة)

- يمكنكم فرم اللحم، الجبن، الخضار، الاعشاب، الخبز، البسكويت والجوز.
- لا تقرم اغذية صلبة مثل حبوب القهوة، مكعبات الثلج، البهارات او الشكولاتة.
- ١ ازل جميع العظام وقطع الطعام الى مكعبات بحجم ١-٢ سم (٥، ١٠ بوصة)
- ٢ ضع القاعدة. الغطاء على اسفل وعاء المفرمة. (يمنع هذا الانزلاق على سطح العمل).
- ٣ ركب سكين المفرمة على المسمار الواقع في الوعاء.
- ٤ اضع الطعام.
- ٥ ركب غطاء المفرمة، وابرمه واقفله.
- ٦ ركب مقبض التشغيل، وابرمه واقفله.
- ٧ اوصل الجهاز بالكهرباء. امسك الوعاء بثبات. ثم اضغط على السرعة ٢.
- ٨ افصل الجهاز من الكهرباء وفككه بعد الاستعمال.

دليل الاستعمال

الوقت التقريبي	الكمية القصوى	الطعام (بالتواني)
٣٠-١٠	٣٠٠ جم (١٠.٢ اونصة)	اللحم
٢٠	٢٠٠ جم (٣.٣ اونصة)	الاعشاب
٣٠	٢٠٠ جم (٧ اونصة)	الجوز
٣٠	١٥٠ جم (٥ اونصة)	الجبن
٢٠	شريحة واحدة	الخبز
٥	٢	بيض مسلوق جيداً
١٠	١٠٠ جم (٣.٢ اونصة)	بصل

لاستعمال المخفقة (ان كانت مزودة)

- يمكنكم خفق المواد الخفيفة مثل بياض البيض، الكريمة، الحلوى الجاهزة والبيض والسكر لاعداد الحلوى والكعك.
- لا تخفق مواد ممزوجة اكثر كثافة مثل السمن النباتي والسكر - ستلحق الضرر بالمخفقة.
- ١ ادفع المخفقة السلكية في طوق المخفقة.
- ٢ ثبت مقبض التشغيل داخل طوق المخفقة، وابرمه واقفله.
- ٣ ضع الطعام في الوعاء.
- لا تخفق اكثر من بياض ٤ ببيضات او ٤٠٠ مل (٤. باينت) من الكريمة.
- ٤ اوصل الجهاز بالكهرباء. لتجنب تناثر المواد، ابدأ على السرعة ١. حرك المخفقة باتجاه حركة الساعة.
- لا تسمح لمستوى السائل بالارتفاع فوق اسلاك الخفق.
- ٥ افصل الجهاز من الكهرباء وفككه بعد الاستعمال.

التخزين

١ لف السلك حول مقبض التشغيل، ثم اشبك طرفه في مشبك السلك .

(السلسلة اثنى بي ٦٥٠ بي ٦٦٠)

٢ ضع وحدة التخزين على غطاء المفرمة (ضع العروة بالاستقامة الصحيحة اولاً)

٣ ثبت مقبض التشغيل عند الاعلى وابرمه . اخزن الملحقات على كل من الجانبين - ببساطة اخفضها ثم ابرمها .

التنظيف

- اوقف الجهاز وافصله من الكهرباء دائماً قبل التنظيف .
- لا تلمس السكاكين الحادة .
- يجب بذل عناية خاصة عند اعداد الطعام للاطفال وكبار السن والمرضى . تأكد دائماً من ان الخلاطة اليدوية معقمة تماماً . استعمل محلول تعقيم وفقاً لتعليمات منتج محلول التعقيم .
- ان بعض الاغذية، الجزر على سبيل المثال، تغير لون البلاستيك . وان المسح بقطعة قماش مبللة بزيت نباتي يساعد على التخلص من ذلك .

مقبض التشغيل، غطاء المفرمة، طوق المخفقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف .
- لا تغمر بالماء او تستعمل وسائل تنظيف حاكة اطلاقاً .

عمود الخلاطة

- إما
أملاً القدح جزئياً بمحلول ماء وصابون ساخن . ثم ادخل عمود الخلاطة وشغل الجهاز .
- افصله من الكهرباء، ثم جففه .
أو انظر ادناه .

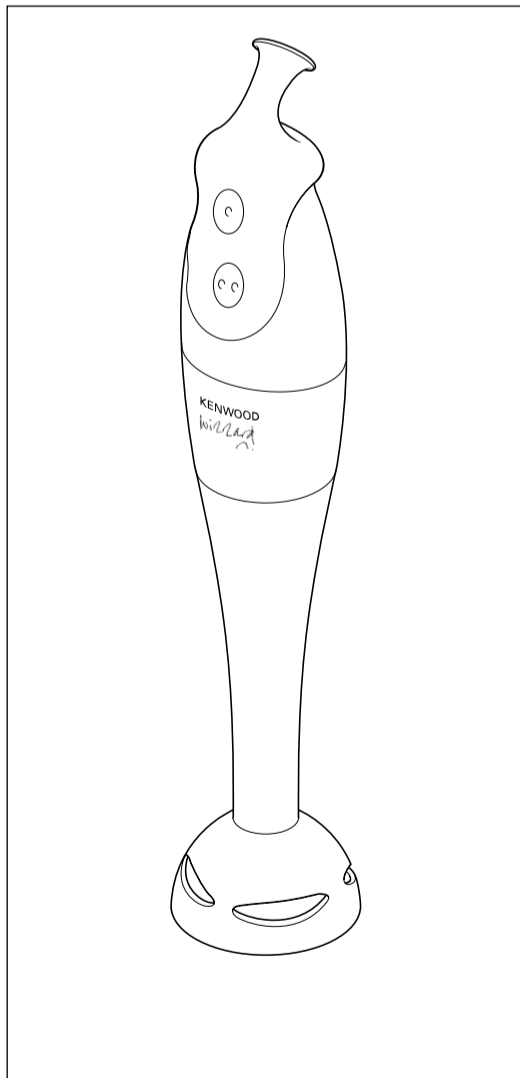
عمود الخلاطة، سكين المفرمة، المخفقة، القدح، الوعاء، القاعدة. الاغطية

تغسل ثم تجفف . أو تغسل في غسالة الصحون .

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر السلك فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخوكة من قبل كينوود .
اذا احتجت الى مساعدة تخص:
استعمال خلاطة اليد او
الخدمة او التصليح
- اتصل بالمتجر الذي اشترت منه الخلاطة اليدوية .

KENWOOD



HB600 HB630 HB650 series
HB610 HB640 HB660 series

KENWOOD LIMITED

New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH • U.K.

7964/3
Czech
Hungarian
Polish
Portuguese
Russian
Spanish
Turkish
Greek
Arabic