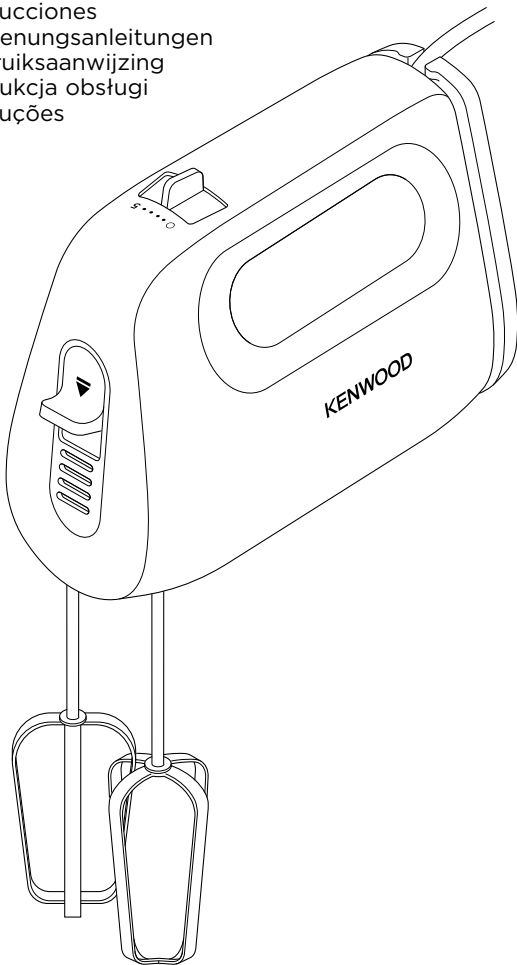


KENWOOD

TYPE: HMP10

instructions instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 18
Deutsch	19 - 25
Italiano	26 - 31
Português	32 - 37
Español	38 - 43
Dansk	44 - 49
Svenska	50 - 54
Norsk	55 - 59
Suomi	60 - 65
Türkçe	66 - 70
Česky	71 - 76
Magyar	77 - 82
Polski	83 - 89
Ελληνικά	90 - 96
Русский	97 - 104
Қазақша	105 - 111
Slovenčina	112 - 117
Українська	118 - 124

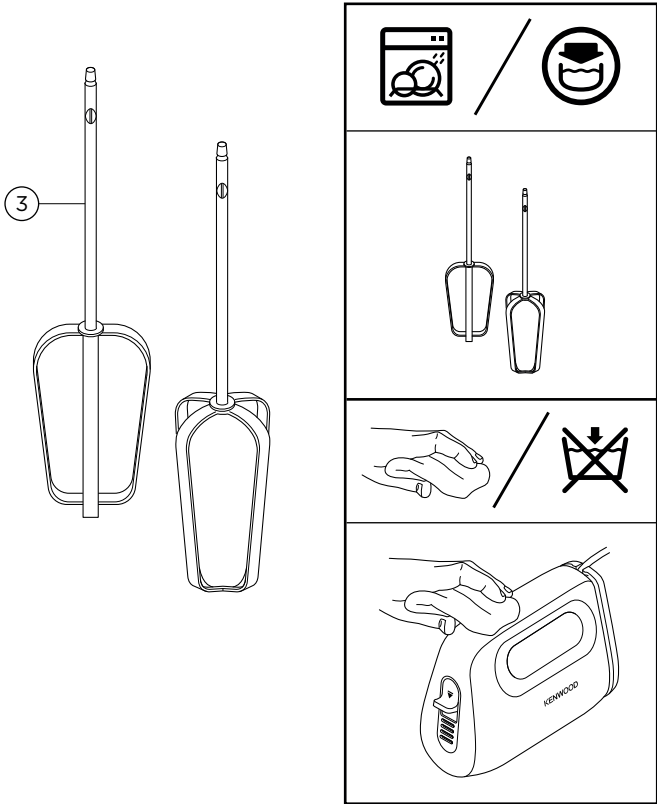
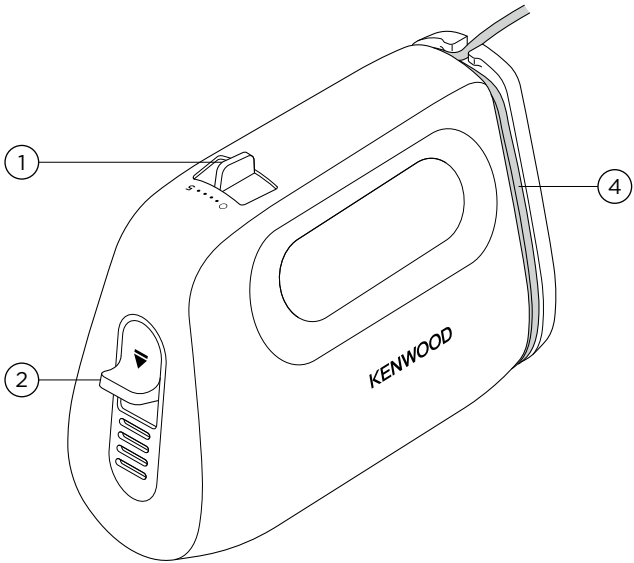
عربي ١٢٩ - ١٢٥

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com





Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/ Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Beaters	6 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Heavy cake mixes	3 mins	

- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the handmixer.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.

- Never use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The rated power is based on the chopper attachment. Other attachments may draw less power.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Cleaning

- Always switch off, unplug and remove the beaters before cleaning.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Never use abrasives to clean parts.

Before plugging in

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

Before using your Handmixer for the first time

- Wash the parts (see 'Cleaning').

Key

- ① 5 speed selector
- ② Tool SureEject™
- ③ Beaters
- ④ Cord wrap

To use your Handmixer

- 1 Insert the beaters - turn and push until secure.
- 2 Plug in.
- 3 With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters into the bowl.
- 4 Select the required speed from 1 (slowest) to 5.
 - As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
- 5 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed selector to the off 'O' position and then lift the beaters out of the bowl.

- 6 To remove the tools, make sure the speed selector is in the off 'O' position and unplug the handmixer. Push the tool SureEject™ down ②. Hold onto the tool shafts when ejecting the tools.

Hints and Tips

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimise splashing.
- Switch it off as soon as you have got the right consistency.

Recommended Usage Chart

Please note that these are recommendations only and the speed you select may depend upon the bowl size, quantities, the ingredients you are mixing and personal preference. Gradually increase to the recommended speeds below.			
Food type	 MAX		 (Mins)
Egg whites	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Whipping Cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
All-in-one cake mixes	1kg Total weight	1 - 5	1 - 2
Batter	1 litre	5	1
Rubbing fat into flour. Adding water to combine pastry ingredients	250g Flour weight	1 - 2 2	2 - 4 1
Fruit cake Creaming fat and sugar Folding in flour, fruit, etc.	900g Total weight	5 1 - 2	3 - 4 1

Optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to 'Service and Customer Care' section to order.

Cord Wrap ④

After use wrap the cord round the base of the handmixer.

Service and Customer Care

- 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 authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

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



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

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

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

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Handmixer does not operate.	No power.	Check appliance is plugged in.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low.	Increase speed.
	Recommended quantity exceeded.	Refer to Recommended Usage Chart for speeds and quantities to process. Do not operate for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period with heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens.
	Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	Select an appropriate sized mixing bowl.
Unable to remove tools from sockets.	Speed selector not in 'O' position.	To remove the tools, make sure the speed selector is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the tool SureEject™.

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- **Verwerk GEEN hete ingrediënten.**
- **Gebruik uw apparaat nooit langer dan hieronder staat aangegeven zonder een pauze. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

Functie / hulpstuk	Maximale inschakeltijd	Pauze tussen twee inschakelingen
Kloppers	6 minuten	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen
Zwaar cakebeslag	3 minuten	

- Plaats de handmixer nooit in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Zorg dat het snoer helemaal is afgerold alvorens de handmixer te gebruiken.

- Houd uw vingers, haar, kleding en gereedschap uit de buurt van bewegende delen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlakken en laat het niet naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Gebruik nooit een beschadigde handmixer. Laat deze in dat geval nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk.
- Zet de machine altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact als de machine onbeheerd is, ge(de) monteerd of gereinigd wordt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het nominale vermogen is gebaseerd op het hak-accessoire. Andere accessoires trekken mogelijk minder stroom.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

Reiniging

- De mixer altijd uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en de kloppers verwijderen alvorens deze te reinigen.
- Plaats de handmixer nooit in water en laat het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Gebruik geen schuurmiddelen om de onderdelen te reinigen.

Voor u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer dat het voltage gelijk is aan wat aan de onderkant van uw handmixer wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voor u de handmixer de eerste keer gebruikt

- De onderdelen afwassen (zie Reiniging).

Legenda

- ① Keuzeschakelaar voor 5 snelheden
- ② SureEject™ ontgrendelknop voor hulpstukken
- ③ Kloppers
- ④ Snoeropslag

Het gebruik van uw handmixer

- 1 Steek de kloppers in de mixer – draai en duw totdat ze goed vastzitten.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact.
- 3 Doe de ingrediënten in een geschikte kom en plaats de kloppers in de kom.
- 4 Kies de gewenste snelheid van 1 (langzaam) tot 5.
 - Verhoog de snelheid als het mengsel dikker wordt.

- Als het apparaat langzamer begint te draaien of te hard moet werken, verhoogt u de snelheid.
- 5 Wanneer het mengsel de gewenste consistentie heeft bereikt, zet u de snelheidsschakelaar in de UIT-stand 'O' en tilt u de kloppers uit de kom.
- 6 Om hulpstukken te verwijderen, zorgt u dat de snelheidsschakelaar in de UIT-stand ('O') staat en de stekker van de mixer uit het stopcontact is getrokken. Duw de SureEject™ ontgrendelingsknop ② naar beneden. Houd de stelen van de hulpstukken vast bij het verwijderen.

Tips

- Bij het kloppen van margarine/boter en suiker voor een taart, kunnen de ingrediënten het beste op kamertemperatuur zijn, of u kunt de margarine of boter eerst zacht maken.
- Om te voorkomen dat uw mengkom te vol raakt, kiest u een kom met de juiste afmeting.
- Grote hoeveelheden en dikke mengsels moeten misschien langer worden gemengd.
- Als u slagroom slaat, wordt het gebruik van een diepe kom aangeraden om zo min mogelijk te spatten.
- Schakel het apparaat uit zodra u de juiste consistentie hebt bereikt.

Tabel aanbevolen gebruik

Let op: dit zijn slechts aanbevelingen. De te kiezen snelheid hangt af van de grootte van de mengkom, de gebruikte hoeveelheden/ ingrediënten en uw persoonlijke voorkeur.
Verhoog de snelheid geleidelijk tot de hieronder aanbevolen snelheid.

Type voedsel	 MAX		 (in minuten)
Eiwitten	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Slagroom (Tijd is afhankelijk van het vetpercentage van de room)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Kant-en-klare taartmixen	1 kg Totaalgewicht	1 - 5	1 - 2
Beslag	1 liter	5	1
Vet in bloem wrijven. Water toevoegen om gebaksi ingrediënten te vermengen	250 g Bloemgewicht	1 - 2 2	2 - 4 1
Vruchtencake Boter en suiker kloppen Bloem, fruit, enz. invouwen	900 g Totaalgewicht	5 1 - 2	3 - 4 1

Extra hulpstuk (niet meegeleverd)

Mini-hakker: zie 'Onderhoud en klantenservice' om te bestellen.

Snoeropslag ④

Wikkel het snoer na gebruik om de onderkant van de handmixer.

Onderhoud en klantenservice

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



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Handmixer werkt niet.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
Handmixer draait langzaam of moeizaam tijdens gebruik.	Gekozen snelheid is te laag.	Hogere snelheid instellen.
	Aanbevolen hoeveelheid is overschreden.	Zie tabel aanbevolen gebruik voor snelheden en hoeveelheden die verwerkt kunnen worden. Gebruik de mixer met zwaar cakebeslag niet langer dan 3 minuten zonder een rustpauze van 15 minuten.
Veel spatten of bloem vliegt rond tijdens gebruik.	Gekozen snelheid is te hoog.	Start met een lagere snelheid en verhoog deze wanneer het mengsel dikker wordt.
	Kom is te laag of te klein voor de ingrediënten.	Gebruik mengkom met juiste omvang.
Kan hulpstukken niet uit de openingen verwijderen.	Snelheidsschakelaar staat niet in 'O'-stand.	Om hulpstukken te verwijderen moet de snelheidsschakelaar in de UIT-stand ('O') staan en de stekker van de handmixer uit het stopcontact gehaald worden. Duw de SureEject™ ontgrendelingsknop naar beneden.

Français

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

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **Veillez NE PAS MIXER des ingrédients chauds.**
- **N'utilisez pas votre appareil pendant plus de temps que celui spécifié ci-dessous sans période d'arrêt. Si vous l'utilisez pendant de plus longues périodes, vous risquez d'endommager l'appareil.**

Fonction/ accessoire	Temps d'utilisation maximal	Temps d'arrêt entre les utilisations
Fouets	6 minutes	Débranchez l'appareil et laissez refroidir pendant 15 minutes
Pâte à gâteau épaisse	3 minutes	

- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.

- Vérifiez que le cordon est entièrement déroulé de son sillon avant d'utiliser le batteur électrique.
- Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des éléments mobiles.
- Ne laissez jamais le cordon au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un batteur électrique endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant d'installer ou de retirer les accessoires ou de le nettoyer.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- La puissance nominale est basée sur les données du hachoir. Les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil

et le cordon hors de portée des enfants.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Nettoyage

- Toujours éteindre, débrancher et retirer les fouets avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais le corps du batteur dans l'eau et ne mouillez jamais le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais d'abrasifs pour nettoyer les éléments.

Avant de brancher l'appareil

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

Avant la première utilisation de votre batteur électrique

- Nettoyez les éléments (voir « Nettoyage »).

Légende

- ① 5 Sélecteur de vitesses
- ② Outil SureEject™
- ③ Fouets
- ④ Enroulement du cordon

Utilisation de votre batteur électrique

- 1 Insérez les fouets - tournez et poussez jusqu'à ce qu'ils soient bien fixés.
- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Avec les ingrédients dans un bol de taille appropriée, placez les fouets dans le bol.
- 4 Sélectionnez la vitesse souhaitée, de 1 (la plus lente) à 5.
 - Au fur et à mesure que la préparation épaissit, augmentez la vitesse.

- Si vous entendez votre appareil forcer ou ralentir, augmentez la vitesse.
- 5 Lorsque le mélange a atteint la texture souhaitée, remettez le sélecteur de vitesse sur la position Arrêt (O), puis soulevez les fouets pétrisseurs hors du bol.
- 6 Pour retirer les ustensiles, vérifiez que le sélecteur de vitesse est en position Arrêt (O) et débranchez le batteur électrique. Poussez l'outil SureEject™ vers le bas ②. Tenez la tige de l'ustensile lorsque vous éjectez celui-ci.

Conseils et astuces

- Lorsque vous montez en crème des mélanges pour gâteau, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante, ou ramollissez avant utilisation.
- Pour éviter de surcharger votre bol de mélange, choisissez-en un de taille adaptée.
- Le temps de mélange peut s'avérer plus long dans le cas de grandes quantités et de mélanges épais.
- Lorsque vous faites de la crème fouettée, il est recommandé d'utiliser un bol à bords élevés pour limiter les éclaboussures.
- Éteignez-le dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.

Tableau des conseils d'utilisation

Les présentes ne sont que des recommandations. La vitesse que vous sélectionnez dépendra aussi de la taille du bol, des quantités, des ingrédients à mixer et de vos préférences personnelles. Augmentez progressivement la vitesse, pour passer aux vitesses suivantes.

Type d'aliments	 MAX		 (en min)
Blancs d'oeuf	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Crème à fouetter (la durée de mixage peut varier selon la quantité de matières grasses dans la crème)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Tous les mélanges à gâteau travaillés en une seule fois	1 kg poids total	1 - 5	1 - 2
Pâte	1 litre	5	1
Incorporer de la matière grasse à de la farine. Ajouter de l'eau pour lier les ingrédients de pâtisseries.	250 g poids farine	1 - 2 2	2 - 4 1
Cake aux fruits Incorporer de la matière grasse et le sucre. Incorporer la farine, les fruits, etc.	900 g poids total	5 1 - 2	3 - 4 1

Accessoire facultatif (non fourni)

Hachoir compact : voir le paragraphe « Service après-vente » pour commander.

Enroulement du cordon ④

Après utilisation, enroulez le cordon autour de la base du batteur.

Service après-vente

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



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

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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le batteur électrique ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est bien branché
Le batteur électrique ralentit ou peine à tourner pendant le mixage	La vitesse sélectionnée est trop faible.	Augmentez la vitesse.
	La quantité recommandée a été dépassée.	Voir le tableau des conseils d'utilisation pour connaître les quantités et vitesses à utiliser. Ne pas utiliser pendant plus de 3 minutes sans 15 minutes de repos avec les pâtes épaisses.
Projections excessives de liquides ou de farine lors du mixage	La vitesse sélectionnée est trop forte.	Sélectionnez une vitesse moins importante au départ, puis augmentez la vitesse au fur et à mesure que le mélange s'épaissit.
	Le bol n'est pas assez profond ou il est trop petit pour les ingrédients à mixer.	Sélectionnez un bol de taille adaptée.
Impossible de retirer les ustensiles des orifices du bloc moteur	Le sélecteur de vitesse n'est pas sur Arrêt (O).	Pour retirer les ustensiles, veillez à ce que le sélecteur de vitesse soit bien en position Arrêt (O), et débranchez le batteur à électrique. Appuyez sur l'outil SureEject™.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Das Gerät nicht ohne Ruhezeit länger als unten angegeben betreiben. Bei längerem, ununterbrochenem Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.**

Funktion/ Aufsatz	Maximale Betriebszeit	Ruhezeit zwischen Betriebsphasen
Rührquirle	6 Minuten	Gerät vom Netzstrom trennen und 15 Minuten abkühlen lassen.
Schwere Kuchenmi- schungen	3 Minuten	

- Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen nie nass werden.
- Stellen Sie vor der Benutzung des Handmixers sicher, dass das Kabel vollständig von der Kabelhalterung abgewickelt ist.

- Finger, Haare, Bekleidungsstücke und Kochwerkzeuge von beweglichen Teilen des Geräts fernhalten.
- Netzkabel niemals mit heißen Oberflächen in Berührung bringen oder in Reichweite von Kindern herunterhängen lassen.
- Benutzen Sie niemals einen beschädigten Handmixer. Lassen Sie Ihren Handmixer überprüfen oder reparieren: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Nur zugelassene Zusatzgeräte benutzen.
- Das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Der maximale Leistungswert wurde anhand des Zerkleinerer-Aufsatzes berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät

und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.

- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Reinigung

- Vor dem Reinigen immer ausschalten, den Stecker ziehen und die Rührquirler abnehmen.
- Tauchen Sie den Handmixer niemals in Wasser ein - Netzkabel und Stecker dürfen nie nass werden.
- Zum Reinigen nie Scheuermittel verwenden.

Vor dem Einschalten

- Bitte überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Handmixers).
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Teile reinigen: (siehe „Reinigung“).

Übersicht

- ① 5-Stufen Geschwindigkeitsregler
- ② Quirl SureEject™-Schalter
- ③ Rührquirle
- ④ Kabelhalterung

Verwendung Ihres Handmixers

- 1 Die Rührquirle einschieben – drehen und drücken, bis sie fest sitzen.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3 Mit den Zutaten in einer Schüssel passender Größe die Rührquirle in die Schüssel hinabsenken.
- 4 Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit zwischen 1 (am langsamsten) und 5.

- Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, sobald die Mischung dicker wird.
 - Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn Gerät nicht kräftig genug schlägt.
- 5 Wenn die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Aus-Position „O“ und heben Sie die Rührquirle aus der Schüssel.
- 6 Zum Herausnehmen der Quirle muss sich der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position „O“ befinden. Den Quirl SureEject™-Schalter nach unten schieben ②. Halten Sie die Quirlschäfte fest, wenn Sie die Quirle herausnehmen.

Hinweise und Tipps

- Für Kuchenteig sollten Sie Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur verwenden oder vorher weich machen.
- Wählen Sie eine Schüssel von passender Größe, damit beim Rühren/Kneten nichts übertritt.
- Große Mengen und schwere Mischungen erfordern eine längere Verarbeitungszeit.
- Beim Schlagen von Sahne empfiehlt sich eine Schüssel mit hohem Rand, um Spritzer zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät ab, sobald Sie die richtige Konsistenz erreicht haben.

Empfehlungstabelle

Bitte beachten Sie, dass dies nur Empfehlungen sind und die von Ihnen gewählte Geschwindigkeit von der Schüsselgröße, Zutatenmenge und -beschaffenheit sowie persönlicher Vorliebe abhängen kann.

Schalten Sie stufenweise zu den unten empfohlenen Geschwindigkeiten hoch.

Verarbeitungsbeispiele			
Eiweiß	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Schlagsahne (Die Verarbeitungszeiten können je nach Fettgehalt der Sahne unterschiedlich sein.)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Kuchen-Backmischungen	1 kg Gesamtgewicht	1 - 5	1 - 2
Rührteig	1 Liter	5	1
Zubereitung von Streuseln, Hinzufügen von Wasser zum Verarbeiten von Teigzutaten	250 g Mehlgewicht	1 - 2 2	2 - 4 1

Verarbeitungsbeispiele	 MAX		 (Min.)
Rührteig Schaumigschlagen von Fett und Zucker Unterheben von Mehl, Rosinen usw.	900 g Gesamtgewicht	5 1 - 2	3 - 4 1

Optionaler Aufsatz (nicht im Lieferumfang)

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

Kabelhalterung ^④

Nach Gebrauch das Kabel unten um den Handmixer wickeln.

Kundendienst 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 Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät

zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Handmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.	Überprüfen, dass der Stecker des Handmixers in der Steckdose steckt.
Handmixer wird im Betrieb langsam oder scheint überlastet.	Eingestellte Geschwindigkeit zu langsam.	Geschwindigkeit erhöhen.
	Empfohlene Menge überschritten.	Geschwindigkeiten und Verarbeitungsmengen sind in der Empfehlungstabelle angegeben. Bei schweren Kuchenmischungen nie länger als 3 Minuten ununterbrochen betreiben. Dann jeweils eine 15-minütige Pause einlegen.
Starkes Spritzen oder Mehlstäuben beim Verarbeiten.	Eingestellte Geschwindigkeit zu hoch.	Zu Beginn eine langsamere Geschwindigkeit wählen und diese erhöhen, sobald das Mischgut sich vermengt.
	Schüssel zu flach oder zu klein für die verarbeiteten Zutaten.	Eine Schüssel von passender Größe wählen.
Quirle lassen sich nicht aus Steckplätzen ziehen.	Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt.	Zum Herausnehmen der Quirle muss sich der Geschwindigkeitsregler in der Aus-Position „O“ befinden und der Netzstecker gezogen sein. Auf den Quirl SureEject™-Schalter drücken.

Italiano

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

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Non azionare l'apparecchio più a lungo di quanto specificato di seguito senza periodi di pausa.**
L'utilizzo continuo per lunghi periodi può danneggiare l'apparecchio.

Funzione/ Accessorio	Massimo tempo di azionamento	Periodo di pausa tra azionamenti
Fruste a profilo piatto	6 minuti	Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare per 15 minuti
Impasti per torte densi	3 minuti	

- Non immergere mai il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino.

- Assicurarsi che il cavo sia completamente srotolato dall'avvolgicavo prima di utilizzare lo sbattitore elettrico.
- Tenere dita, capelli, indumenti e utensili lontano dalle parti in movimento.
- Non lasciare mai che il cavo venga a contatto con superfici calde o penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non usare mai uno sbattitore danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione, se si lascia incustodito, prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Un uso improprio dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- La potenza nominale si basa sull'accessorio di taglio. Altri accessori potrebbero assorbire meno energia.

- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Pulizia

- Spegnerne, scollegare e rimuovere sempre le fruste prima della pulizia.
- Non immergere mai il corpo motore dello sbattitore in acqua e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagni.
- Non usare mai prodotti abrasivi per pulire i componenti.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica utilizzata sia quella indicata sulla parte posteriore dello sbattitore.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima di usare lo sbattitore per la prima volta

- Lavare i componenti (vedere la sezione 'Pulizia').

Legenda

- ① Selettore a 5 velocità
- ② Utensile SureEject™
- ③ Fruste a profilo piatto
- ④ Avvolgicavo

Come usare lo sbattitore

- 1 Inserire le fruste - girare e spingere fino a fissarle.
- 2 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 3 Con gli ingredienti in una ciotola di dimensioni adeguate, inserire le fruste nella ciotola.
- 4 Selezionare la velocità richiesta da 1 (la più lenta) a 5.

- Mano a mano che gli ingredienti si addensano, aumentare la velocità.
 - Se lo sbattitore funziona a fatica, aumentare la velocità.
- 5 Quando la miscela ha raggiunto la consistenza desiderata, riportare il selettore di velocità nella posizione 'O' (spento) e quindi estrarre le fruste dalla ciotola
- 6 Per rimuovere gli utensili, assicurarsi che il selettore di velocità sia nella la posizione 'O' (spento) e scollegare lo sbattitore. Spingere l'utensile SureEject™ verso il basso ②. Nel disinserire le fruste, tenerle dalle astine.

Suggerimenti e consigli

- Nell'amalgamare miscele per dolci, utilizzare burro o margarina a temperatura ambiente o ammorbidirli prima dell'utilizzo.
- Per evitare di sovraccaricare lo sbattitore con il recipiente, selezionarne uno della misura appropriata.
- Per grandi quantità d'ingredienti e miscele particolarmente dense può essere necessario lavorare gli ingredienti più a lungo.
- Nel montare la panna, si consiglia di utilizzare un recipiente con il bordo alto per ridurre al minimo gli schizzi.
- Spegnerlo lo sbattitore non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.

Tabella di utilizzo consigliato

Si prega di notare che questi sono solo consigli e che la velocità selezionata può dipendere dalla dimensione della ciotola, dalle quantità, dagli ingredienti da miscelare e dalle preferenze personali. Aumentare gradualmente per raggiungere le velocità sotto indicate.

Ingrediente	 MAX		 (Minuti)
Albumi	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Panna montata (I tempi di lavorazione possono variare, a seconda del contenuto di grassi della panna)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Miscele per dolci tutto in uno	1 kg peso totale	1 - 5	1 - 2
Pastella	1 litro	5	1
Incorporare il grasso e farina Aggiungere acqua agli ingredienti per la sfoglia	250 g peso farina	1 - 2 2	2 - 4 1

Ingrediente	 MAX		 (Minuti)
Torta di frutta Amalgamare grasso scremato e zucchero Unire farina, frutta, ecc.	900 g peso totale	5 1 - 2	3 - 4 1

Accessorio opzionale (non contenuto nella scatola)

Tritatutto – per ordinare, fare riferimento alla sezione “Manutenzione e assistenza tecnica”.

Avvolgicavo ④

Dopo l'uso, avvolgere il cavo attorno alla base dello sbattitore elettrico.

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione “Guida alla risoluzione problemi”, o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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

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

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

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Lo sbattitore non funziona.	Nessuna alimentazione elettrica.	Verificare se l'apparecchio è collegato.
Lo sbattitore comincia a rallentare o a fare fatica durante la lavorazione.	La velocità selezionata è troppo lenta.	Aumentare la velocità.
	Superata quantità raccomandata.	Fare riferimento alla tabella di utilizzo consigliato per le velocità e le quantità da lavorare. Non utilizzare per più di 3 minuti senza una pausa di 15 minuti con impasti per torte densi.
Spruzzi eccessivi o spruzzo di farina durante la lavorazione.	La velocità selezionata è troppo rapida.	Inizialmente selezionare una velocità più basse e quindi aumentarla man mano che la miscela si addensa.
	Il recipiente è troppo basso per gli ingredienti che si lavorano.	Selezionare un recipiente delle dimensioni corrette.
Impossibile rimuovere gli attrezzi dalle prese.	Il selettore della velocità non si trova nella posizione 'O'.	Per rimuovere gli attrezzi, accertarsi che il selettore della velocità si trovi nella posizione "O" OFF (SPENTO) e scollegare lo sbattitore. Premere l'utensile SureEject™.

Português

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

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **Não faça funcionar o seu aparelho durante mais tempo do que os especificados abaixo e faça pausas entre recomeços. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.**

Função/ Acessório	Tempo Máximo de Funcionamento	Tempo de Pausa Entre Funcionamentos
Varas batedoras	6 minutos	Desligue o aparelho e deixe arrefecer durante 15 minutos
Misturas pesadas para bolos	3 minutos	

- Nunca submerja a batedeira em água nem deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do aparelho antes de utilizar a batedeira.

- Mantenha os dedos, o cabelo, a roupa e os utensílios afastados das peças móveis.
- Nunca deixe o cabo eléctrico tocar superfícies quentes ou pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca utilize uma batedeira danificada. Mande-a examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize acessórios não autorizados.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo, antes de montar, desmontar e limpar.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- O uso inadequado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- A potência nominal baseia-se no acessório de picar. Outros acessórios podem consumir menos energia.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Limpeza

- Antes de limpar desligue sempre, retire o cabo eléctrico da tomada e remova as varas batedoras.
- Nunca submerja a batedeira em água ou deixe o cabo eléctrico ou a ficha apanharem humidade.
- Nunca utilize abrasivos para limpar peças.

Antes de ligar à corrente

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

Antes de utilizar a sua batedeira pela primeira vez

- Lave todos os acessórios (ver “Limpeza”).

Legenda

- ① Selector com 5 velocidades
- ② SureEject™ do utensílio
- ③ Varas batedoras
- ④ Enrolador do cabo eléctrico

Para usar a sua batedeira

- 1 Insira as varas batedoras - gire e empurre até prender.
- 2 Ligue à corrente.

- 3 Com os ingredientes numa taça de tamanho correcto, coloque as varas batedoras dentro da taça.
- 4 Selecciona a velocidade desejada de 1 (mais lenta) a 5.
 - À medida que a mistura engrossa, aumente a velocidade.
 - Se a máquina avançar com dificuldade, aumente a velocidade.
- 5 Quando a mistura chegar à consistência desejada, recoloca o botão de velocidades na posição desligado “O” e depois levante a batedeira retirando as varas batedoras da taça.

6 Para remover os utensílios, confirme que o selector de velocidade está na posição desligado “O” e que o cabo da batedeira está desligado da

tomada. Empurre para baixo o SureEject™ do utensílio ② ao mesmo tempo que segura os utensílios pelo cabo.

Dicas e Sugestões

- Quando bater bolos, utilize manteiga ou margarina à temperatura ambiente ou amoleça-a antes de a bater.
- Para evitar encher demasiado a sua taça, utilize uma com proporções correctas.
- As grandes quantidades ou misturas grossas exigem um tempo maior para serem misturadas.
- Quando bater natas, use uma taça profunda e estreita para que as natas não salpiquem para fora.
- Desligue-a imediatamente após ter obtido a consistência desejada.

Quadro de Utilização Recomendada

Agradecemos que considere que estas são apenas recomendações e a velocidade que seleccionar deve depender do tamanho da taça, da quantidade, dos ingredientes que está a misturar e das preferências pessoais.

Aumente gradualmente até às velocidades recomendadas abaixo.

Tipo de alimento	 MAX		 (Minutos)
Claras de ovos	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Bater Natas (Os tempos de processamento podem variar dependendo da percentagem de matéria gorda presente nas natas)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Preparados completos para bolos	1 kg Peso total	1 - 5	1 - 2
Massa polme	1 litro	5	1
Envolver gordura em farinha Adicionando água para misturar ingredientes de pastelaria	250 g Peso de farinha	1 - 2 2	2 - 4 1
Bolo de fruta Bater natas ou gordura com açúcar Incorporar a farinha, frutos, etc.	900 g Peso total	5 1 - 2	3 - 4 1

Acessório opcional (não incluído na embalagem)

Mini picadora - consulte a secção “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente” para poder encomendar.

Enrolador do cabo eléctrico ④

Depois de utilizar, enrole o cabo eléctrico à volta da base da batedeira.

Assistência e cuidados do cliente

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



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

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de Avarias

Problema	Causa	Solução
A batedeira não funciona.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
A batedeira começa a trabalhar devagar ou com dificuldade durante a utilização.	A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	Aumente a velocidade.
	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte o Quadro de Utilização Recomendada para quantidades e velocidades a processar. Quando preparar misturas pesadas não utilize a batedeira durante mais de 3 minutos sem um intervalo de repouso de 15 minutos.
Demasiados salpicos ou pulverização de farinha durante o processamento.	A velocidade seleccionada é demasiado alta.	Selecione inicialmente uma velocidade mais baixa e aumente lentamente à medida que a mistura engrossa.
	A taça é pouco profunda ou demasiado pequena para poder processar os ingredientes.	Escolha uma taça de tamanho apropriado.
Os acessórios não saem dos encaixes.	O selector de velocidade não está na posição "O".	Para remover os acessórios, confirme que o selector de velocidade está na posição OFF "O" e que o cabo da batedeira está desligado da tomada. Pressione o SureEject™ do utensílio.

Español

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

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **No haga funcionar el aparato durante más tiempo del que se especifica a continuación sin un período de descanso. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.**

Función/ accesorio	Tiempo máximo de funcionamiento	Período de descanso entre los funcionamientos
Batidores	6 minutos	Desenchufe el aparato y deje que se enfrie durante 15 minutos
Mezclas pesadas para tarta	3 minutos	

- Nunca sumerja el cuerpo de la batidora de varillas en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe.

- Compruebe que el cable esté totalmente desenrollado de la base para enrollar el cable antes de utilizar la batidora de varillas.
- Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las partes móviles.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Nunca utilice una batidora de varillas dañada. Para solicitar que la revisen o la reparen: consulte “Servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido, antes de montarlo, de desmontarlo o de limpiarlo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- La potencia nominal se basa en el accesorio para picar. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Limpieza

- Apague, desenchufe y retire los batidores antes de limpiar el aparato.
- Nunca sumerja la batidora de varillas en agua ni permita que se mojen el cable o el enchuche.
- Nunca utilice abrasivos para limpiar las piezas.

Antes de enchufar el aparato

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

Antes de utilizar la batidora de varillas por primera vez

- Lavar las piezas (consulte "Limpieza").

Descripción del aparato

- ① Selector de 5 velocidades
- ② Utensilio SureEject™
- ③ Batidores
- ④ Base para enrollar el cable

Para usar su batidora de varillas

- 1 Inserte los batidores - gire y apriete hasta que queden bien ajustados.
- 2 Enchufe.
- 3 Con los ingredientes en un bol de tamaño adecuado, ponga los batidores dentro del bol.
- 4 Seleccione la velocidad deseada de 1 (la más lenta) a 5.
- A medida que la mezcla

- espece, aumente la velocidad.
 - Si el aparato empieza a ir más despacio o se ahoga, aumente la velocidad.
- 5 Cuando la mezcla haya obtenido la consistencia deseada, ponga el selector de velocidad en la posición de apagado "O" y, a continuación, saque los batidores del bol.
- 6 Para retirar los utensilios, compruebe que el selector de velocidad esté en la posición de apagado "O" y desenchufe la batidora de varillas. Empuje el utensilio SureEject™ hacia abajo ②. Sujete los ejes de los utensilios al expulsarlos.

Consejos y sugerencias

- Al batir para hacer mezclas para tarta, utilice mantequilla o margarina a temperatura ambiente o ablándela antes de usarla.
- Para evitar sobrecargar el bol para mezclas, elija uno de un tamaño adecuado.
- Las cantidades grandes y las mezclas espesas pueden requerir un tiempo de mezclado más largo.
- Al batir nata, se recomienda utilizar un bol con bordes altos para minimizar las salpicaduras.
- Desconéctela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.

Tabla de usos recomendados

Tenga en cuenta que esto son solo recomendaciones y que la velocidad que usted seleccione puede depender del tamaño del bol, las cantidades, los ingredientes que esté mezclando y las preferencias personales.

Aumente la velocidad gradualmente hasta alcanzar las velocidades que se recomiendan a continuación.

Tipo de comida	 MAX		 (Minutos)
Claras de huevo	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Montar nata (los tiempos de procesamiento pueden variar dependiendo del contenido en grasa de la nata)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Preparados para tartas en un solo paso	1 kg Peso total	1 - 5	1 - 2
Pasta para rebozar	1 litro	5	1
Mezclar manteca con harina. Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	250 g Peso de la harina	1 - 2 2	2 - 4 1

Tipo de comida	 MAX		 (Minutos)
Pastel de frutas Batir manteca y azúcar Añadir harina, fruta, etc.	900 g Peso total	5 1 - 2	3 - 4 1

Accesorio opcional (no se suministra en el paquete)

Minipicadora - consulte la sección "Servicio técnico y atención al cliente" para encargarla.

Base para enrollar el cable ④

Después del uso, enrolle el cable alrededor de la base de la batidora de varillas.

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La batidora de varillas no funciona.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
La batidora de varillas empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento.	La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	Aumente la velocidad.
	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la tabla de usos recomendados para ver las velocidades y las cantidades que se pueden procesar. No haga funcionar la batidora durante más de 3 minutos seguidos sin un período de descanso de 15 minutos con mezclas pesadas para tarta.
Exceso de salpicaduras o pulverización de harina durante el procesamiento.	La velocidad seleccionada es demasiado alta.	Al principio, seleccione una velocidad más lenta y aumentela a medida que la mezcla se espese.
	El bol es demasiado poco profundo o demasiado pequeño para los ingredientes que se están procesando.	Seleccione un bol para mezclas de tamaño adecuado.
No se pueden quitar los utensilios de las tomas.	El selector de velocidad no está en la posición de apagado "O".	Para retirar los utensilios, compruebe que el selector de velocidad esté en la posición de apagado "O" y desenchufe la batidora de varillas. Empuje el utensilio SureEject™.

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **Lad ikke dit apparat køre i længere tid end de nedenfor specificerede tider uden pause. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

Funktion/ tilbehør	Maksimal brugstid	Pause i brug
Piskeris	6 minutter	Tag apparatets stik ud, og lad det køle ned i 15 minutter
Tunge kageblan- dinger	3 minutter	

- Nedsæk aldrig håndmikserens hoveddel i vand og lad aldrig den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud af ledningsopbevaringen, før du bruger håndmikseren.
- Sørg for at holde fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra de

bevægelige dele.

- Lad aldrig den strømførende ledning berøre varme overflader eller hænge, således at børn kan nå den.
- Anvend aldrig en beskadiget håndmikser. Få den kontrolleret eller repareret: se afsnittet 'Service og kundepleje'.
- Anvend aldrig uautoriserede dele.
- Sluk altid for apparatet og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse og rengøring.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Den nominelle effekt er baseret på hakkertilbehøret. Andet tilbehør kan bruge mindre strøm.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Rengøring

- Sluk altid, tag stikket ud, og udtag piskerisene før rengøring.
- Nedsænk aldrig håndmikserens hoveddel i vand og lad aldrig den strømførende ledning eller stikkontakt blive våde.
- Anvend aldrig skrappe rengøringsmidler til rengøring af håndmikserens dele.

Før stikket sættes i kontakten

- Kontroller at din elektricitetsforsyning svarer til den, der er vist på undersiden af din håndmikser.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før første anvendelse

- Rengør delene (se afsnittet 'Rengøring').

Forklaring

- ① 5 Hastighedsvælger
- ② SureEject™ for redskaber
- ③ Piskeris
- ④ Ledningsopbevaring

Sådan anvendes din håndmikser

- 1 Sæt piskerisene i – drej dem, og tryk, til de sidder fast.
- 2 Sæt stikket i.
- 3 Kom ingredienserne i en skål af passende størrelse, og sæt piskerisene ned i skålen.
- 4 Vælg den ønskede hastighed fra 1 (lavest) til 5.
- Øg hastigheden når blandingen begynder at tykne.

- Hvis maskinen starter for langsomt eller lyder anstrengt, øges hastigheden.
- 5 Når blandingen har nået den ønskede konsistens, sættes hastighedsknappen igen på FRA-positionen "O", og piskerisene tages ud af skålen.
 - 6 For at fjerne redskaberne skal det sikres, at hastighedskontakten står på FRA-positionen "O", hvorefter håndmikserens stik tages ud. Tryk SureEject™ for redskaber ned ②. Hold fat i tilbehørets aksel, når den skydes ud.

Vink og tips

- Når kageblandingen røres blød, skal der bruges smør eller margarine, der har stuetemperatur, eller det skal blødgøres før brug.
- Vælg en passende størrelse blandeskål, for at undgå at ingredienserne flyder over.
- Store mængder og tykke blandinger kan behøve længere blandingstid.
- Når du pisker piskefløde, anbefales det at bruge en skål med høje sider for at minimere stænk.
- Sluk for mikseren, så snart du har opnået den rette konsistens.

Oversigt over anbefalet brug

Bemærk at dette kun er anbefalinger. Den hastighed, du vælger, kan afhænge af skålstørrelse, mængde, ingredienserne, du mikser, og personlige præferencer..
Øg hastigheden gradvist som anbefalet herunder.

Fødevarekategori	 MAKS.		 (Min.)
Æggehvider	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Piskefløde (tilberedningstiden kan variere afhængigt af flødens fedtindhold)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Alt i én kageblanding	1 kg vægt i alt	1 - 5	1 - 2
Pandekagedej	1 liter	5	1
Bland fedtstoffet i melet og tilfør vand for at samle ingredienserne	250 g melvægt	1 - 2 2	2 - 4 1
Frugtkage Fedt og sukker røres blødt Mel, frugt osv. foldes i.	900 g vægt i alt	5 1 - 2	3 - 4 1

Ekstra tilbehør (medfølger ikke i pakken)

Minihakker - se afsnittet "Service og kundepleje" angående bestilling.

Ledningsopbevaring

Efter brug skal ledningen vikles rundt om håndmikserens bund.

Service og kundepleje

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



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Håndmikser virker ikke.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
Håndmikser begynder at sagtne farten eller lyder anstrengt under tilberedning.	Valgt hastighed for lav.	Øg hastigheden.
	Anbefalet mængde overskredet	Se oversigten over anbefalet brug angående hastigheder og tilberedelsesmængder. Lad den ikke køre længere end 3 minutter uden 15 minutters hviletid ved tunge kageblandinger.
Kraftig stænkning eller melsprøjt under tilberedning.	Valgt hastighed for høj.	Vælg først en lavere hastighed, og øg den, når blandingen bliver tykkere.
	Skål ikke dyb nok eller for lille til de ingredienser, der tilberedes.	Vælg en røreskål af egnet størrelse.
Kan ikke fjerne redskaberne fra fatningerne.	Hastighedsvælger ikke i position "O".	For at fjerne redskaberne skal det sikres, at hastighedsvælgeren står i FRA-positionen "O", og at håndmikserens stik tages ud. Tryk på SureEject™ for redskaber.

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Kör inte apparaten under längre tid än vad som anges nedan utan viloperiod. Kontinuerlig bearbetning under längre perioder kan skada apparaten.**

Funktion/ tillbehör	Maximal drifftid	Viloperiod mellan bearbetningar
Vispar	6 min.	Koppla ur apparaten och låt den svalna under 15 min.
Tungbear- betade kaksmeter	3 min.	

- Lägg aldrig handmixerns stomme i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Se till att linda av sladden helt och hållet från sladdvindan innan du använder handmixern.
- Håll fingrar, hår, kläder och redskap borta från delar som är i rörelse.

- Låt aldrig sladden komma i kontakt med varma ytor eller hänga ned så att ett barn kan nå den.
- Använd aldrig en skadad handmixer. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'Service och kundtjänst'.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända.
- Stäng alltid av enheten och koppla ur den ur nätuttaget när du lämnar den obevakad, innan du sätter ihop den, tar isär den eller rengör den.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Märkeffekten är baserad på hacktillbehöret. Andra tillbehör kan använda mindre kraft.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten

används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Rengöring

- Stäng alltid av, dra ur stickkontakten och ta bort visparna före rengöring.
- Lägg aldrig handmixerns stomme i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våta.
- Diska aldrig delarna i slipande rengöringsmedel.

Innan du sätter i stickkontakten

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

Innan du använder handmixern första gången

- Diska delarna (se 'Rengöring').

Förklaring till bilder

- ① Hastighetsreglage i 5 steg
- ② SureEject™ för redskap
- ③ Vispar
- ④ Sladdvinda

Använda handmixern

- 1 Sätt i visparna - vrid och tryck tills de sitter fast.
- 2 Anslut stickkontakten.
- 3 Lägg ingredienserna i en skål av lämplig storlek och för ner visparna i skålen.
- 4 Välj lämplig hastighet mellan 1 (lägsta) och 5.
 - Öka hastigheten när blandningen tjocknar.
 - Sänk hastigheten om maskinen går trögt.
- 5 När blandningen har fått önskad konsistens ställer du

åter hastighetsreglaget på läge "O" och lyfter sedan upp visparna ur skålen.

- 6 För att avlägsna verktygen ställer du hastighetsreglaget i läge "O" och drar ur kontakten till handmixern. Tryck ner SureEject™ ②. Håll i redskapets skaft när du matar ut det.

Tips och idéer

- För bästa resultat ska smör eller margarin få mjukna i rumstemperatur innan det vispas.
- Välj en skål i lämplig storlek så att den inte blir överfull.
- Stora mängder och tjocka blandningar kan kräva längre vipstid.
- När du viskar grädde ska du använda en skål med höga kanter så att det inte stänker.
- Stäng av den direkt när du har önskad konsistens.

Rekommenderad användning

Observera att detta endast är rekommendationer och att hastigheten du ska välja beror på skålens storlek, mängden och Ingredienserna du ska mixa, samt även din personliga smak. Öka gradvis till rekommenderad hastighet nedan.			
Typ av ingredienser	 MAX		 (Mins)
Äggvitor	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Vispa grädde (bearbetningstiden kan variera beroende på gräddens fettinnehåll)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Allt-i-ett, kakmix	1 kg Total vikt	1 - 5	1 - 2
Smet	1 liter	5	1
Blanda fett i vetemjöl. Tillsätta vatten för att blanda ingredienser till kakdeg	250 g Mjölvtikt	1 - 2 2	2 - 4 1
Fruktkaka Vispa upp matfett och socker Vända ned mjöl, frukt etc.	900 g Total vikt	5 1 - 2	3 - 4 1

Valfritt tillbehör (inte inkluderat i paketet)

Minihackare - se avsnittet "Service och kundtjänst" för att beställa.

Sladdvinda ④

Rolla upp sladden runt handmixerns bas igen efter användning.

Service och kundtjänst

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



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

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

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Handmixern fungerar inte.	Ingen ström.	Kontrollera att apparaten är ansluten till eluttaget.
Handmixern börjar gå långsammare eller skakar under användning.	Vald hastighet för låg.	Öka hastigheten.
	Rekommenderad mängd har överskridits.	Se tabellen Rekommenderad användning för val av lämplig hastighet och mängd vid bearbetning. Bearbeta inte tungbearbetade kaksmeter längre än 3 minuter utan att göra ett uppehåll på 15 minuter.
Det stänker och yr mjöl under bearbetning.	Vald hastighet är för hög.	Välj en lägre hastighet inledningsvis och öka sedan när blandningen tjocknar.
	Skålen är för låg eller för liten för de ingredienser som bearbetas.	Välj en skål av lämplig storlek.
Det går inte att avlägsna verktygen från uttagen.	Hastighetsreglaget är inte inställt på läge "O".	När du ska avlägsna verktygen ska du ställa hastighetsreglaget på läge "O" och dra ur kontakten till handmixern. Tryck på SureEject™ för verktygen.

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **Ikke bruk apparatet lenger enn de angitte tidene uten hvileperioder. Ved kontinuerlig behandling i lengre perioder kan det skade apparatet.**

Funksjon/ tilbehør	Maksimum behandlingstid	Hvileperiode mellom hver behandling
Visper	6 minutter	Koble fra apparatet og la det kjøle seg ned i 15 minutter
Tung kake mikser	3 minutter	

- Du må aldri legge selve håndmikseren i vann eller la ledningen bli våt.
- Kontroller at ledningen er helt viklet ut fra ledningsbunten før du bruker håndmikseren.
- Hold fingre, hår, klesplagg og redskap unna bevegelige deler.
- La aldri ledningen berøre varme

overflater eller henge ut over benkekanten der et barn kan få tak i den.

- Bruk aldri en skadet håndmikser. Få den ettersett eller reparert, se “Service og kundetjeneste”.
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet når den står ubevoktet, før montering, demontering og rengjøring.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Merkeeffekten er basert på kuttetilbehøret. Andre tilbehør kan trekke mindre effekt.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Rengjøring

- Slå alltid av, koble fra og fjern vispene før rengjøring.
- Legg aldri selve håndmikseren i vann, eller la ledningen bli våt.
- Bruk aldri skuremidler til å rengjøre delene.

Før du setter støpselet i kontakten

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

Før du bruker håndmikseren for første gang

- Vask alle delene (se "Rengjøring").

Deler

- ① 5 hastighetsvelger
- ② SureEject™ verktøy
- ③ Visper
- ④ Ledningsbunt

Slik bruker du håndmikseren

- 1 Sett inn vispene - vri og skyv til de er festet.
- 2 Plugg inn.
- 3 Med ingrediensene i en bolle av passende størrelse, plasser vipsene i bollen.
- 4 Velg ønsket hastighet fra 1 (trege) til 5.
- Ettersom blandingen tykner, øk hastigheten.
- Dersom maskinen begynner å bremse eller arbeidskraften, øke hastigheten.
- 5 Når blandingen har fått riktig konsistens, vrir du hastighetsvelgeren tilbake

til av-posisjon 'O' og løfter deretter vispene opp fra bollen.

- 6 Når du skal fjerne verktøyene, må du først påse at hastighetsvelgeren står i av-posisjon 'O' og trekke ut stikkkontakten til håndmikseren. Trykk SureEject™ verktøyet ned ②. Hold på verktøyhåndtaket når du tar ut verktøyene.

Råd og tips

- Ved kreming for kakedeig, bruker smør eller margarin ved romtemperatur eller mykne før bruk.
- For å unngå å overbelaste bollen, velger du en med passende størrelse.
- Store mengder og tykke blandinger kan kreve lengre blandetid.
- Når du lager kremfløte, bruk en bolle med høy side for å unngå sprut.
- Slå den av så snart du har rett konsistens.

Tabell for anbefalt anvendelse

Dette er bare anbefalinger, og hastigheten du velger avhenger av bollestørrelsen, mengden, ingrediensene du mikser og personlige preferanser.

Øk gradvis til anbefalt hastighet nedenfor.

Mattype	 MAX		 (Min)
Eggehviter	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Piske krem (Tiden det tar avhenger av fettinnholdet i fløten)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Alt-i-en-kakeblandinger	1 kg Samlet vekt	1 - 5	1 - 2
Kakedeig	1 liter	5	1
Smuldre smør i melet Tilsette vann for å blande paideig	250 g Melvekt	1 - 2 2	2 - 4 1
Fruktkake Krame fett og sukker Blande inn mel, frukt, osv.	900 g Samlet vekt	5 1 - 2	3 - 4 1

Valgfritt tilbehør (følger ikke med i esken)

Minikutter – se avsnittet “Service og kundetjeneste” for å bestille.

Ledningsbunt ④

Etter bruk må du vikle ledningen rundt bunnen av håndmikseren.

Service og kundetjeneste

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



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Feilsøkningsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Håndmikseren fungerer ikke.	Ingen strøm.	Sjekk at apparatet er koblet til.
Handmikser begynner å dabbe av eller jobbe tungt under miksing.	For lav hastighet er valgt.	Øk hastigheten.
	Anbefalt mengde overskredet.	Se tabell for anbefalt anvendelse for miksing av mengder og hastigheter. Må ikke brukes i mer enn 3 minutter uten 15 minutters hvilepause med tunge kakeblandinger.
Mye spruting eller melsøl under miksing	For høy hastighet er valgt.	Start med en lavere hastighet og øk etter hvert som blandingen tykner.
	Bollen er for lav eller for liten for ingrediensene som mikses.	Bruk en bolle med riktig størrelse.
Umulig å fjerne verktøy fra kontaktene.	Hastighetsvelger er ikke i 'O'-posisjon.	For å fjerne verktøy, må du først påse at hastighetsvelgeren står i av-posisjon "O" og trekker ut støpselet til håndmikseren. Trykk på SureEject™ verktøyet.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **Laitetta saa käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan alla kuvatun ajan verran ilman taukoa. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

Toiminto/ lisälaite	Pisin yhtäjaksoinen käyttöaika	Tauon pituus käyttöjaksojen välillä
Vispilät	6 minuuttia	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähdyä 15 minuuttia.
Paksut kakkutaikinat	3 minuuttia	

- Älä koskaan upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Varmista, että liitosjohto on täysin kierretty auki liitosjohdon pidikkeestä, ennen kuin alat käyttää sähkövatkainta.

- Pidä sormet, hiukset, vaatteet ja keittiötyövälineet loitolla liikkuvista osista.
- Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä käytä vaurioitunutta vatkainta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa, kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Nimellisvirta perustuu leikkurin virrankulutukseen. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole

korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Puhdistaminen

- Katkaise virta vatkaimesta, irrota pistotulppa pistorasiasta ja poista vispilät vatkaimesta aina ennen laitteen puhdistamista.
- Älä koskaan upota vatkaimen runkoa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua.
- Älä puhdista osia hankausaineilla.

Ennen liittämistä verkkovirtaan

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

Ennen vatkaimen käyttämistä ensimmäistä kertaa

- Pese kaikki osat Puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

Selite

- ① 5 nopeudenvälitsin
- ② Varusteen helppo SureEject™ -irrotin
- ③ Vispilät
- ④ Liitosjohdon pidike

Vatkaimen käyttäminen

- 1 Työnnä vispilät vatkaimeen – käännä ja työnnä sisään, kunnes ne ovat kytkeytyneet tukevasti paikoilleen.
- 2 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 3 Kun ainekset on pantu sopivan kokoiseen kulhoon, laske vispilät sinne.
- 4 Valitse haluamasi nopeus alueella 1 (hitain) – 5.

- Kun seos sakenee, lisää nopeutta.
 - Jos sekoittaminen hidastuu tai muuttuu työlääksi, lisää nopeutta.
- 5 Kun seos on haluamasi paksuista, siirrä nopeudenvälitsin O-asentoon ja nosta vispilät pois kulhosta.
 - 6 Kun irrotat työvälineet, varmista, että nopeudenvälitsin on O-asennossa. Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta. Paina SureEject™ -irrotin alas ②. Kun irrotat vispilät tai taikinakoukut, tartu niiden varsiin.

Vihjeitä ja neuvoja

- Kun sekoitat kakkutaikinaa, anna voin tai margariinin lämmetä huoneenlämpöiseksi tai pehmentyä ennen sekoittamista.
- Valitse oikean kokoinen kulho ylikuormittamisen estämiseksi.
- Jos taikinaa on paljon tai se on paksua, sekoittamiseen tarvitaan ehkä paljon aikaa.
- Vaahdota kerma korkealaitaisessa kulhossa roiskumisen vähentämiseksi.
- Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.

Käyttösuositustaulukko

Huomaa, että nämä ovat vain suosituksia. Valitsemasi nopeus on ehkä valittava kulhon koon, määrän, aineosien ja oman makusi mukaan.

Lisää nopeutta vähitellen, kunnes nopeus vastaa jäljempänä kuvattua.

Ruoan tyyppi	 MAX		 (Mins)
Munanvalkuaiset	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Kerman vaahdottaminen (Aika voi vaihdella kerman rasvapitoisuuden mukaan.)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Valmiit leivontaseokset	Taikinan paino 1 kg	1 - 5	1 - 2
Taikina	1 litra	5	1
Rasvan hierominen jauhoihin Veden lisääminen valmiisiin taikina- aineksiin	Jauhoja 250 g	1 - 2 2	2 - 4 1
Hedelmäkakku Rasvan ja sokerin vaahdottaminen Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien käänteleminen sekaan	Taikinan paino 900 g	5 1 - 2	3 - 4 1

Valinnainen lisävaruste (ei sisälly toimitukseen)

Monitoimimylly: tilaamisesta on lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

Liitosjohdon pidike ④

Kierrä liitosjohto käytön jälkeen sähkövatkaimen rungon ympärille.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen Ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoön. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Vatkain ei toimi.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa.
Vatkain toimii hitaasti tai työläästi.	Valittu nopeus on liian alhainen.	Lisää nopeutta.
	Suositteltu määrä on ylitetty.	Suosittelut nopeudet ja määrät näkyvät käyttösuositustaulukossa. Kun vatkaat paksuja kakkutaikinoita, käytä sähkövatkainta korkeintaan 3 minuuttia kerrallaan ja anna sen sitten levätä 15 minuuttia.
Taikinaa tai jauhoja roiskuu runsaasti.	On valittu liian suuri nopeus.	Valitse aluksi hidas nopeus. Kun seos paksunee, lisää nopeutta.
	Kulho on liian kapea tai pieni aineksien käsittelemiseksi.	Valitse oikeankokoinen sekoituskulho.
Työvälineitä ei voi irrottaa aukoista.	Nopeudenvälitsin ei ole O-asennossa.	Kun irrotat työvälineet, varmista, että valintakytkin on O-asennossa. Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta. Paina varusteen SureEject™ -irrotinta.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **Cihazınızı aşağıda belirtilen süreleri aşacak şekilde aralıksız olarak çalıştırmayın. Uzun süre boyunca sürekli olarak çalışma cihazınıza zarar verebilir.**

Fonksiyon / Ek	Azami Çalışma Süresi	İşlemler arasında dinlendirme süresi
Çırpıcılar	6 dakika	Cihazın fişini çekin ve 15 dakika boyunca soğumasını bekleyin
Yoğun kek karışımları	3 dakika	

- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- El mikserini kullanmadan önce kablo sargısındaki kablonun tamamen açılmış olduğundan emin olun.
- Parmaklarınızı, saçlarınızı, giysilerinizi ve mutfak aletlerini hareketli parçalardan uzak tutun.

- Kablonun asla sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin veya çocukların erişebileceği yerlere asmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı el mikseri kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Onaylanmamış eklentileri asla kullanmayın.
- Başıboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Nominal güç doğrayıcı eklentisini baz almaktadır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz

kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın, fişten çekin ve çırpıcıları çıkartın.
- El mikserinin gövdesini asla suya sokmayın veya kordonun ya da fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- Parçaları temizlemek için asla temizleyici kullanmayın.

Fişe takmadan önce

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

El mikserinizin ilk kullanımından önce

- Parçaları yıkayın (bkz. 'Temizlik').

Parçalar

- ① 5 hız düğmesi
- ② SureEject™ aleti
- ③ Çırpıcılar
- ④ Kablo sargısı

- 5 Karışım istenilen yoğunluğa eriştiğinde, hız seçiciyi kapalı konuma getirin ve sonra çırpıcıları kaseinin dışına çıkarın.
- 6 Aletleri çıkarmak için, hız seçicinin kapalı "O" konumda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. SureEject™ aletini aşağı ittirin ②. Aletleri çıkarırken alet milleri üzerinden tutun.

El mikserinin kullanımı

- 1 Çırpıcıları takın- yerine oturana kadar döndürün ve ittirin.
 - 2 Fişe takın.
 - 3 Malzemeleri uygun büyüklükte bir kaseinin içine koyun, çırpıcıları kaseinin içine yerleştirin.
 - 4 1 (en yavaş) ila 5 arasında istenen hızı seçin.
- Karışım kalınlaştığında, hızı artırın.
 - Makine yavaşlamaya başlarsa veya zorlanırsa hızı artırın.

Öneri ve İpuçları

- Kek karışımları hazırlarken oda sıcaklığında tereyağı veya margarin kullanın ya da kullanmadan önce yumuşatın.
- Mikser kabınızı aşırı doldurmaktan kaçınmak için, uygun boyutta olanlardan birini seçin.
- Büyük miktarlar ve yoğun karışımlar daha uzun karıştırma süreleri gerektirebilir.

- Krema çırparken etrafa sıçramasını önlemek için yüksek kenarlı bir kase kullanılması tavsiye edilir.
- Doğru kıvamı elde eder etmez hemen kapatın.

Tavsiye edilen kullanım tablolarına

Lütfen bunların sadece öneriler olduğunu ve seçtiğiniz hızın kase boyutuna, miktarlara, karıştırdığınız malzemelere ve kişisel tercihe bağlı olduğunu aklınızda bulundurun.

Aşağıdaki önerilen hızlara kademeli olarak artırın.

Yiyecek tipi	 MAKS.		 (Mins)
Yumurta beyazı	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Krema (İşleme süresi kremanın yağ içeriğine bağlı olarak değişebilir)	200 - 500ml	1 - 5	1 - 3
Hepsi bir arada kek karışımları	1kg Toplam ağırlık	1 - 5	1 - 2
Pasta hamuru	1 litre	5	1
Una yağ eklemek Pasta malzemelerini birleştirmek için su eklemek	250g Kullanılan unun ağırlığı	1 - 2 2	2 - 4 1
Meyveli kek Krema yağı ve şeker Un, meyve vb şeyleri ekleme	900g Toplam ağırlık	5 1 - 2	3 - 4 1

İsteğe bağlı eklenti (pakete dahil değildir)

Mini doğrayıcı - sipariş etmek için 'Servis ve Müşteri Hizmetleri' bölümüne bakın.

Kablo Sargısı (4)

Kullandıktan sonra, el mikserinin kordonunu tabanın etrafına sarın.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "Sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Neden	Çözüm
El mikseri çalışmıyor.	Güç yok.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.
İşleme sırasında el mikseri yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Seçilmiş olan hız düşük.	Hızı artırın.
	Önerilen miktar aşılmış.	İşlenecek miktarlar ve işleme hızları için tavsiye edilen kullanım tablolarına bakın. Yoğun kek karışımlarında, 15 dakika ara vermeden 3 dakikadan daha uzun çalıştırmayın.
İşleme sırasında aşırı sıçrama veya un saçılması.	Seçilen hız çok yüksek.	Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve karışım kalınlaştıkça hızı artırın.
	Kase çok dar veya işlenen malzemeler için çok küçük.	Uygun boyda bir karıştırma kabı seçin.
Aletler soketten çıkartılamıyor.	Hız seçici ‘O’ pozisyonunda değil.	Aletleri çıkarmak için, hız seçicinin KAPALI “O” konumunda olduğundan emin olun ve el mikserini fişten çekin. SureEject™ aletine basın.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Nepoužívejte spotřebič bez přerušení déle než po dobu uvedenou níže. Při delším používání bez přerušení se může spotřebič poškodit.**

Funkce/ nástavec	Maximální doba provozu	Doba odpočinku před dalším použitím
Šlehače	6 minut	Odpojte spotřebič a nechte na 15 minut vychladnout
Hutné směsi na dorty	3 minut	

- Nikdy nevkládejte těleso ručního mixéru do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- Před použitím ručního mixéru

- zkontrolujte, zda je kabel zcela odmotaný z drážky na kabel.
- Prsty, vlasy, oblečení a nádobí uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
 - Dbejte na to, aby se kabel nedotýkal horkých povrchů, a nenechávejte ho viset dolů, aby ho nemohlo zachytit dítě.
 - Váš ruční mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „Servis a údržba“.
 - Nikdy nepoužívejte nepovolené příslušenství.
 - Přístroj vždy vypněte a odpojte od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním.
 - Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
 - Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
 - Jmenovitý výkon vychází z hodnot pro sekáček. Ostatní nástavce mohou odebírat energie méně.
 - Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.

- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Čištění

- Před čištěním vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení a sundejte šlehače.
- Ruční mixér nikdy nevkládejte do vody a zabraňte tomu, aby se kabel nebo zástrčka namočily.
- Na čištění dílů přístroje nepoužívejte pískové přípravky.

Před připojením přístroje do sítě

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

Před prvním použitím ručního mixéru

- Všechny části umyjte (viz „Čištění“).

Popis

- ① 5stupňový volič rychlosti
- ② Páčka SureEject™ pro uvolňování nástrojů
- ③ Šlehače
- ④ Drážka pro kabel

Obsluha vašeho ručního mixéru

- 1 Nasadte šlehače, otočte jimi a zatlačte na ně, aby zapadly na místo.

- 2 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky.
- 3 Umístěte ingredience do mísy vhodné velikosti a vložte šlehače do mísy.
- 4 Zvolte požadovanou rychlost od 1 (nejnižší) do 5.
 - Když směs zhoustne, zvyšte rychlost.
 - Pokud přístroj začne zpomalovat nebo se otáčet s obtížemi, zvyšte rychlost.
- 5 Když směs dosáhne požadované konzistence, vraťte přepínač rychlosti do vypnuté polohy „O“ a vytáhněte šlehače z mísy.
- 6 Před vytažením příslušenství z mixéru se ujistěte, že je přepínač rychlosti ve vypnuté

poloze „O“, a odpojte ruční mixér z elektrické zásuvky. Zatlačte na páčku SureEject™ pro uvolňování nástrojů ②.

Při vytahování příslušenství z mixéru je držte za hřídele.

Rady a tipy

- Při přípravě krémů do moučníků používejte máslo nebo margarín při pokojové teplotě nebo je před použitím nechte změkknout.
- Vyberte mísu vhodné velikosti, aby nedošlo k jejímu přeplnění.
- Větší množství a husté směsi mohou vyžadovat delší dobu mixování.
- Při šlehání smetany doporučujeme použít hlubokou mísu, aby obsah co nejméně stříkal ven.
- Jakmile dosáhnete správné konzistence, mixér vypněte.

Tabulka doporučených rychlostí a množství

Uvedené údaje představují pouze doporučení a zvolená rychlost bude záviset na velikosti mísy, množství a typu zpracovávaných přísad a na osobních požadavcích.

Postupně zvyšujte rychlost na níže doporučené úrovně.

Druh potravin	 MAX.		 (Min)
Vaječné bílky	1–10	4–5	1–3
Šlehání smetany (doba zpracování se může lišit v závislosti na obsahu tuku ve smetaně)	200–500 ml	1–5	1–3
Základní směsi na moučníky	Celková hmotnost 1 kg	1–5	1–2
Lité těsto	1 litr	5	1
Tření tuku s moukou Přidávání vody k přísadám na těsto	Hmotnost mouky 250 g	1–2 2	2–4 1
Biskupský chlebiček Šlehání tuku a cukru Vmíchání mouky, ovoce apod.	Celková hmotnost 900 g	5 1–2	3–4 1

Volitelný nástavec (není dodáván s přístrojem)

Malý sekáček – informace o objednání najdete v části Servis a údržba.

Drážka pro kabel ④

Po skončení práce omotejte kabel kolem základny ručního mixéru.

Servis a údržba

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



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

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

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

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Přístroj se nespustí.	Chybí napájení.	Zkontrolujte zapojení do elektrické zásuvky.
Přístroj zpomaluje nebo začne pracovat ztěžka.	Byla zvolena příliš nízká rychlost.	Zvolte vyšší rychlost.
	Byla překročeno doporučené množství.	Správné rychlosti a množství ke zpracování najdete v tabulka doporučených rychlostí a množství. Při zpracování tuhých směsí na dorty nenechávejte přístroj puštěný bez 15minutové přestávky déle než 3 minuty.
Směs při zpracování příliš stříká nebo z mísy vyletuje mouka.	Byla zvolena příliš vysoká rychlost.	Zvolte nejprve nižší rychlost a jak bude směs houstnout, zvyšujte ji.
	Mísa je vzhledem k objemu zpracovávaných přísad příliš mělká nebo příliš malá.	Zvolte mísu odpovídající velikosti.
Nástroje nelze vyjmout ze zásuvek.	Přepínač rychlosti není v poloze „O“.	Před vysunutím nástrojů zkontrolujte, zda je přepínač rychlosti v poloze vypnuto „O“, a odpojte přístroj od elektrického napájení. Stiskněte páčku SureEject™ pro uvolňování nástrojů.

Magyar

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

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **Ne működtesse a készüléket pihentetés nélkül az alábbiakban megadottnál hosszabb ideig. Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.**

Funkció/ tartozék	Maximális működési idő	A működtetések között szükséges pihentetés
Habverők	6 perc	A hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból, és várjon 15 percet, hogy a készülék lehűljön
Sűrű tészta- keverékek	3 perc	

- Soha ne merítse a kézi mixert vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Ügyeljen rá, hogy a kézi mixer használata előtt a vezetéket teljesen letekerje a vezetéktartóról.
- Tartsa távol ujjait, haját, ruházatát és a konyhai eszközöket a mozgó alkatrészekről.
- A vezeték soha ne érjen forró felületekhez, és ne hagyja azt lelógni olyan helyen, ahol egy gyermek megfoghatja azt.
- Soha ne használjon sérült kézi mixert. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd "Szerviz és vevőszolgálat".
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékot.
- Ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A névleges teljesítmény a daráló

tartozék teljesítményén alapszik. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót és vegye ki a habverőket.
- Soha ne merítse a kézi mixert vízbe, és ügyeljen rá, hogy a vezeték vagy csatlakozó ne legyen nedves.
- Soha ne használjon súrolószert a tisztításhoz.

Mielőtt csatlakoztatná

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

Mielőtt először használja a kézi mixert

- Mossa el az alkatrészeket (lásd „Tisztítás”).

A készülék részei

- ① 5 fokozatú sebességválasztó
- ② SureEject™ kioldógomb
- ③ Habverők
- ④ Vezetéktartó

A kézi mixer használata

- 1 Helyezze be a habverőket – forgassa el és nyomja be, amíg rögzül.
- 2 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- 3 Helyezze a hozzávalókat egy megfelelő méretű edénybe, és merítse a habverőket az edénybe.
- 4 Válassza ki a kívánt sebességet 1 (leglassabb) és 5 között.
- Amint a keverék sűrűsödik, növelje a sebességet.
- Ha a készülék lelassul vagy gyengül, növelje a sebességet.
- 5 Amikor a keverék elérte a kívánt állagot, állítsa vissza a sebességválasztót a kikapcsolt „O” állásba, és emelje ki a habverőket a tálból.
- 6 A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a sebességválasztó kikapcsolt „O” állásban legyen, és húzza ki a kézi mixer hálózati csatlakozóját. Nyomja lefelé az SureEject™ kioldógombot ②. A keverőfejek kiemelésekor fogja meg a szárukat.

Tanácsok és tippek

- Tésztakeverékek összedolgozásakor a vaját vagy a margarint szobahőmérsékleten használja, vagy használat előtt lágyítsa meg.
- A keverőedény túlterhelésének megelőzése érdekében megfelelő méretű edényt válasszon.
- Nagyobb mennyiségeknél vagy sűrű keverékeknél hosszabb keverési időre lehet szükség.
- Tejszínhab készítéséhez magas oldalú edényt használjon, hogy megelőzze a hab kifröccsenését.
- Kapcsolja ki a készüléket, amint elérte a megfelelő állagot.

Felhasználási útmutató

Vegye figyelembe, hogy ezek csak javaslatok, és a kiválasztandó sebesség függ az edény méretétől, a mennyiségektől, a felhasznált alapanyagoktól és az egyéni igényektől is.

Fokozatosan növelje a sebességet az alábbi ajánlott értékig.

Ételtípus	 MAX.		 (perc)
Tojásfehérje	1 – 10	4 – 5	1 – 3
Tejszín (A feldolgozási idő a tejszín zsírtartalmától függően eltérő lehet.)	200 – 500 ml	1 – 5	1 – 3
Tésztaporok	1 kg teljes súly	1 – 5	1 – 2
Palacsintatészta	1 liter	5	1
Zsiradék összedolgozása liszttel Víz hozzáadása tészta keverésénél	250 g liszt súlya	1 – 2 2	2 – 4 1

Ételtípus	 MAX.		 (perc)
Gyümölcstorta Zsíradék és cukor összedolgozása Liszt, gyümölcs stb. bekeverése	900 g teljes súly	5 1 - 2	3 - 4 1

Választható tartozék (nincs a csomagban)

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

Vezetéktartó ④

Használat után tekerje a zsinórt a kézi mixer alapja köré.

Szerviz és vevőszolgálat

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



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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A kézi mixer nem működik.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
A kézi mixer lelassul vagy gyengül a keverés közben.	A kiválasztott sebesség túl alacsony.	Növelje a sebességet.
	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	A sebességekre és a feldolgozandó mennyiségekre vonatkozóan lásd a Felhasználási útmutatót. Sűrű tésztakeverékek összedolgozásakor ne működtesse a készüléket 3 percnél tovább, és utána legalább 15 percig pihentesse.
Túlzott kifröccsenés vagy kiszóródás (liszt) a feldolgozás során	A kiválasztott sebesség túl nagy.	Az indulásnál válasszon alacsonyabb sebességet, majd növelje, ahogy a keverék sűrűbb lesz.
	Az edény túl lapos vagy túl kicsi a feldolgozandó hozzávalókhöz.	Válasszon megfelelő méretű keverőedényt.
Nem lehet kivenni a keverőfejet az aljzatból.	A sebességválasztó nincs az „O” kikapcsolt állásban.	A keverőfejek eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a sebességválasztó az „O” kikapcsolt állásban legyen, és húzza ki a kézi mixer hálózati csatlakozóját. Nyomja le az SureEject™ kioldógombot.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą
ilustracje

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **Nie używać urządzenia bez przerwy przez czas dłuższy niż czasy podane poniżej. Nieprzerwana praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**

Funkcja/ nasadka	Maksymalny czas pracy	Długość przerwy pomiędzy etapami pracy
Końcówki do ubijania i mieszania	6 minut	Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie
Gęste mieszanki na ciasta na słodko	3 minuty	

- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.
- Przed użyciem miksera należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest całkowicie odwinięty z rowka na przewód.
- Nie zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części miksera i nie dopuszczać, by w ich pobliżu dostały się włosy lub części garderoby.
- Nie dopuszczać, by przewód zasilający stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ dziecko może pociągnąć za przewód i zrzucić urządzenie.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przez firmę nasadek.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej

lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.

- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Moc znamionowa oparta jest na wynikach końcówki siekającej. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia mikser należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i wyjąć ubijaki.

- Nie zanurzać korpusu miksera w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia wtyczki bądź przewodu zasilającego.
- Do czyszczenia elementów urządzenia nie używać środków ściernych.

Przed podłączeniem do źródła zasilania

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

Przed pierwszym użyciem miksera

- Umyć części (zob. ustęp pt. „Czyszczenie”).

Oznaczenia

- ① 5-stopniowy przełącznik prędkości
- ② Przycisk SureEject™ do zwalniania końcówek
- ③ Końcówki do ubijania i mieszania
- ④ Rowek do zawijania przewodu

Eksploatacja ręcznego miksera

- 1 Zamocować ubijaki – przekrócić i wcisnąć, aż będą stabilnie osadzone.
- 2 Podłączyć urządzenie do zasilania.
- 3 Składniki umieścić w odpowiedniej wielkości misce i włożyć do niej ubijaki.
- 4 Wybrać odpowiednią prędkość miksowania: od 1 (najwolniejsza) do 5.
- W miarę gęstnienia mieszanych składników zwiększać prędkość.

- Jeśli urządzenie zacznie zwalniać lub się przesilać, należy zwiększyć obroty.
- 5 Gdy miksowane składniki osiągną żądaną konsystencję, przesunąć przełącznik prędkości z powrotem do pozycji „wyłączony” (O), a następnie wyjąć ubijaki z miski.
 - 6 Aby wyjąć końcówki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (wyłączony), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego. Nacisnąć przycisk SureEject™ do zwalniania końcówek ②. Wyjmując końcówki, należy trzymać je za trzonki.

Porady i wskazówki

- Ucierając składniki na ciasta na słodko, używać masła lub margaryny w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć je przed użyciem.
- Aby nie przepełniać naczyń, w którym miksowane są składniki, należy wybrać naczynie odpowiedniej wielkości.
- Duże ilości składników oraz składniki gęste mogą wymagać dłuższego czasu miksowania.
- Ubijając śmietanę, użyć wysokiego naczynia, co pomoże zminimalizować rozchłapywanie składników.
- Po uzyskaniu żądanej konsystencji natychmiast wyłączyć mikser.

Tabela zaleceń

Należy pamiętać, że poniższe informacje to wyłącznie zalecenia i że wybrana prędkość może zależeć od wielkości miski, ilości i rodzaju miksowanych składników oraz osobistych preferencji. Stopniowo zwiększać prędkość do prędkości zalecanych poniżej.

Rodzaj produktu	 MAKS.		 (w minutach)
Białka jajek	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Bitą śmietanę (czas ubijania może być różny w zależności od zawartości tłuszczu w śmietanie)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Ciasta w proszku	1 kg wagi całkowitej	1 - 5	1 - 2
Rzadkie ciasto	1 litr	5	1
Wcieranie tłuszczu w mąkę Dodawanie wody w celu połączenia składników ciasta	250 g wagi mąki	1 - 2 2	2 - 4 1
Keks Ucieranie tłuszczu z cukrem Dodawanie mąki, owoców itp. do ciasta	900 g wagi całkowitej	5 1 - 2	3 - 4 1

Dodatkowa nasadka (niezałączona w zestawie)

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

Rowek do zawijania przewodu ④

Po zakończeniu pracy przewód zasilający owinąć wokół podstawy miksera.

Serwis i punkty obsługi klienta

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

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
Mikser zaczyna zwalniać lub przesilać się podczas pracy.	Wybrana prędkość obrotów jest zbyt niska.	Zwiększyć prędkość obrotów.
	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Informacje na temat prędkości i ilości składników do miksowania znajdują się w tabeli zaleceń. Miksując gęste składniki na ciasto, nie należy używać miksera przez okres dłuższy niż 3 minuty ciągłej pracy w odstępach krótszych niż 15 minut.
Podczas pracy składniki są nadmiernie rozchlapywane/ mąka jest rozsypywana.	Wybrana prędkość obrotów jest zbyt wysoka.	Na początku pracy użyć niższej prędkości obrotów i zwiększać ją w miarę gęstnienia składników.
	Użyta miska jest zbyt płytka lub zbyt mała w stosunku do miksowanych składników.	Wybrać odpowiedniej wielkości miskę do miksowania.
Końcówek nie można wyjąć z gniazd.	Przełącznik prędkości nie znajduje się w pozycji „O”.	Aby wyjąć końcówki, sprawdzić, czy przełącznik prędkości znajduje się w pozycji „O” (WYŁĄCZONY), a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilającego. Nacisnąć przycisk SureEject™ do zwalniania końcówek.

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

Λειτουργία/ Εξάρτημα	Μέγιστος χρόνος λειτουργίας	Διάστημα μη λειτουργίας μεταξύ των χρήσεων
Χτυπητήρια	6 λεπτά	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά
Σφιχτά μείγματα κέικ	3 λεπτά	

- Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φικ να βρέχονται.
- Πριν από τη χρήση του μίξερ χειρός, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από την εσοχή αποθήκευσης καλωδίου.
- Να κρατάτε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας και τα σύνεργα κουζίνας μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να ακουμπά σε καυτές επιφάνειες, ούτε να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ χειρός εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίξτε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί

οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η ονομαστική ισχύς βασίζεται στο εξάρτημα κόφτη. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι παίζουν με τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να την αποσυνδέετε από την πρίζα και να αφαιρείτε τα χτυπητήρια προτού την καθαρίσετε.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φινιρίσμα να βρέχονται.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα για να καθαρίσετε τα μέρη της συσκευής.

Πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

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

Πριν από την πρώτη χρήση του μίξερ χειρός

- Πλύντε τα μέρη της συσκευής, (βλ. «Καθαρισμός»).

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Επιλογέας 5 ταχυτήτων
- ② Εργαλείο SureEject™
- ③ Χτυπητήρια
- ④ Εσοχή αποθήκευσης καλωδίου

Πώς χρησιμοποιείται το μίξερ χειρός

- 1 Εισαγάγετε τα χτυπητήρια - στρέψτε και πιέστε έως ότου ασφαλίσουν.
- 2 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- 3 Χρησιμοποιήστε μπολ κατάλληλου μεγέθους για τα υλικά και κρατήστε το μίξερ με τα χτυπητήρια μέσα στο μπολ
- 4 Επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε από το 1 (χαμηλότερη) έως το 5.
 - Όσο πήζει το μείγμα, αυξάνετε την ταχύτητα.
 - Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.
- 5 Όταν το μείγμα αποκτήσει την υφή που θέλετε, σύρετε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και απομακρύνετε τα

χτυπητήρια ζυμώματος από το μπολ.

- 6 Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πιέστε προς τα κάτω το εργαλείο SureEject™ ②. Κρατήστε τα από τους άξονες των εξαρτημάτων όταν αφαιρείται τα εξαρτήματα.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Κατά την παρασκευή μείγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε τα πριν από τη χρήση.
- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά από το μπολ, επιλέγεται μπολ κατάλληλου μεγέθους.
- Οι μεγάλες ποσότητες και τα πηχτά μείγματα ενδέχεται να χρειάζονται περισσότερο χρόνο ανάμειξης.
- Κατά την παρασκευή κρέμας σαντιγί, συνιστάται να χρησιμοποιείτε βαθύ μπολ έτσι ώστε να ελαχιστοποιείτε το πιτσίλισμα.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις η ζύμη αποκτήσει τη σωστή υφή.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Έχετε υπ' όψιν ότι τα παρακάτω είναι απλώς συστάσεις και ότι η ταχύτητα που επιλέγετε μπορεί να εξαρτάται από το μέγεθος του μπολ, τις ποσότητες, τα υλικά που αναμειγνύετε και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Αυξάνετε σταδιακά τις παρακάτω συνιστώμενες ταχύτητες.

Τύπος φαγητού	 ΜΕΓ.		 (Λεπτά)
Μαρέγκα	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Κρέμα σαντιγί (Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με την περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά)	200 - 500 ml	1 - 5	1 - 3
Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	1 kg Συνολικό βάρος	1 - 5	1 - 2
Ζύμη	1 λίτρο	5	1
Ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι Προσθήκη νερού για ανάμειξη υλικών για γλυκά	250g Βάρος αλευριού	1 - 2 2	2 - 4 1
Κέικ φρούτων Ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.	900 g Συνολικό βάρος	5 1 - 2	3 - 4 1

Προαιρετικό εξάρτημα (δεν παρέχεται στη συσκευασία)

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

Εσοχή αποθήκευσης καλωδίου ④

Μετά τη χρήση τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση του μίξερ χειρός.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μίξερ χειρός δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
Το μίξερ χειρός αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία.	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε την ταχύτητα.
	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για τις ταχύτητες και τις ποσότητες επεξεργασίας. Για παχύρρευστα μείγματα για κέικ, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 3 λεπτά χωρίς διακοπή 15 λεπτών.
Τα υγρά συστατικά ή το αλεύρι πετάγονται υπερβολικά κατά την επεξεργασία.	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή.	Επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα στην αρχή και αυξάνετε την όσο το μείγμα γίνεται πιο πηχτό.
	Το μπολ είναι πολύ ρηχό ή μικρό για τα υλικά που επεξεργάζεστε.	Επιλέξτε μπολ ανάμειξης κατάλληλου μεγέθους.
Τα εξαρτήματα δεν μπορούν να αφαιρεθούν από τις υποδοχές.	Ο επιλογέας ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο».	Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πατήστε το εργαλείο SureEject™.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **НЕ СЛЕДУЕТ обрабатывать горячие ингредиенты.**
- **Непрерывная работа прибора не должна превышать пределы, указанные ниже; по окончании указанного периода следует на время остановить работу. Превышение допустимого времени обработки может привести к повреждению прибора.**

Функция/ Насадка	Максимальное время работы	Интервал между периодами работы
Взбивалки	6 мин	Выключите прибор из сети и дайте ему остыть в течение 15 мин.
Густые смеси для тортов	3 мин	

- Никогда не погружайте корпус ручного миксера в воду и не допускайте попадания влаги на шнур или электрическую вилку.
- Перед использованием ручного миксера шнур должен быть полностью размотан.
- Следите за тем, чтобы ваши пальцы, волосы, одежда и предметы кухонной утвари не оказались поблизости от движущихся частей прибора.
- Не допускайте, чтобы шнур соприкасался с горячей поверхностью или свешивался там, где до него может дотянуться ребенок.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным ручным миксером. Позаботьтесь о том, чтобы его проверили или отремонтировали. См. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Никогда не пользуйтесь насадкой, не входящей в комплект поставки.
- Перед монтажом, демонтажом или чисткой всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, если вы оставляете его без присмотра.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они

находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.

- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Расчет расхода энергии основан на работе насадки для нарезки. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- За детьми необходимо присматривать, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Чистка

- Перед чисткой всегда выключайте, отсоединяйте прибор от сети и снимайте взбивалки.
- Никогда не помещайте корпус ручного мискера в воду и не допускайте намокания шнура и вилки.
- Для чистки деталей никогда

не пользуйтесь абразивными средствами.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что электропитание в вашей сети соответствует характеристикам, указанным на задней поверхности ручного миксера.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед использованием ручного миксера впервые.

- Вымойте детали (см.раздел “Чистка”).

Основные компоненты

- ① Регулятор 5 скоростей.
- ② Инструмент разблокировки SureEject™
- ③ Взбивалки
- ④ Свертывание шнура

Как пользоваться ручным миксером

- 1 Установите взбивалки - поверните и подтолкните до фиксации.
- 2 Вставьте вилку в сеть.
- 3 Поместив ингредиенты в чашу соответствующего размера опустите взбивалки в чашу.
- 4 Выберите необходимую скорость (из скоростей 1 - 5, где 1 - самая медленная).
- По мере сгущения смеси увеличьте скорость.
- При замедленной или затрудненной работе прибора увеличьте скорость.
- 5 Когда смесь дойдет до необходимой консистенции, верните регулятор скорости в положение “0” (Выкл.), а

затем извлеките взбивалки из чаши движением вверх.

- 6 Чтобы извлечь инструменты, убедитесь в том, что регулятор скорости находится в положении “0”, а вилка вынута из сети. Подтолкните инструмент SureEject™ движением вниз ②. Придерживайте стержень насадки, когда извлекаете ее.

Советы

- При взбивании смесей для торта используйте сливочное масло или маргарин комнатной температуры или размягчите их перед использованием.
- Выберите чашу для смешивания подходящего размера, чтобы избежать избыточной загрузки.
- Если вы хотите смешивать большие количества или более густые смеси, снимите миксер с основания и используйте чашу соответствующего размера.
- При взбивании сливок рекомендуем использовать чашу с высокими стенками, чтобы брызг было как можно меньше.

- По достижении необходимой консистенции немедленно отключите прибор.

Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка

Следует иметь в виду, что это только рекомендации и скорость, которую вы выбираете, зависит от размеров чаши, ингредиентов, которые вы смешиваете, их количеств и ваших предпочтений. Постепенно увеличивайте скорость до значений, указанных ниже.			
Тип продуктов	 МАКС.		 (мин)
Яичный белок	1 – 10	4 – 5	1 – 3
Взбивание сливок (Время обработки варьируется в зависимости от содержания жира в сливках).	200 – 500 мл	1 – 5	1 – 3
Универсальные смеси “Все в одном”	1 кг Общий вес	1 – 5	1 – 2
Жидкое тесто	1 литр	5	1
Перетирание жира с мукой. Добавить воды для смешивания ингредиентов выпекаемого изделия.	250 г Вес муки	1 – 2 2	2 – 4 1
Фруктовый торт. Взбивание жира и сахара. Постепенное добавление муки, фруктов и т.д.	900 г Общий вес	5 1 – 2	3 – 4 1

Дополнительная насадка (в комплект поставки не входит)

Для заказа мини-измельчителя см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.

Свертывание шнура ④

После использования прибора оберните шнур вокруг основания ручного миксера.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:
Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2022 года = 22T04



Модель	TYPE HMP10
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	300 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°С до + 45°С Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
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.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane,
Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная
организация на принятие
претензий:

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

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Ручной миксер не работает	Нет питания	Убедитесь, в том, что прибор включен в сеть.
Работа ручного миксера замедляется или становится затрудненной в процессе обработки.	Выбрана слишком низкая скорость.	Увеличьте скорость.
	Превышено рекомендованное количество.	См. “Рекомендуемые скорости и максимальная загрузка”, где указаны скорости и объемы продуктов. При обработке густых смесей для торта не давайте прибору работать дольше 3 минут без 15-минутного интервала.
Чрезмерное разбрызгивание или распыление муки в процессе обработки.	Выбрана слишком высокая скорость.	Сначала выберите более низкую скорость, а затем увеличьте по мере сгущения смеси.
	Слишком мелкая или маленькая чаша для ингредиентов, подвергающихся обработке.	Выберите чашу для смешивания подходящего размера.
Невозможно извлечь инструменты из гнезд.	Регулятор скорости не установлен в положение “0”.	Для извлечения инструмента регулятор скорости должен быть в положении “0”, а электровилка ручного миксера вынута из розетки. Нажмите на рычаг разблокировки инструмента. Нажмите на инструмент SureEject™.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **Құрылғыны үзіліссіз төменде көрсетілген уақыттан асыра пайдалануға болмайды. Ұзақ уақыт үздіксіз пайдалану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.**

Функция/ Саптама	Максималды жұмыс уақыты	Жұмыстар арасындағы үзіліс мерзімі
Бұлғауыш- тар	6 мин	Құрылғыны ажыратып, 15 минут суытып алыңыз
Қалың қамыр қоспалары	3 мин	

- Қолмен араластырғыштың корпусын суға салуға, сымын не

- ашасын ылғалдауға болмайды.
- Қолмен басқарылатын араластырғышты қолданар алдында баусымның орамнан толығымен шығарылмағанына көз жеткізіңіз.
- Саусақтарыңызды, шашыңызды, киіміңізді және ыдыс-аяқтарды жылжымалы бөліктерден аулақ ұстаңыз.
- Сымды ыстыққа тиюі мүмкін жерге немесе балалардың қолы жететін жерде салбыратып қоймаңыз.
- Зақымдалған қолмен араластырғышты пайдаланбаңыз. Оны тексеріңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат етілмеген тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса немесе құрастырудан, бөлшектеуден не тазалаудан бұрын оны әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Номиналды қуат ұсақтағыш

тіркемесіне негізделген. Өзге тіркемелер азырақ қуат жұмсауы мүмкін.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Тазалау

- Шайқағышты тазартпас бұрын әрдайым өшіріңіз, тоқтан ажыратыңыз және алып тастаңыз.
- Қолмен араластырғыш корпусын суға салуға немесе сымның не ашаның ылғал болуына мүмкіндік бермеңіз.
- Бөлшектерді тазалау үшін қырғыш заттар қолданбаңыз.

Токқа қоспас бұрын

- Электр қуаты қол миксердің артқы жағында көрсетілген қуатпен бірдей болуын тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Қолмен араластырғышты алғаш пайдалану алдында

- Бөлшектерін жуыңыз (“Тазалау” бөлімін қараңыз).

Перне

- ① 5 жылдамдығы бар селектор
- ② SureEject™ құралы
- ③ Бұлғауыштар
- ④ Орам

Қолмен араластырғышты пайдалану үшін

- 1 Шайқағышты салыңыз — бекітілгенше бұрап, итеріңіз.
- 2 Токқа қосыңыз.
- 3 Тиісті мөлшердегі тостағанға ингредиенттерді салып, шайқағышты тостағанға салыңыз.
- 4 Талап етілетін жылдамдықты таңдаңыз: 1 (ең баяу) — 5.
- Қоспа қоюланған кезде жылдамдықты арттырыңыз.
- Құрылғы баяу не ауыр

жұмыс істесе, жылдамдықты арттырыңыз.

- 5 Қоспа қажетті сәйкестікке жеткен кезде жылдамдықты таңдау құралы өшірулі «О» күйіне қайтарып, бұлғауыштарды табадан алыңыз.
- 6 Құралдарды алу үшін, жылдамдықты таңдау құралы өшірулі «О» күйінде екендігіне көз жеткізіп, қолмен араластырғышты ажыратыңыз. SureEject™ құралын төмен итеріңіз ②. Құралдарды шығару кезінде құрал біліктерін ұстаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Тортқа крем дайындаған кезде, бөлме температурасындағы май не маргаринді пайдаланыңыз немесе пайдалану алдында жұмсартыңыз.
- Араластыру табасын шамадан тыс жүктемес үшін, тиісті өлшемнің бірін таңдаңыз.
- Өнім мөлшері көп әрі қоспа қою болған кезде ұзақ араластыру керек.
- Қаймақты шайқаған кезде шашырау жағдайын азайту үшін жоғары жақты табаны пайдалану ұсынылады.
- Дұрыс сәйкестікке жеткен соң, оны өшіріңіз.

Ұсынылатын пайдалану кестесі

Бұл тек ұсыныстар екендігін және сіз таңдаған жылдамдық таба өлшеміне, мөлшерлеріне, сіз араластыратын ингредиенттерге және жеке теңшелімге байланысты екендігін ескеріңіз.

Төменде берілген жылдамдыққа дейін ақырын арттырыңыз.

Өнім түрі	 МАКС.		 (Мин)
Жұмыртқа ақуызы	1 - 10	4 - 5	1 - 3
Шайқалған қаймақ (Қаймақ құрамындағы майға байланысты өңдеу уақыты әр түрлі болуы мүмкін)	200 - 500 мл	1 - 5	1 - 3
Барлығы бар торт қоспалары	1 кг Жалпы салмағы	1 - 5	1 - 2
Май	1 литр	5	1
Майды ұнға үйкеп салу Су қосу Қамыр ингредиенттерін біріктіру	250 г Ұн салмағы	1 - 2 2	2 - 4 1

Өнім түрі	 МАКС.		 (Мин)
Жеміс торты Кремді май мен қант Ұн, жеміс, т.б. салу	900 г Жалпы салмағы	5 1 – 2	3 – 4 1

Қосымша тіркеме (бумамен бірге берілмеген)

Шағын турағыш — тапсырыс беру үшін «Қызмет көрсету және тұтынушыға күтім көрсету» бөлімін қараңыз.

Орам ④

Қолданып болғаннан кейін баусымды қолмен басқарылатын араластырғыштың негізіне ораңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



**ЭЛЕКТР ЖӘНЕ
ЭЛЕКТРОНДЫҚ
ЖАБДЫҚТЫҢ
ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША
ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE)
ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ
ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ
ДҰРЫС ТАСТАУҒА
АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ
МӘЛІМЕТТЕР**

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 4-апта, қаңтар,
2022 = 22T04

EAC

Үлгі	TYPE HMP10
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	300Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, New Lane,
Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға
өкілетті ұйым және
импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей,
127055, Мәскеу қаласы, көше
Суцеская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Қолмен араластырғыш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз.
Қолмен араластырғыш баяу іске қосылады немесе өңдеу барысында күшейеді.	Таңдалған жылдамдық тым төмен.	Жылдамдықты арттырыңыз.
	Ұсынылған мөлшерден асқан.	Өңделетін мөлшерлер мен жылдамдықтарды ұсынылған қолданыс диаграммасынан қараңыз. Қалың қамыр қоспалары болғанда 15 минуттық демалыссыз 3 минуттан артық істетіп қоймаңыз.
Өңдеу барысында шамадан тыс шашырау немесе ұнның себілуі.	Таңдалған жылдамдық тым жоғары.	Бастапқыда төменірек жылдамдықты таңдап, қоспа қоюланған кезде арттырыңыз.
	Таба тым таяз немесе өңделетін ингредиенттер үшін тым кішкентай.	Тиісті өлшемді араластыру табасын таңдаңыз.
Ойықтардан құралдарды алу мүмкін емес.	Жылдамдықты таңдау құралы «О» күйінде емес.	Құралдарды алу үшін таңдау құралы қосқышы ӨШІРУЛІ «О» күйінде екендігіне көз жеткізіп, қолмен араластырғышты ажыратыңыз. SureEject™ құралын төмен итеріңіз.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Neuvádzajte toto zariadenie do chodu bez prerušenia na dlhšie, než sú časy uvedené nižšie. Neprestajné spracovávanie trvajúce dlhší čas ho totiž môže poškodiť.**

Funkcia/ príslušenstvo	Maximálna dĺžka chodu zariadenia	Čas odpočinku zariadenia medzi jeho chodom
Šlahacie metličky	6 minút	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo.
Ťažké koláčové zmesi	3 minúty	

- Nikdy nenamáčajte telo ručného šľahača do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- Zaistite, aby bol kábel úplne odvinutý

- pred použitím ručného mixéra.
- Prsty, vlasy, oblečenie a kuchynské náradie držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí.
 - Nikdy nekladte prírodnú elektrickú šnúru na horúce predmety, ani ju nenechávajte visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
 - Nikdy nepoužívajte poškodený ručný šľahač. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
 - Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
 - Pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením vždy vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania, ak zostane bez dozoru.
 - Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
 - Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
 - Menovitý výkon je založený na nadstavci sekáča. Iné nadstavce môžu mať menší odber elektrickej energie.
 - Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
 - Deti musia byť pod dohľadom, aby

sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Čistenie

- Zariadenie vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a pred čistením vyberte šľahače.
- Nikdy nenamáčajte telo ručného šľahača do vody a elektrickú šnúru ani zástrčku nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie jednotlivých častí abrazívne čistiace prostriedky.

pred zapojením do siete

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

Pred prvým použitím ručného šľahača

- Poumývajte jednotlivé časti (pozri časť „Čistenie“).

Popis súčastí

- ① 5 rýchlostný volič
- ② SureEject™ nástroja
- ③ Šľahacie metličky
- ④ Ovinutie kábla

Používanie ručného šľahača

- 1 Vložte šľahače - otočte a zatlačte, aby ste ich zaistili.
- 2 Zapojte do elektrickej siete.
- 3 S príсадami vhodnej veľkosti v mise položte šľahače do mise.
- 4 Zvoľte požadovanú rýchlosť od 1 (najpomalšia) do 5.
 - Keď zmes zhutne, zvýšte rýchlosť.
 - Keď mixér začne spomaľovať alebo sa trápiť, zvýšte rýchlosť.

- 5 Keď zmes dosiahla požadovanú konzistenciu, vráťte volič rýchlosti späť do polohy VYP "O" a potom nadvihnite ťahacie metličky háky von z misy.
- 6 Na odstránenie nástrojov

sa uistite, že volič rýchlosti nachádza v polohe "O" a odpojte ručný mixér. Zatlačte nástroj SureEject™ nadol ②. Držte dŕiek nástrojov pri vysúvaní nástrojov.

Rady a tipy

- Pri ťľahaní zmesi na koláče nepoužíajte tvrdé maslo alebo tvrdý margarín – nechajte ho najprv zmäknúť pri izbovej teplote.
- Aby ste predišli nadmernému preplneniu mixovacej misy, zvoľte misu vhodnej veľkosti.
- Väčšie množstvá a husté zmesi môžu vyžadovať dlhší čas mixovania.
- Pri ťľahaní ťľahačky sa odporúča použiť hlbokú misu, aby ste minimalizovali vyšplachovanie zmesi
- Vypnite ho hneď ako ste dosiahli správnu konzistenciu.

Tabuľka odporúčaného používania

Upozorňujeme, že toto sú len odporúčania a zvolená rýchlosť môže závisieť od veľkosti misy, množstiev, prísad, ktoré miešate a osobnej preferencie.

Rýchlosť zvyšujte postupne až na tieto odporúčané rýchlosti.

Typ jedla	 MAX.		 (Minúty)
Vaječné bielka	1 – 10	4 – 5	1 – 3
Smotana na ťľahanie (Čas spracovania sa môže líšiť v závislosti od obsahu tuku v smotane)	200 – 500 ml	1 – 5	1 – 3
Zmesi na múčniky	1 kg celková hmotnosť	1 – 5	1 – 2
Liate cesto	1 liter	5	1
Vtieranie tuku do múky. Pridávanie vody na zmiešanie ingrediencií na prípravu cesta na sladké pečivo	250 g hmotnosť múky	1 – 2 2	2 – 4 1
Ovocný koláč Ťľahanie tuku s cukrom Vmiešavanie múky, ovocia a podobne	900 g celková hmotnosť	5 1 – 2	3 – 4 1

Voliteľné príslušenstvo (nie je súčasťou balenia)

Mini sekáč – pre objednávku si pozrite časť "Servis a starostlivosť o zákazníkov".

Ovinutie kábla ④

Po použití kábel omotajte okolo základne ručného mixéra.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ručný šľahač nefunguje.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je spotrebič pripojený k zdroju napájania.
Ručný šľahač začína spomaľovať alebo ide ťažko.	Príliš nízka rýchlosť.	Zvýšte rýchlosť.
	Odporúčané množstvo prekročené.	Dodržiavajte odporúčané rýchlosti a množstvá uvedené v tabuľke odporúčaného používania. Pri ťažkých koláčových zmesiach neprevádzkujte mixér dlhšie ako 3 minúty bez 15 minútového odpočinku.
Nadmerné vystrekovanie alebo rozprašovanie múky počas spracovania.	Zvolená rýchlosť príliš vysoká.	Začnite nižšou rýchlosťou a pri hustnutí zmesi postupne zvyšujte rýchlosť.
	Príliš plytká alebo príliš malá misa na spracovávané prísady.	Na miešanie použite misu vhodnej veľkosti.
Nástroje sa nedajú vybrať z otvorov.	Volič rýchlosti nie je v polohe „O”.	Aby ste mohli vybrať nástroje, ubezpečte sa, že volič rýchlosti je v polohe VYP „O” a odpojte ručný šľahač od zdroja napájania. Stlačte nástroj SureEject™.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **НЕ обробляти гарячі інгредієнти.**
- **Не перевищуйте час роботи приладу без перерви, вказаний нижче. Безперервна експлуатація приладу протягом тривалого періоду часу може пошкодити прилад.**

Функція / Насадка	Максимальний час експлуатації	Перерва між послідовними запусками
Збивалки	6 хвилин	Від'єднайте прилад від електромережі та дайте охолонути йому протягом 15 хвилин
Густе тісто	3 хвилини	

- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.

- Переконайтеся, що шнур повністю розмотаний з міксеру перед його використанням.
- Не наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонне приладдя до рухомих деталей.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина, та слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячої поверхні.
- Не використовуйте пошкоджений ручний міксер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду, перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини

і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.

- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Номінальна потужність залежить від насадки-подрібнювача. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Чищення

- Завжди вимикайте, від'єднуйте від електроживлення прилад та виймайте насадки перед чищенням міксера.
- Не опускайте корпус ручного міксера у воду і не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не використовуйте абразивні матеріали для чищення деталей.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що параметри електричної мережі збігаються з даними, зазначеними в таблиці на задній поверхні ручного міксера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням ручного міксера

- Вимийте всі деталі, (див. розділ 'Чищення').

Покажчик

- ① Перемикач 5 швидкостей
- ② Пристрій звільнення інструменту SureEject™
- ③ Збивалки
- ④ Паз для намотування шнура

Як користуватися ручним міксером

- 1 Вставте насадки: поверніть та натисніть до фіксації.
- 2 Підключіть прилад до мережі.
- 3 Помістіть насадки в чашу відповідного розміру з інгредієнтами
- 4 Виберіть потрібну швидкість від 1 (найменша) до 5.
 - Якщо суміш густіє, збільште швидкість.
 - Якщо прилад уповільнює темп роботи, збільште швидкість.
- 5 Коли суміш змішано до потрібної консистенції, поверніть регулятор швидкості у вимкнене положення «0», а потім підніміть збивачки із чаші.
- 6 Щоб видалити насадки, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «0», та відключіть

ручний міксер від розетки. Натисніть на пристрій звільнення інструменту SureEject™ ②. Тримайтеся за вали інструменту при витяганні інструментів.

Важливо:

- лише мішалки - При замішуванні тіста для хліба не рекомендується насипати більше 450 г борошна.

Підказки та поради

- При приготуванні кремів використовуйте масло або маргарин кімнатної температури, або розімніть їх перед змішуванням.
- Щоб не переповнювати чашу, вибирайте чашу відповідного розміру.
- Велика кількість інгредієнтів або густі суміші вимагають більш тривалої обробки.
- При збиванні крему використовуйте високу чашу, щоб знизити кількість бризок.
- Після отримання необхідної консистенції відключіть пристрій.

Таблиця максимального завантаження

Прийміть до уваги, що це лише рекомендації, а швидкість, яку ви вибираєте, може залежати від розміру чаші, кількості продукту, інгредієнтів, які змішуються, та ваших персональних переваг.

Переходьте до зазначених швидкостей поступово.

Тип продукту	 МАКС		 (хв)
Яєчні білки	1 – 10	4 – 5	1 – 3
Збиті вершки (Час приготування може варіюватися залежно від вмісту жиру у кремі)	200 – 500 мл	1 – 5	1 – 3
Універсальні суміші для тортів	1 кг Загальна вага	1 – 5	1 – 2
Тісто	1 літр	5	1
Розтирання жиру з борошном. Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна Здібне тісто	250 г Вага борошна	1 – 2 2	2 – 4 1
Суміш для фруктового пирога Жирний крем з цукром Перемішування борошна, фруктів і т.д.	900 г Загальна вага	5 1 – 2	3 – 4 1

Додаткова насадка (не входить до комплекту постачання)

Мінім'ясорубка (для замовлення див. розділ «Обслуговування та підтримка клієнтів»).

Паз для намотування шнура ④

Після використання намотайте шнур на основу міксера.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



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

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

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

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Ручний міксер не працює.	Немає електроживлення.	Перевірте, чи підключений пристрій до розетки.
Ручний міксер запускається або працює з низькою швидкістю.	Вибрано дуже низьку швидкість.	Збільшіть швидкість.
	Перевищено рекомендовану кількість продукту.	Див. рекомендовану таблицю рекомендацій з використання для отримання інформації щодо швидкостей та кількості продукту для обробки. Не вмикайте міксер довше ніж на 3 хвилини та робіть 15-хвилинні перерви при замішуванні густого тіста.
Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування.	Вибрано дуже високу швидкість.	Виберіть більш низьку початкову швидкість та збільшуйте її по мірі загустіння суміші.
	Чаша дуже мілка або дуже мала для інгредієнтів, які змішуються.	Візьміть чашу для змішування відповідного розміру.
Надмірне випліскування тіста або розпорошення муки під час змішування.	Регулятор швидкості не переведено в положення «0».	Щоб видалити насадки, переконайтеся, що регулятор швидкості знаходиться у вимкненому положенні «0», а потім від'єднайте ручний міксер від розетки. Натисніть на пристрій звільнення інструменту SureEject™.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة موصلة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً.	زيدي سرعة التشغيل.
	تجاوز الحد الموصى به للكميات.	راجع جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة. لا تشغلي الجهاز لمدة تزيد عن ٣ دقائق بدون إعطاء ١٥ دقيقة راحة عند تحضير خليط الكيك الثقيل.
تتأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً.	الخلاط اليدوي لا يعمل. اختاري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة.
	السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختاري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.	محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'.	لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل (O) «OFF» ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على أداة «SureEject™».

جدول توصيات الاستخدام

يرجى الملاحظة بأن هذه السرعات موصى بها فقط وأن السرعة التي تختارينها تعتمد على حجم السلطانية والكميات والمكونات التي تقومين بخلطها وأيضاً وفقاً لتفضيلاتك الشخصية.

ارفعي السرعة تدريجياً حتى الوصول إلى السرعة الموصى بها المشار إليها أدناه.

نوع الطعام	الحد الأقصى		(الزمن بالدقائق)
بياض البيض	١ - ١٠	٥ - ٤	٣ - ١
القشدة المخفوقة (تختلف أوزنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	٢٠٠ - ٥٠٠ مل	٥ - ١	٣ - ١
خلطات الكعكات الجاهزة	١ كغم الوزن الإجمالي	٥ - ١	٢ - ١
المخفوقات	١ لتر	٥	١
هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه	٢٥٠ جرام وزن الدقيق	٤ - ٢ ٢	٤ ١
مزج السمن مع السكر طبي الدقيق والفاكهة.. الخ	٩٠٠ جرام الوزن الإجمالي	٥ ٢ - ١	٤ - ٣ ١

ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)
المفرمة الصغيرة - راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) لطلبها.

ملف السلك ④

بعد الاستخدام، لفي السلك حول قاعدة الخلاط اليدوي.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

استخدام الخلط اليدوي

- ١ أدخل المضارب - لفيها وادفعها إلى أن تستقر في مكانها.
- ٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٣ أثناء وضع المكونات داخل سلطانية بحجم مناسب، ضعي الخفاقة/العجانة في السلطانية.
- ٣ مع وجود المكونات في وعاء بحجم مناسب، ضعي المضارب في الوعاء
- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.
- ٥ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي محدد السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم ارفعي الخفاقة خارج السلطانية.
- ٦ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلط اليدوي. ادفعي أداة «SureEject™» لأسفل ②. أمسكي بعواميد الأداة بقوة عند إخراج الأدوات.

تلميحات ونصائح

- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدممي الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينيتها قبل الاستخدام.
- لتجنب التخميل الزائد للسلطانية، اختاري سلطانية بحجم مناسب.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدممي سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.
- أوقفي تشغيل الخلط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

- الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدم أي ملحقات غير معتمدة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- تستند القوة المقدرة إلى ملحق القطاعة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

- ### العناية
- قومي دائماً بإيقاف التشغيل وفصل الجهاز وإزالة المضارب قبل التنظيف.
 - يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
 - يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.

قبل استخدام الخفاقة اليدوية للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء (راجع قسم التنظيف).

الدليل

- ① محدد السرعات ٥
- ② أداة SureEject™
- ③ المضرب
- ④ ملف السلك

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب الخلفي للخلاط اليدوي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تستخدمى الجهاز لأزمة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/ الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
الخفاقة	٦ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
خليط الكيك الثقيل	٣ دقائق	

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء أو تعرض السلك الكهربى أو القابس للبلل.
- تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل من ملف السلك قبل استخدام الخلاط اليدوي.
- ابعدى الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذرى ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدمى الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص