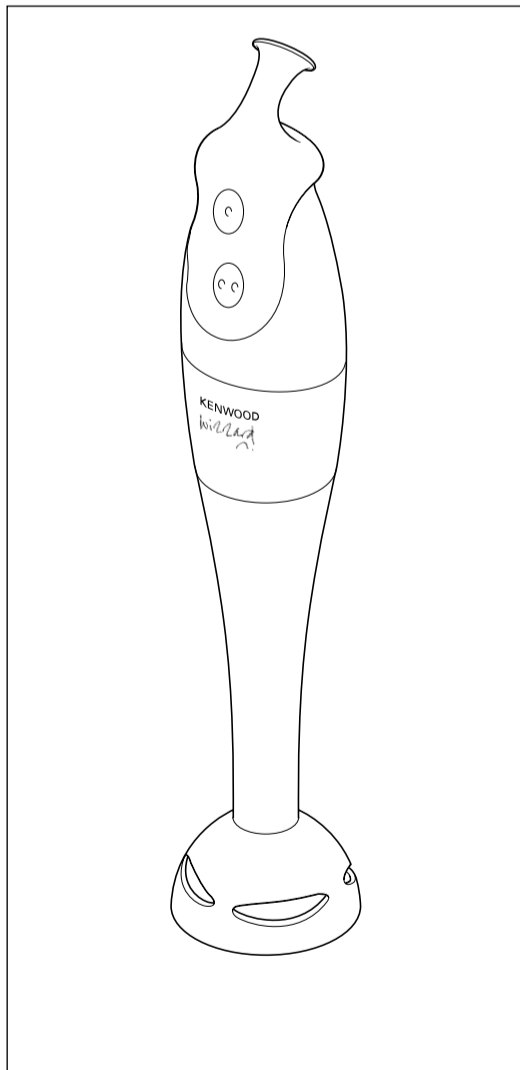


KENWOOD



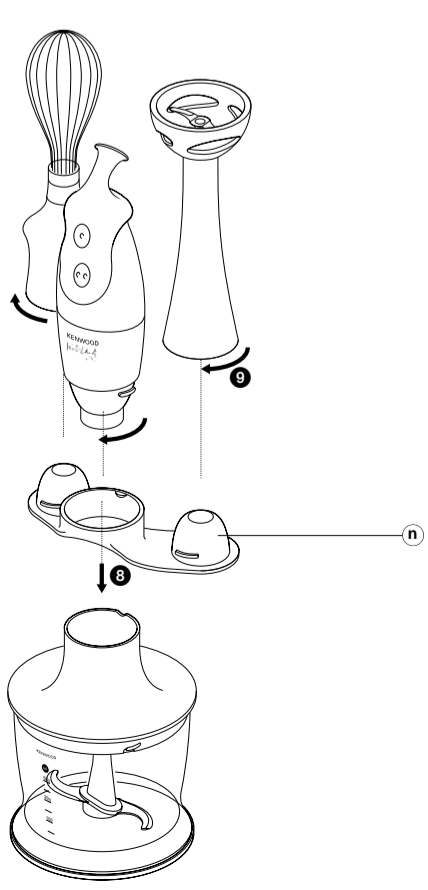
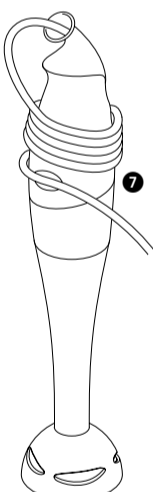
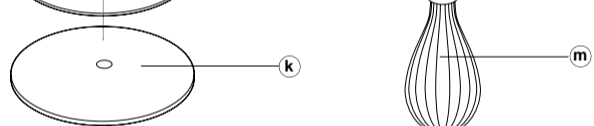
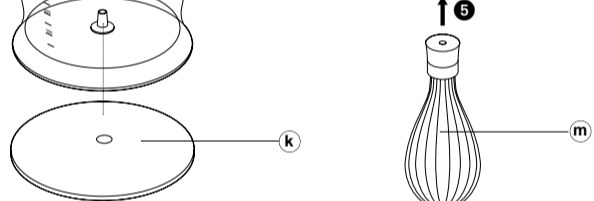
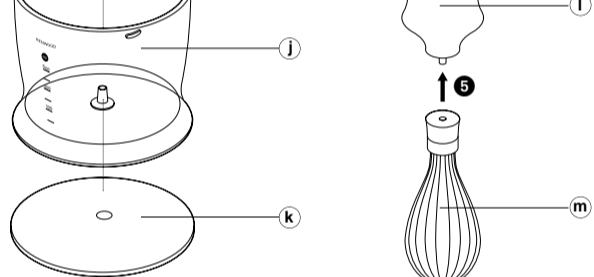
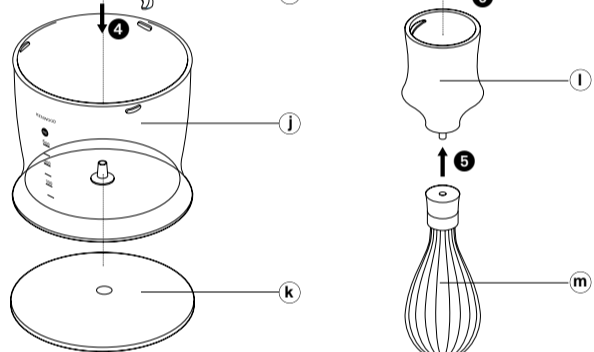
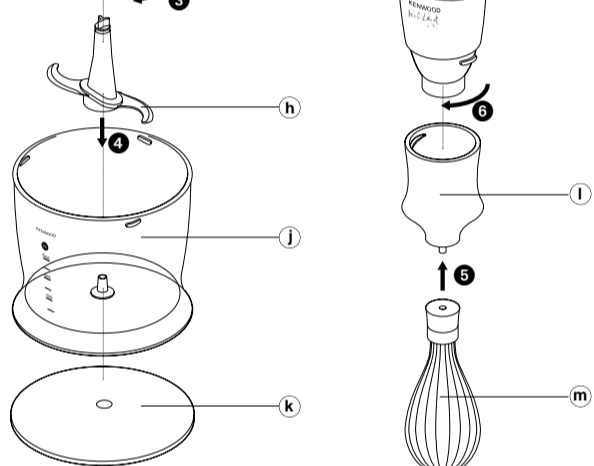
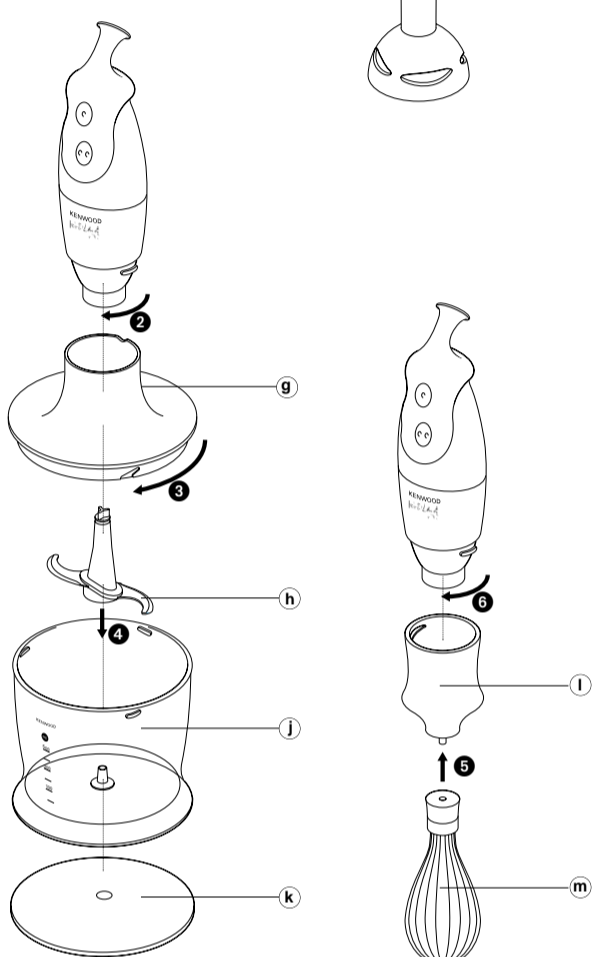
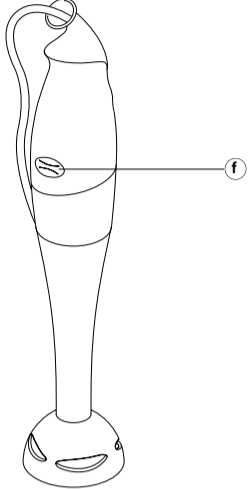
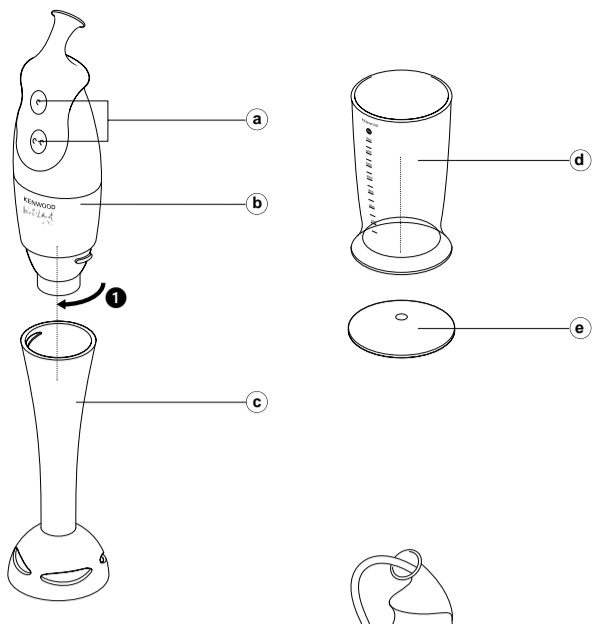
HB600 HB630 HB650 series
HB610 HB640 HB660 series



KENWOOD LIMITED

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

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



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

arrumação

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

(série HB650/HB660)

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

limpeza

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

corpo, tampa do picador e união do batedor de arames

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

pé triturador

poderá:

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

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

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

serviços de assistência técnica ao cliente

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

Se precisar de ajuda no que se refere a:

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

RU

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

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

Меры безопасности

Общие замечания

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

Насадка-измельчитель

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

Внимание:

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

Перед включением блендера в сеть

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

Перед первым использованием

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

Познакомьтесь с ручным блендером Kenwood

Ручной блендер

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

Измельчитель (серия HB630/HB640/HB650/HB660)

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

Сбивалка (серия HB650/HB660)

- Ⓛ крепление сбивалки
- Ⓜ проволочный венчик

- Ⓝ держатель (серия HB650/HB660)

Как пользоваться ручным блендером

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

Приготовление пищи в рабочей емкости

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

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

Как пользоваться измельчителем (если входит в комплект)

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

Советы по обработке продуктов

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

Как пользоваться сбивалкой (если входит в комплект)

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

Хранение

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

(серия HB650/HB650)

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

Очистка

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

Рукоять с электродвигателем, крышка измельчителя, крепление сбивалки

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

Вал блендера

Вариант 1

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

Вариант 2 - см. ниже.

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

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

Обслуживание и ремонт

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

Если вам потребуется помощь:

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