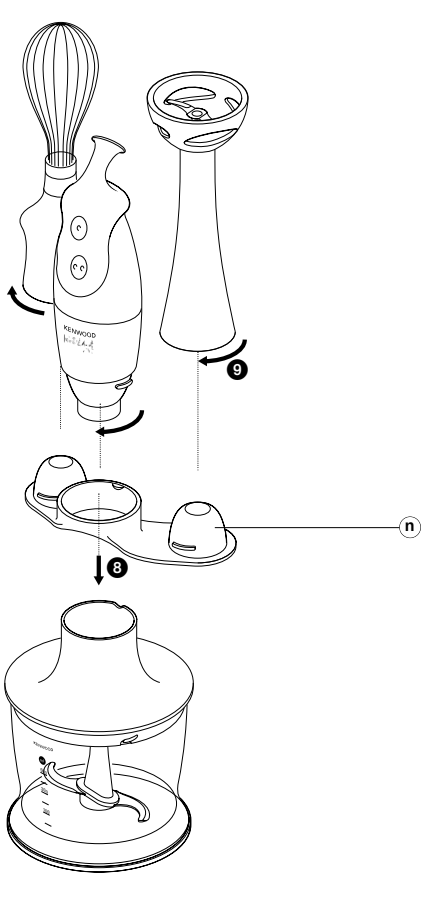
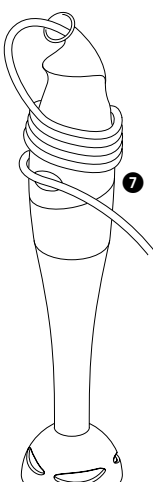
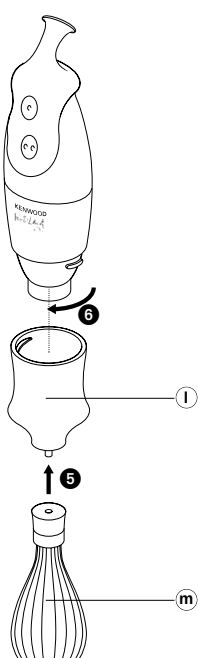
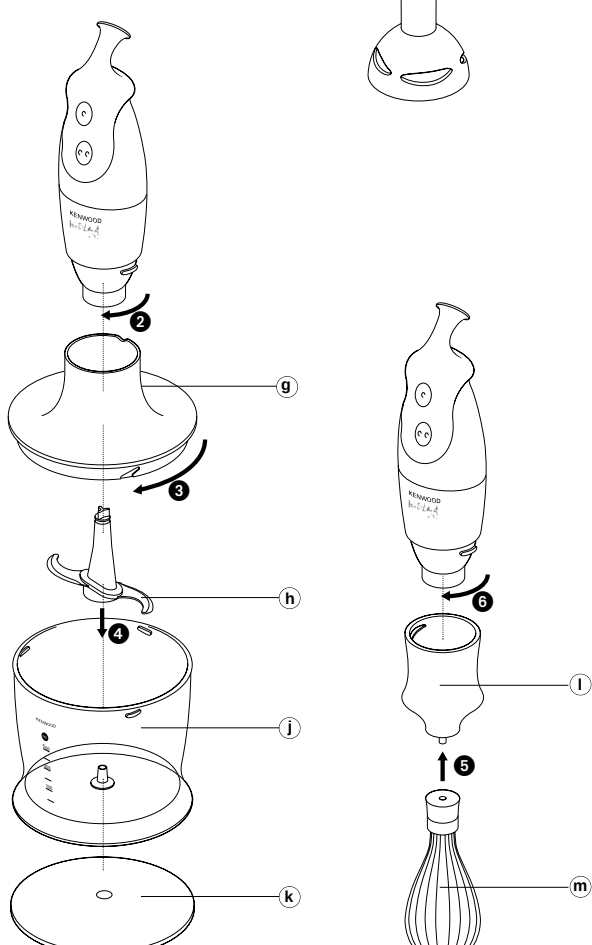
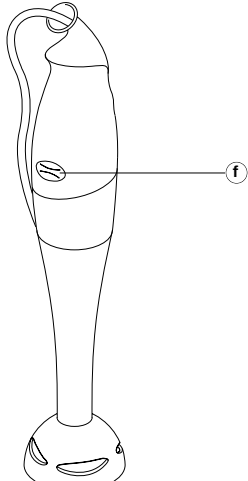
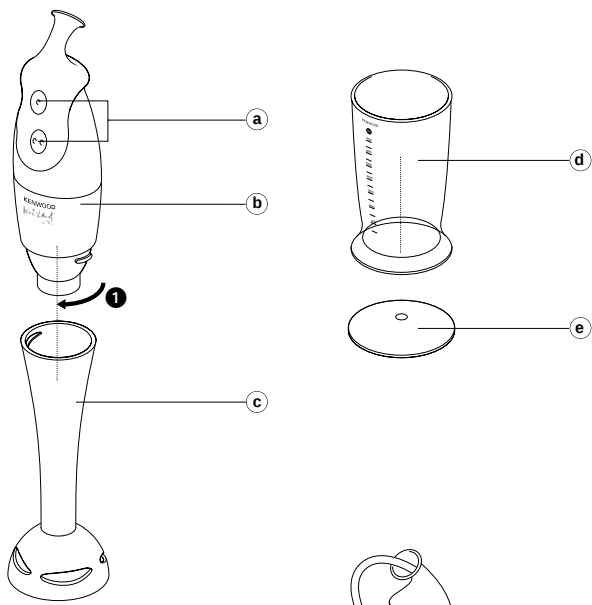




puhdistus

- Ennen puhdistusta katkaise aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä koske teräviin teriin.
- Ole erityisen varovainen, kun valmistat ruokaa vauvoille ja vanhuksille. Varmista, että sauvasekoittimen varsi on steriloitu. Käytä sterilointiainetta valmistajan käyttöohjeiden mukaan.
- Jotkut ruoka-aineet (esim. porkkana) saattavat värjätä muoviosia. Värin poistamiseksi osia voidaan hangata kasviöljyyn kastetulla pyyhkeellä.

sähköosa, leikkurin kansi, vatkaimen kiinnitysosa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Osia ei saa koskaan upottaa veteen tai pestä hankausaineella.

sauvasekoittimen varsi

joko

- Täytä sekoitusastia osittain lämpimällä saippuavedellä. Upota sauvasekoittimen varsi sitten veteen ja kytkä laite päälle.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja kuivaa sitten varsi. tai katso ohjeet seuraavasta kohdasta.

sauvasekoittimen varsi, leikkurin terä, vatkain, sekoitusastia, kulho, kansi/pohja

- Pese ja kuivaa osat. Osat voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli laitteeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.

- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan.
- Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

F

Grâce à ses deux vitesses de fonctionnement et à sa conception compacte mais robuste, votre Wizzard Kenwood réussit sans problème les soupes, ainsi que les mayonnaises et les aliments pour bébé, sans oublier les milk-shakes.

Rapide à assembler, votre Wizzard est prêt à tout moment et, une fois le travail effectué, il se nettoie très facilement. En outre, parce que nous nous efforçons toujours d'en faire plus avec moins, nous avons conçu des socles/couvercles qui font office de tapis agrippants pendant que vous mélangez, puis peuvent servir de couvercles de récipient.

Pour compléter cette panoplie d'avantages, la série HB650/HB660 est accompagnée d'accessoires pour hacher et fouetter, ainsi que d'un support astucieux avec clip pour un rangement impeccable.

sécurité

général

- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Ne laissez pas des enfants ou des personnes infirmes utiliser le mélangeur à main sans surveillance.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.

accessoire à hacher

- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Retirez la lame à hacher avant de vider le bol.
- Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de la lame.

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes – il risquerait de surchauffer.
- Utilisez uniquement votre mélangeur à main dans le cadre de son usage domestique prévu.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur la poignée d'alimentation.
- Votre mélangeur à main est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages et jetez les protections recouvrant la lame.
- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "Nettoyage".

faites connaissance avec votre mélangeur à main Kenwood

mélangeur à main

- (a)** boutons de vitesse
- (b)** poignée d'alimentation
- (c)** corps du mélangeur (amovible)
- (d)** gobelet
- (e)** socle/couvercle du gobelet
- (f)** clip du cordon

hachoir (série HB630/HB640/HB650/HB660)

- (g)** couvercle du hachoir
- (h)** lame du hachoir
- (j)** bol
- (k)** socle/couvercle du bol

fouet (série HB650/HB660)

- (l)** collier du fouet
- (m)** fouet à tiges métalliques
- (n)** range-accessoires (série HB650/HB660)

utilisation de votre mélangeur à main

- Vous pouvez mélanger les aliments pour bébé, les soupes, les sauces, les milk-shakes et les mayonnaises.

pour mélanger dans le gobelet

- Disposez le socle/couvercle sous la base du gobelet. (Ceci empêche le gobelet de glisser sur le plan de travail.)

- Ne remplissez pas le gobelet au-delà de 700ml.

pour mélanger dans une casserole

- Retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir légèrement. Votre mélangeur à main risquerait autrement de surchauffer.

- 1 Adaptez la poignée d'alimentation à l'intérieur du corps du mélangeur, tournez et verrouillez **(1)**.
 - 2 Branchez. Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.
 - 3 Maintenez le gobelet stable. Pressez ensuite l'un ou l'autre des boutons de vitesse (utilisez la vitesse 1 pour un mélange plus lent et pour éviter les projections).
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
 - Déplacez la lame parmi les aliments et exercez une action d'écrasement.
 - Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.
- 4 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.

utilisation du hachoir (s'il est inclus)

- Vous pouvez hacher la viande, le fromage, les légumes, les herbes, le pain, les biscuits et les noix.
- Ne hachez pas d'aliments durs, tels que les grains de café, les glaçons, les épices ou le chocolat – vous endommageriez la lame.

- 1 Retirez tous les os éventuellement présents et coupez les aliments en cubes de 1 à 2cm.
- 2 Disposez le socle/couvercle sous la base du bol du hachoir. (Ceci empêche le bol de glisser sur le plan de travail.)
- 3 Adaptez la lame du hachoir sur l'axe situé à l'intérieur du bol ❹.
- 4 Ajoutez les aliments.
- 5 Adaptez le couvercle du hachoir, tournez et verrouillez ❸.
- 6 Adaptez la poignée d'alimentation, tournez et verrouillez ❷.
- 7 Branchez. Maintenez le bol stable. Pressez ensuite le bouton de vitesse 2.
- 8 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.

guide de procédure

aliment	quantité maximum	temps approximatif (en secondes)
Viande	300g	10-30
Herbes	20g	20
Noix	200g	30
Fromage	150g	30
Pain	1 tranche	20
Œufs durs	2	5
Oignons	100g	10

utilisation du fouet (s'il est inclus)

- Vous pouvez fouetter des ingrédients légers, tels que les blancs d'oeufs, la crème, les desserts instantanés, mais aussi les oeufs et le sucre pour les génoises.
 - Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ❺.
 - 2 Adaptez la poignée d'alimentation à l'intérieur du collier du fouet, tournez et verrouillez ❻.
 - 3 Placez les aliments dans un bol.
- Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'oeufs ou 400ml de crème.
- 4 Branchez. Pour éviter les projections, commencez à vitesse 1. Faites tourner le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
- 5 Après utilisation, débranchez et démontez votre appareil.

rangement

- 1 Enroulez le cordon autour de la poignée d'alimentation, puis enclenchez l'extrémité dans le clip prévu pour le cordon ❷.

(série HB650/HB660)

- 2 Adaptez le range-accessoires sur le couvercle du hachoir (alignez l'onglet auparavant) ❸.
- 3 Adaptez la poignée d'alimentation par-dessus et tournez. Rangez les accessoires de chaque côté – déposez-les simplement, puis tournez ❹.

nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Frotter avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.

poignée d'alimentation, couvercle du hachoir, collier du fouet

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez jamais de produits abrasifs.

corps du mélangeur

soit

- Remplissez partiellement le gobelet d'eau chaude et savonneuse. Insérez ensuite le corps du mélangeur et mettez en marche.
- Débranchez, puis séchez.
ou voir ci-dessous.

corps du mélangeur, lame du hachoir, fouet, gobelet, bol, socle/couvercles

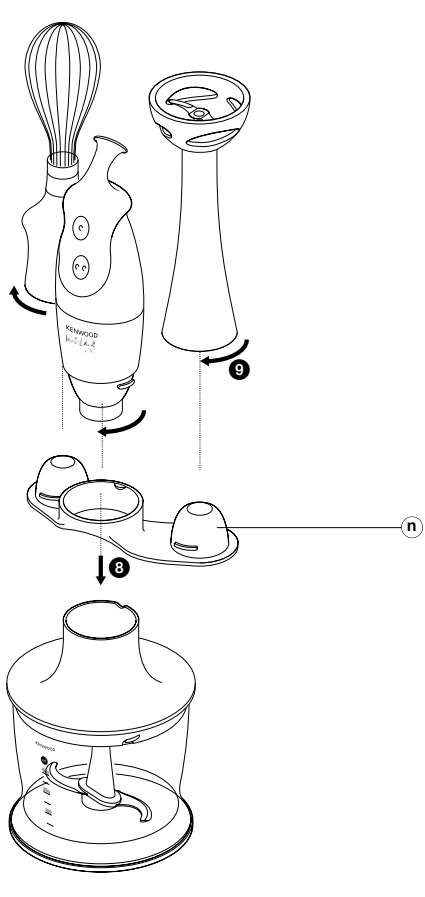
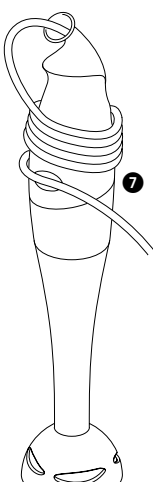
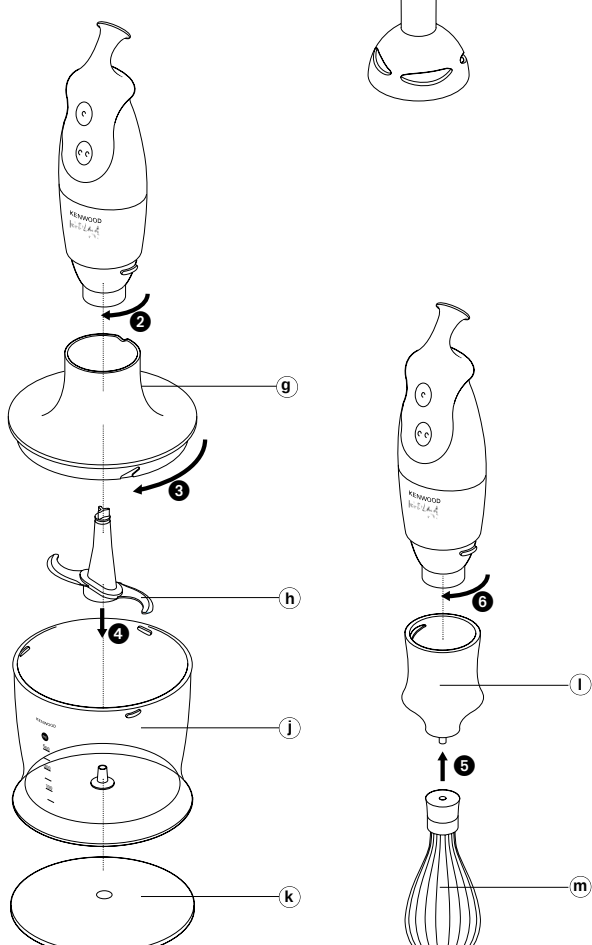
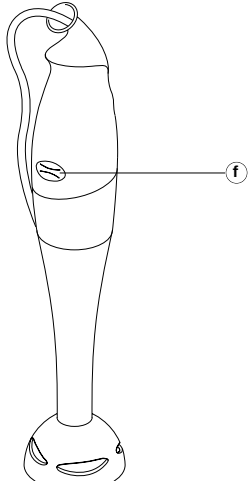
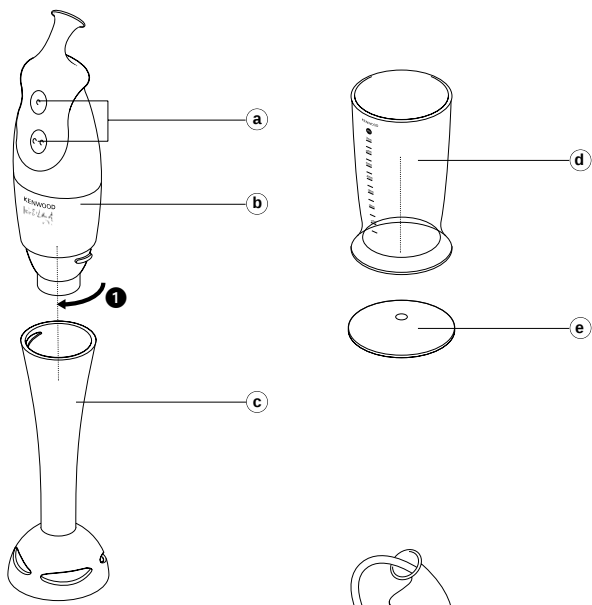
- Lavez à la main, puis séchez. Ou lavez en machine.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'assistance pour :

- Utiliser votre mélangeur à main ou
 - Entretien ou faire réparer votre appareil
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre mélangeur à main.



D

Mit seinen zwei Geschwindigkeiten und seinem kompakten, robusten Design erleichtert Ihnen Ihr Kenwood Stabmixer „Wizzard“ die Zubereitung von Suppen und Mayonnaise bis hin zu Babynahrung und Milchshakes.

Ihr „Wizzard“ ist schnell zusammengebaut und immer dann zur Hand, wenn Sie ihn brauchen und auch nach getaner Arbeit ist er schnell wieder gereinigt. Gemäß unserer Philosophie „Mit weniger mehr erreichen“ wurde der Deckel speziell konzipiert: Während der Arbeit bildet er einen rutschfesten Fuß und nach der Arbeit ist er wieder Behälterverschluß.

Die Vielseitigkeit der HB650/HB660-Serie wird vervollständigt durch den Zerkleinerer und die Rühraufsätze sowie den Halter, mit dem das Gerät und die Zusätze jederzeit griffbereit aufbewahrt werden können.

Sicherheitshinweise

Allgemeine Hinweise

- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Messer nicht berühren, solange das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- Finger, Haare, Kleidung und Küchengeräte von bewegten Teilen fernhalten.
- Nach der Benutzung und zum Wechseln des Vorsatzes immer den Netzstecker ziehen.
- Nie heißes Öl oder Fett verarbeiten.
- Kinder und behinderte Personen sollten das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Einen beschädigten Stabmixer nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen bzw. reparieren lassen: siehe “Kundendienst”.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, Antriebsteil nie in Wasser tauchen und Netzkabel / Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Immer darauf achten, daß das Netzkabel keine heißen Flächen berührt oder von der Arbeitsfläche herunterhängt, so daß ein Kind daran ziehen könnte.
- Nur zugelassene Zusatzteile verwenden.

Zerkleinerer

- Messer nicht berühren.
- Immer den Messerkopf abnehmen, bevor Sie das Arbeitsgefäß leeren.
- Abdeckung erst abnehmen, nachdem die Messer zum Stillstand gekommen sind.

Wichtig

- Bei schweren Mischungen Stabmixer alle 4 Minuten höchstens 50 Sekunden lang laufenlassen. So vermeiden Sie eine Überhitzung.
- Der Stabmixer ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Der Stabmixer entspricht der EU-Richtlinie 89/336/EEC.

Vor der ersten Verwendung

- 1 Verpackungsmaterial komplett entfernen.
- 2 Einzelteile reinigen: siehe “Reinigung”.

Stabmixer

- a** Geschwindigkeitsregler
- b** Antriebsteil
- c** Mixstab (abnehmbar)
- d** Mixbecher
- e** Untersatz Becher (Deckel)
- f** Kabelclip

Zerkleinerer (Serie HB630/HB640/HB650/HB660)

- g** Abdeckung
- h** Messer
- j** Schüssel
- k** Untersatz Schüssel (Deckel)

Schneebesen (Serie HB650/HB660)

- l** Schneebesen-Manschette
- m** Rührquirl
- n** Aufbewahrungshalter (Serie HB650/HB660)

Verwendung des Stabmixers

- Mit dem Stabmixer können Sie u. a. Babynahrung, Suppen, Saucen, Milchshakes und Mayonnaisen zubereiten.

Arbeiten im Mixbecher

- Becher in den Deckel einsetzen (dadurch wird verhindert, daß der Becher auf der Arbeitsfläche rutscht).
- Becher nicht über die 700 ml-Markierung befüllen.

Arbeiten im Kochtopf

- Den Kochtopf vom Herd nehmen und abkühlen lassen, so daß der Stabmixer nicht überhitzt wird.
- 1 Mixstab in Antriebsteil stecken und drehen bis er einrastet **1**.
- 2 Stecker in eine Steckdose stecken. Bevor Sie das Gerät einschalten, Messerkopf in den Becher einführen. So vermeiden Sie Spritzer auf der Arbeitsfläche.
- 3 Mixbecher festhalten und Geschwindigkeitsregler betätigen (Stufe 1 für langsames Mixen und um Spritzer zu vermeiden).
- Achten Sie darauf, daß die Flüssigkeit nicht über die Verbindung zwischen Mixstab und Antriebsteil steigt.
- Messerkopf mit einer Auf- und Abbewegung durch die Speise führen.
- Sollte der Stabmixer blockiert sein, Netzstecker ziehen und Reststücke entfernen.
- 4 Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät wieder auseinanderbauen.

Arbeiten mit dem Zerkleinerer (sofern damit ausgestattet)

- Sie können Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Brot, Kekse und Nüsse zerkleinern.
- Nicht geeignet zum Zerkleinern sind Kaffeebohnen, Eiswürfel, Gewürze oder Schokolade – die Messerklingen könnten beschädigt werden.
- 1 Schnitzgut in 1-2 cm große Würfel schneiden und evtl. Knochen entfernen.
- 2 Schüssel auf Deckel aufsetzen (so rutscht die Schüssel nicht auf der Arbeitsfläche).
- 3 Messerkopf auf den Stift in der Schüssel aufsetzen **4**.
- 4 Nahrungsmittel in die Schüssel geben.
- 5 Deckel aufsetzen und drehen bis er einrastet **3**.
- 6 Antriebsteil aufsetzen und drehen bis Antriebsteil einrastet **2**.
- 7 Netzstecker in eine Steckdose stecken. Schüssel festhalten, und Geschwindigkeitsregler auf Stufe 2 stellen.
- 8 Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und das Gerät wieder auseinanderbauen.

Verarbeitungshinweise

Nahrungsmittel	Menge, max.	Zeit, ca. (Sekunden)
Fleisch	300 g	10-30
Kräuter	20 g	20
Nüsse	200 g	30
Käse	150 g	30
Brot	1 Scheibe	20
Eier, hartgekocht	2	5
Zwiebeln	100 g	10

Verwendung des Schneebesens (sofern damit ausgestattet)

- Zum Verquirlen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne, Eier oder Zucker.
- Nicht verwenden für schwerere Mischungen wie z. B. Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebesen beschädigt.
- 1 Den Schneebesen in die Manschette einsetzen **5**.
- 2 Manschette auf Antriebsteil aufsetzen und drehen bis Antriebsteil einrastet **6**.
- 3 Zutaten in eine Schüssel geben.
- Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten.
- 4 Stabmixer einschalten. Um Spritzer zu vermeiden, mit Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen. Den Schneebesen im Uhrzeigersinn bewegen.
- Darauf achten, daß die Masse nicht über den Schneebesen hinaus steigt.

- 5 Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und das Gerät wieder auseinanderbauen.

Aufbewahrung

- 1 Netzkabel um Antriebsteil wickeln und Kabelende in den Kabelclip einhängen ⑦.

(Serie HB650/HB660)

- 2 Aufbewahrungshalter auf Zerkleinerer-Deckel aufsetzen ⑧.
- 3 Antriebsteil von oben aufsetzen und drehen. Die übrigen Zusatzteile einfach rechts bzw. links einsetzen und festdrehen ⑨.

Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Messer nicht berühren.
- Bei der Zubereitung von Babynahrung besondere Vorsicht walten lassen. Immer darauf achten, daß der Mixstab gründlich gereinigt ist. Verwenden Sie hierzu z. B. ein Sterilisierungsmittel entsprechend den Anweisungen des Herstellers des Mittels.
- Manche Zutaten wie z. B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Diese Verfärbungen lassen sich leicht entfernen, indem Sie die betroffenen Teile mit einem mit Pflanzenöl getränkten Tuch abreiben.

Antriebsteil, Zerkleinerer-Deckel, Schneebesen-Manschette

- Mit einem feuchten Tuch abreiben und abtrocknen.
- Nie in Wasser tauchen oder Scheuermittel verwenden.

Mixstab

entweder

- Becher zur Hälfte mit warmem Seifenwasser befüllen, Mixstab eintauchen und einschalten.
 - Netzstecker ziehen und Stab abtrocknen.
- oder

Mixstab, Messer, Schneebesen, Becher, Schüssel, Untersatz/Deckel

- spülen und abtrocknen oder in der Spülmaschine reinigen.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur vom autorisierten Kenwood-Kundendienst ausgetauscht werden.
- Sollten Sie Hilfe für Ihren Kenwood Stabmixer „Wizzard“ benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

I

Grazie alle due velocità e al design compatto ma robusto, con il vostro Kenwood Wizzard è facilissimo preparare svariati alimenti, da minestre alla maionese, da cibi per neonati a frappé.

Veloce da montare, il vostro Wizzard è sempre pronto ad assistervi e si ripulisce in un baleno quando avete finito di usarlo. Inoltre, poiché la Kenwood intende creare prodotti sempre più compatti ma in grado di eseguire un numero sempre maggiore di funzioni, abbiamo realizzato una base/coperchi a doppia funzione, che fungono sia da appoggi antiscivolo quando frullate, che da coperchi per i contenitori. Per totale versatilità, la serie HB650/HB660 viene offerta con accessori per tagliare e per montare, più un contenitore intelligente per conservare ordinatamente l'apparecchio.

sicurezza

generali

- Fare particolare attenzione quando si preparano alimenti per neonati, persone anziane o persone inferme. Accertarsi sempre di sterilizzare a fondo l'alberino del frullatore a mano. Usare la soluzione sterilizzante ai sensi delle istruzioni fornite dalla casa produttrice.
- Non toccare le lame dopo aver inserito la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Tenere dita, capelli, indumenti ed utensili lontano dai componenti mentre sono in movimento.
- Togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di sostituire gli accessori.
- Non frullare mai olio o grasso bollente.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito - vedere alla voce 'assistenza tecnica'.
- Non immergere mai in acqua il manico dell'apparecchio e non lasciare che il cavo o la spina elettrica si bagnino - sussiste il rischio di scossa elettrica.
- Non lasciare mai che il cavo dell'apparecchio venga a contatto con superfici molto calde o penda in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Non usare mai un accessorio non approvato.

accessorio per tagliare

- Non toccare le lame, poiché sono molto taglienti.
- Staccare la lama dall'accessorio prima di svuotare la vaschetta.
- Non togliere mai il coperchio dell'apparecchio prima che le lame si siano completamente fermate.

importante

- Nel caso di miscele molto consistenti, non usare il frullatore manuale per più di 50 secondi ogni quattro minuti, altrimenti si surriscalderebbe.
- Usare il frullatore manuale solo per l'uso domestico previsto.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarci che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sul manico dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio e gettare i coprilame.
- 2 Lavare tutti i componenti - vedere sezione 'pulizia'

per conoscere il vostro frullatore manuale Kenwood

frullatore manuale

- (a) pulsanti della velocità
- (b) manico
- (c) alberino del frullatore (smontabile)
- (d) caraffa
- (e) base/coperchio della caraffa
- (f) fermaglio fermacavo

accessorio per tagliare (serie HB630/HB640/HB650/HB660)

- (g) copriaccessorio
- (h) lama dell'accessorio
- (j) vaschetta
- (k) base/coperchio della vaschetta

frustino per montare (serie HB650/HB660)

- (l) ghiera del frustino
- (m) frustino metallico
- (n) portautensili (serie HB650/HB660)

come usare il frullatore manuale

- E' possibile frullare cibi per neonati, minestre, salse, frappé e maionese.

per frullare nella caraffa

- Collocare la base/coperchio sotto la caraffa (questo impedisce alla caraffa di slittare sul piano di lavoro).
- Non riempire di oltre 700ml la caraffa.

per frullare nella pentola

- Togliere la pentola dal fuoco e lasciarla raffreddare leggermente, altrimenti il frullatore manuale potrebbe surriscaldarsi.
- 1 Fissare il manico all'interno dell'alberino del frullatore, quindi ruotare e bloccare in posizione ①.
- 2 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente. Per evitare spruzzi, prima di accendere il frullatore immergere la lama nell'alimento da frullare.
- 3 Tenere ben ferma la caraffa, quindi premere uno dei pulsanti della velocità (usare la velocità 1 per frullare lentamente e per ridurre il rischio di spruzzi).
- Non lasciare che il liquido superi la linea di unione fra il manico e l'alberino del frullatore.
- Muovere la lama immersa nell'alimento da frullare ed usare un movimento a colpi.
- Se il frullatore dovesse bloccarsi, togliere la spina

dell'apparecchio prima di liberarlo.

- 4 Dopo l'uso, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e smontarlo.

come usare l'accessorio per tagliare (se fornito)

- E' possibile tagliare carne, formaggio, verdure, erbe, pane, biscotti e noci e noccioline.
 - Non tagliare cibi duri, per esempio chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, spezie o cioccolato, altrimenti la lama si danneggerà.
- 1 Eliminare tutti gli eventuali ossicini presenti e tagliare gli alimenti a cubetti di 1-2cm.
 - 2 Collocare la base/coperchio sotto la vaschetta dell'accessorio per tagliare (per impedire alla vaschetta di slittare sul piano di lavoro).
 - 3 Fissare la lama dell'accessorio sopra il perno all'interno della vaschetta ❹.
 - 4 Aggiungere gli alimenti da tagliare.
 - 5 Ora montare il coperchio dell'accessorio, ruotare e bloccare in posizione ❸.
 - 6 Fissare il manico, ruotare e bloccare in posizione ❷.
 - 7 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente. Tenere ben ferma la vaschetta, quindi premere il pulsante della velocità 2.
 - 8 Dopo l'uso, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e smontarlo.

guida alla lavorazione

alimento	quantità massime	tempo approssimativo (secondi)
Carne	300g	10-30
Erbe	20g	20
Noci e noccioline	200g	30
Formaggio	150g	30
Pane	1 fetta	20
Uova sode	2	5
Cipolle	100g	10

come usare il frustino (se fornito)

- E' possibile montare ingredienti leggeri, per esempio albumi, panna, dessert istantanei e uova con zucchero per i pan di spagna montati a neve.
 - Non montare miscele più consistenti, per esempio margarina e zucchero, altrimenti il frustino si danneggerà.
- 1 Spingere il frustino metallico per inserirlo nella ghiera ❺.
 - 2 Ora fissare il manico all'interno della ghiera del frustino, ruotare e bloccare in posizione ❻.
 - 3 Versare gli alimenti in una vaschetta.
 - Non montare contemporaneamente più di 4 albumi o più di 400ml di panna.
 - 4 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente. Per evitare spruzzi, iniziare alla velocità 1. Muovere il frustino in senso orario.
 - Non lasciare che il liquido oltrepassi i bracci metallici del frustino.
 - 5 Dopo l'uso, togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e smontarlo.

conservazione

- 1 Avvolgere il cavo dell'apparecchio attorno al manico, quindi fissarne l'estremità con l'apposito fermaglio fermacavo ❷.

(serie HB650/HB660)

- 2 Fissare il portautensili sul coperchio dell'accessorio per tagliare (prima allineare la linguetta) ❸.
- 3 Ora fissare il manico in cima e ruotare. Su ciascun lato, conservare gli accessori - basta abbassare e poi ruotare ❹.

pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non toccare le lame, poiché sono molto taglienti.
- Fare particolare attenzione quando si preparano alimenti per neonati, persone anziane o persone inferme. Accertarsi sempre di sterilizzare a fondo l'alberino del frullatore a mano. Usare la soluzione sterilizzante ai sensi delle istruzioni fornite dalla casa produttrice.
- Alcuni tipi di alimenti, per esempio le carote, possono causare lo scolorimento della plastica. Per togliere le macchie dovute a scolorimento, strofinare le parti interessate con un panno imbevuto di olio vegetale.

manico, coperchio dell'accessorio per tagliare e ghiera del frustino

- Pulire con un panno umido e poi asciugare.
- Non immergere mai in acqua e non pulire mai con sostanze abrasive.

alberino del frullatore

- Riempire parzialmente la caraffa con acqua calda saponata, quindi inserire il manico del frullatore ed accendere.
- Togliere la spina dalla presa di corrente e poi asciugare oppure vedi qui sotto.

alberino del frullatore, lama dell'accessorio per tagliare, frustino, caraffa, vaschetta, base/coperchi

- Lavare e poi asciugare. Alternativamente, lavare in lavastoviglie.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto Kenwood autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
 - assistenza tecnica o riparazioni
- contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

N

Kenwood Wizzard er en kompakt og robust stavmikser med to hastighetstrinn. Den er ypperlig til alt fra suppe og majones til barnemat og milk shake. Det går raskt å sette delene sammen, så Wizzard er klar til bruk på en blunk. Den er også rask å gjøre ren etter bruk. Og fordi vi gjerne vil gjøre den så allsidig som mulig, kan lokk/fot brukes som sklisikker matte under miksing, og brukes som lokk på begeret etterpå. Og for å gjøre den enda mer anvendelig, leveres stavmikseren HB650/HB660 med hakketilbehør og visp, samt en nett beholder for oppbevaring.

sikkerhetshensyn

generelt

- Sørg alltid for at staven er helt steril. Staven kan steriliseres med steriliseringsvæske som er å få i handelen. Følg produsentens anvisninger.
- Du må aldri berøre bladene så lenge støpselet står i kontakten.
- Hold fingrer, hår, klær og redskap unna deler som er i bevegelse.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk og før du bytter tilbehør.
- Stavmikseren må ikke brukes til varm olje eller varmt fett.
- Stavmikseren er ikke beregnet til bruk av mindre barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Bruk aldri en stavmikser som er skadet. Sørg for å få den overhaldt eller reparert. Se 'service og kundetjeneste'.
- Aldri la motorhåndtaket, ledningen eller støpselet bli våte - du kan få elektrisk støt.
- Ikke la ledningen berøre varme flater eller henge ned hvor barn kan få tak i den.
- Bruk aldri tilbehør/utstyr som ikke er godkjent av produsenten.

hakketilbehør

- Du må aldri ta på de skarpe bladene.
- Fjern hakkekniven før du tømmer bollen.
- Løft aldri på lokket før knivbladet har sluttet helt å rotere.

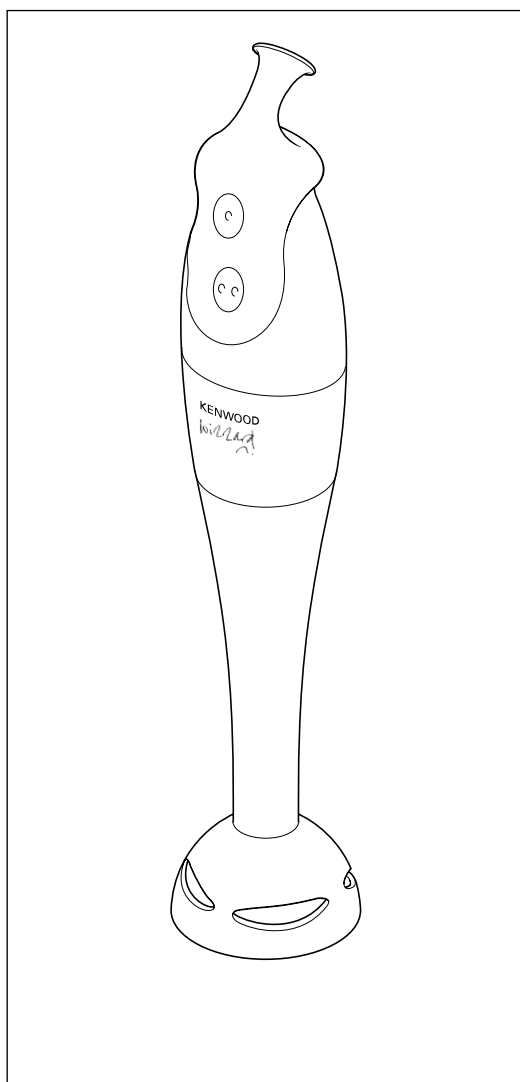
viktig

- Til tyngre blandinger må du ikke bruke stavmikseren i mer enn 50 sekunder hvert 4. minutt, ellers vil motoren gå varm.
- Stavmikseren er kun til bruk i private husholdninger.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av stavmikseren.

KENWOOD



HB600 HB630 HB650 series
HB610 HB640 HB660 series

KENWOOD LIMITED

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

7963/3
English
Danish
Dutch
Finnish
French
German
Italian
Norwegian
Swedish