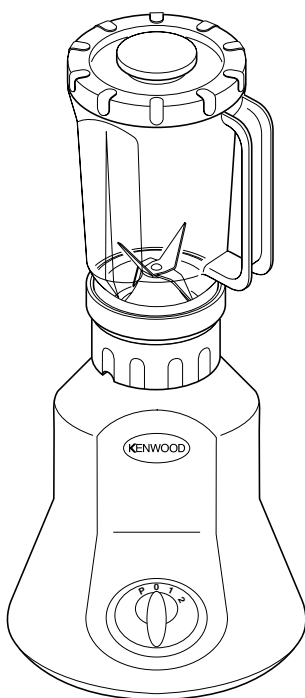




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

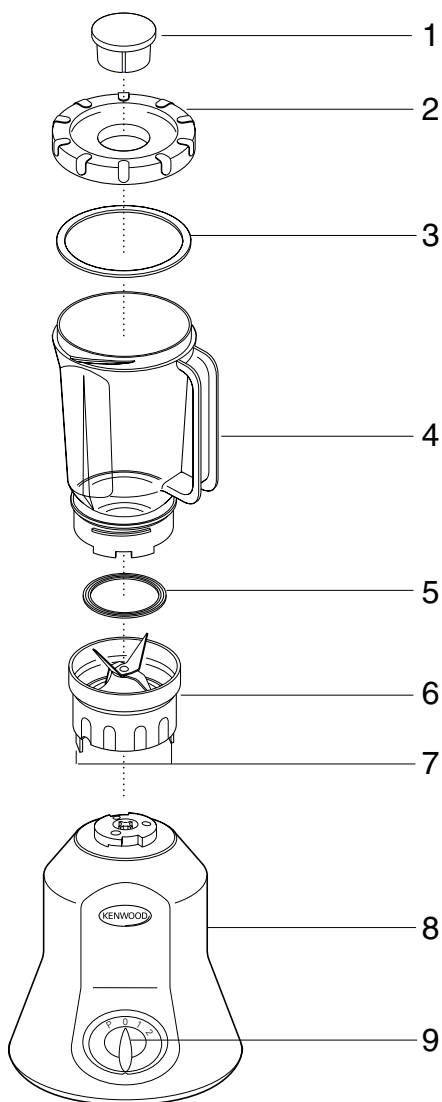
85299/8

KENWOOD



BL900 - BL910

English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 10
Deutsch	11 - 13
Italiano	14 - 16
Português	17 - 19
Español	20 - 22
Dansk	23 - 25
Svenska	26 - 28
Norsk	29 - 31
Suomi	32 - 34
Türkçe	35 - 37
Česky	38 - 40
Magyar	41 - 43
Ελληνικά	44 - 47
عربي	٩٤ - ٨٤



Connecting to Power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

Important – UK only

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 3A approved (BS1362) fuse.

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.

This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 89/336/EEC.

safety

When using electrical appliances consideration should always be given to basic safety precautions including the following:-

- 1 Read all instructions.
- 2 **CAUTION: Blending very hot liquids may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap. Allow the liquid to cool or reduce the quantity and select a lower speed if available. Protect your hands with a cloth or oven gloves when handling the hot goblet and lid.**

- 3 Do not immerse the motor base, cord or plug in water.
- 4 Do not use if there is any visible damage to the appliance, safety interlock tabs, or to the supply cord.
- 5 Do not use this appliance for other than its intended use.
- 6 Do not stand power unit or blender on hot or wet surfaces.
- 7 Do not allow the supply cord to hang over the edge of a table or worktop.
- 8 The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- 9 This blender is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 10 Warning - the blades are sharp, handle with care both in use and when cleaning. Keep the blade unit well out of the reach of children.
- 11 Keep hands and utensils out of the goblet when blending.
- 12 Unplug from the power supply when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 13 Avoid contacting moving parts.
- 14 Always make sure the lid is secure before the motor is switched on.
- 15 Ensure that the appliance is switched off after each use and that the motor has completely stopped before disassembling.
- 16 Appliances used in a place of work should be tested and inspected regularly.
- 17 Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 18 This blender is for domestic use only.

know your blender

- | | |
|----------------|-------------------------|
| 1 filler cap | 6 blade unit |
| 2 lid | 7 safety interlock tabs |
| 3 lid washer | 8 power unit |
| 4 goblet | 9 speed control |
| 5 sealing ring | |

assembly and fitting

important

For safety reasons the blade unit is designed so that it will not fit onto the power unit unless the goblet is in place. Consequently the goblet cannot be removed whilst the blender is assembled on the power unit.

Place the sealing ring in the blade unit. Screw the goblet into the blade unit in a clockwise direction. When fitting the goblet, the blade unit

must not be resting on a flat surface as the safety interlock tabs must be free to drop down when assembling. Ensure the lid washer is correctly positioned in the lid recess, then fit the filler cap. For glass or plastic goblets locate the lid by turning in a clockwise direction. For stainless steel goblets push the lid firmly down to locate.

Place the blender onto the power unit and turn clockwise until it locks into position. Turn anti-clockwise to remove.

Note

To ensure that there are no leaks, wet the sealing ring before fitting it and make sure the goblet is locked firmly into the blade unit.

To wash and 'run in' your blender, fill with warm water and switch to top speed for 20-30 seconds. Remove from the power unit. Empty out the water and dry. The blender is now ready for use.

If your blender is fitted with a glass or plastic goblet, the maximum capacity is 1.2 litres. If fitted with a stainless steel goblet the maximum capacity is 1.5 litres.

using your Kenwood blender

Your Kenwood Blender has two speeds and a pulse position. Use speed 1 for lighter blending eg. batters, milk shakes, scrambled eggs and speed 2 for heavier mixes eg. soups, pates and mayonnaise. Turn to the pulse position when a quick burst of power is required. The pulse will operate for as long as it is held in position.

processing dry ingredients

e.g. making breadcrumbs, chopping nuts etc.

Remove the Filler Cap from the lid and cut the food into pieces to drop through the hole.

Switch on the appliance and drop the food onto the revolving blades. Wait for each piece to be processed before dropping the next, keeping your hand over the opening meantime. When no more can be processed empty the goblet and start again. Do not load dry ingredients into the blender before switching on.

blending liquids

e.g. soup, batters, sauces etc.

Fill the goblet no more than 3/4 full, make sure the lid is securely fitted. Switch on for 15-45 seconds.

purées

Soft fruits e.g. strawberries, tomatoes and cooked hard fruit can be blended without water.

Half fill the goblet and switch on. Stop the machine to scrape the mixture back onto the blades as necessary.

blending thicker mixtures

e.g. spreads, pates, dips etc.

Half fill the goblet and switch on. Stop the machine to scrape the mixture back onto the blades as necessary. If the mixture is very difficult to process, add a little more liquid.

mayonnaise

When making mayonnaise, place all the ingredients with the exception of the oil into the blender. Remove the filler cap and with the motor running gradually add the oil in a steady stream.

IMPORTANT NOTE

For safety reasons we do not recommend the blending of very hot liquids. You can ensure long life for your blender by switching off promptly especially when using dry ingredients. The blender runs at such high speeds that all foods are processed within one minute. Prolonged running or repeated use should be avoided especially when processing dry ingredients or small quantities. When switching off wait until the blades have stopped revolving before removing the blender. The blender is not suitable as a storage container, therefore ingredients should not be left to stand in the goblet before processing and should be removed immediately afterwards. If your machine is fitted with a plastic goblet then various spices such as Cloves, Dill and Cummin seeds have an adverse effect upon the plastic and should not be processed.

cleaning

The blender should be disassembled before cleaning. Wash the goblet, lid, filler cap and sealing ring in hot soapy water, then dry thoroughly. Brush the blades clean under the tap taking care to keep the underneath dry, then leave to air dry. Take care as the blades are sharp. Do not leave blade unit soaking in water.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

UK

If you need help with:

- using your machine or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**. **Have your model number ready** - it is located on the underside of the power unit.

● spares and attachments

☎ call 0870 2413653.

● other countries

Contact the shop where you bought your machine.

guarantee (uk only)

If your blender goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u altijd eerst controleren of de stroomvoorziening korrespondeert met de gegevens op het typeplaatje.

Dit apparaat veroorzaakt geen storing van radio- en TV-programma's volgens EG-richtlijn 89/336/EEC.

veiligheid

Zoals bij alle elektrische apparaten, moet u ook bij het gebruik van deze mengbeker een aantal veiligheidsvoorschriften in acht nemen.

- 1 Lees alle instructies goed door.
- 2 **VOORZICHTIG: Als erg hete vloeistoffen worden gemengd, kan hete vloeistof en stoom plotseling langs het deksel of de vuldop omhoog worden geduwd. Laat de vloeistof afkoelen of verminder de hoeveelheid vloeistof en kies, indien mogelijk, een lagere snelheid. Bescherm uw handen met een doek of met ovenhandschoenen wanneer u de hete maatbeker en het deksel hanteert.**
- 3 Dompel het motorgedeelte, het snoer of de stekker nooit onder in water.
- 4 Niet gebruiken als er zichtbare schade is aan het apparaat, de grendellipjes of het snoer.
- 5 Gebruik het apparaat alleen maar voor het doel waarvoor het bestemd is.
- 6 Zet het motorblok of de blender niet op een warm of nat oppervlak.
- 7 Voorkom dat het snoer over de rand van een tafel of werkblad hangt.

- 8 Het gebruik van onderdelen of accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden verkocht of aanbevolen, kunnen brand, elektrische schokken of ander persoonlijk letsel veroorzaken.
- 9 Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- 10 Waarschuwing – de bladen zijn scherp; bij zowel gebruik als reiniging voorzichtig ermee omgaan. De bladeneenheid ver buiten het bereik van kinderen houden.
- 11 Blijf met uw handen en ook met keukengerei uit de beker, wanneer het apparaat aan het mengen is.
- 12 Haal altijd de stekker uit het stopcontact, wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen verwijdt of aanbrengt, en eveneens voordat u het gaat schoonmaken.
- 13 Voorkom contact met draaiende onderdelen.
- 14 Kijk altijd eerst of het deksel stevig op de beker zit, voordat u het apparaat inschakelt.
- 15 Controleer na ieder gebruik altijd of het apparaat daadwerkelijk is uitgeschakeld en of de motor absoluut niet meer draait, voordat u de mengbeker uit elkaar haalt.
- 16 Apparaten die professioneel gebruikt worden, moeten regelmatig getest en gecontroleerd worden.
- 17 Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- 18 Deze blender is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

belangrijkste onderdelen

- | | |
|---------------|------------------|
| 1 vuldop | 6 bladeneenheid |
| 2 deksel | 7 grendellipjes |
| 3 sluitring | 8 motorblok |
| 4 kom | 9 toerenregelaar |
| 5 afdichtring | |

in elkaar zetten van de mengbeker

Belangrijk

Om veiligheidsredenen is de bladeneenheid zodanig ontworpen dat hij alleen op het motorblok past als de kan op zijn plaats is. Daarom is het **niet** mogelijk de kan te verwijderen terwijl de blender op het motorblok is gemonteerd.

Leg de afsluitring in de bladeneenheid. Schroef de kan rechtsom in de bladeneenheid. Tijdens het plaatsen van de kan mag de bladeneenheid niet op een vlak oppervlak rusten, omdat de veiligheidslipjes tijdens het in elkaar zetten vrij moeten kunnen neervallen. Controleer of de sluitring zich correct in de uitsparing in het deksel bevindt en breng dan de vuldop op zijn plaats. Plaats bij een glazen of kunststof kan het deksel door het rechtsom te draaien. Plaats bij een roestvrijstalen kan het deksel door het stevig omlaag te drukken. Zet de blender op het motorblok en draai hem dan rechtsom tot hij vastzit. Draai hem linksom om hem te verwijderen.

Opmerking

Maak de afsluitring vochtig voordat u hem aanbrengt om lekkage te voorkomen, en controleer of de kan stevig in de bladeneenheid is vergrendeld.

Voor het schoonspoelen en het laten "inlopen" van het apparaat kunt u de beker het beste vullen met warm water, deze daarna op het motorgedeelte zetten en 20 tot 30 seconden inschakelen. Haal de beker hierna van het motorgedeelte, gooi het water weg en droog hem af. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Is het apparaat voorzien van een glazen of plastic beker, dan is de maximale capaciteit 1,2 liter. In geval van een roestvrijstalen beker is de maximale capaciteit 1,5 liter.

gebruik van de mengbeker

Uw Kenwood mengbeker heeft 2 snelheden en een pulse-stand. Snelheid 1 is geschikt voor lichte mengsels, zoals beslag, milkshakes en roerei, terwijl snelheid 2 het beste gebruikt kan worden voor wat zwaarder werk, zoals het bereiden van soepen, pâtés en mayonaisse. Wanneer u de ingrediënten met korte, snelle bewegingen wilt mengen, dan moet u gebruik maken van de pulse-functie. Zolang u de knop op de pulse-stand vasthoudt, blijft het apparaat mengen.

Verwerken van droge ingrediënten

Bijvoorbeeld voor het maken van paneermeel, het hakken van noten, etc.

Haal het vuldopje uit het deksel en snijd het voedsel in stukjes die door de opening passen.

Schakel het apparaat in en laat de stukjes op de roterende mesjes vallen. Doe de stukjes voedsel zo één voor één in de beker en wacht steeds tot een ingebracht stukje fijn gemalen is. Houd tijdens het draaien uw vrije hand op de opening in het deksel. Wanneer u niet meer kunt verwerken, maak de beker dan leeg en ga vervolgens door. Vul de beker nooit met ingrediënten, voordat u het apparaat inschakelt.

Mengen van vloeistoffen

Bijvoorbeeld voor soep, beslag, sauzen, etc.

Vul de beker tot maximaal 3/4 van de inhoud, zet het deksel goed vast en schakel het apparaat gedurende 15-45 seconden in.

Pureren

Zachte fruitsoorten, zoals aardbeien, tomaten, etc. en ook gekookte hardere fruitsoorten kunt u verwerken zonder toevoeging van water.

Vul de beker tot de helft en pureer de ingrediënten. Indien nodig kunt u het apparaat tussentijds uitschakelen om het mengsel met een spatel van de binnenzijde van de beker weer op de mesjes te scheppen.

Dikke mengsels

Bijvoorbeeld voor het maken van spreads, pâtés, dipsauzen, etc.

Vul de beker tot de helft en schakel het apparaat in. Indien nodig kunt u het apparaat tussentijds uitschakelen om het mengsel met een spatel van de binnenzijde van de beker weer op de mesjes te scheppen. Als de ingrediënten vrij moeilijk te verwerken zijn, voeg dan beetje bij beetje wat meer vloeistof toe.

Mayonnaise

Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de beker. Verwijder hierna het vuldopje, zet het apparaat aan en voeg de olie langzaam en gelijkmatig toe.

BELANGRIJK

Om veiligheidsredenen kunt u beter geen erg hete vloeistoffen mengen. Het meteen uitschakelen van het apparaat, met name wanneer er droge ingrediënten zijn verwerkt, komt de levensduur van uw Kenwood mengbeker ten goede. Het apparaat werkt bovendien zó snel, dat alle soorten voedsel binnen één minuut klaar zijn. Meng de ingrediënten niet langer dan nodig is, vooral niet bij het verwerken van droge ingrediënten of kleine hoeveelheden. Wanneer u het apparaat heeft uitgeschakeld, wacht dan altijd tot de roterende mesjes helemaal stilstaan, voordat u de beker losdraait. Uw mengbeker is niet geschikt voor het bewaren van

voedsel of vloeistof. Doe de ingrediënten daarom pas vlak vóór het mengen in de beker en verwijder het verkregen mengsel of de vloeistof meteen, nadat u hiermee klaar bent.

Indien uw apparaat voorzien is van een plastic beker, dan kunt u een aantal kruiden en specerijen, zoals kruidnagel, dille en komijn beter niet toevoegen, omdat deze een nadelige inwerking hebben op het materiaal.

reiniging

De blender moet vóór reiniging uit elkaar worden gehaald. Was de kan, het deksel, de vuldop en de afsluitring in warm zeepwater af en droog ze dan grondig. Borstel de bladen onder de kraan schoon, terwijl u de onderkant droog houdt; laat de bladen dan aan de lucht drogen. Wees voorzichtig, omdat de bladen scherp zijn. Laat de bladeneenheid niet in water weken.

klantenservice

Opmerking: Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door Kenwood of een bevoegd Kenwood-monteur.

Indien de mengbeker niet of niet naar behoren funktioneert, neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat heeft gekocht.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

branchement sur le secteur

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que votre tension secteur correspond bien à celle qui figure sur la plaque signalétique du mixeur.

Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté Economique Européenne portant sur l'antiparasitage.

sécurité

Lors de l'emploi d'appareils électroménagers, il faut toujours prendre certaines précautions de base, et entre autres:

- 1 Lire toutes les instructions.
- 2 **ATTENTION : Si vous mixez des liquides très chauds, il est possible que du liquide chaud et de la vapeur soient brusquement éjectés par le couvercle ou le bouchon de remplissage. Laissez le liquide refroidir ou réduisez-en la quantité et sélectionnez si possible une vitesse inférieure. Protégez vos mains à l'aide d'un chiffon ou de gants isolants lorsque vous manipulez le gobelet chaud et le couvercle.**
- 3 Ne pas plonger le bloc moteur, le fil ou la prise de courant dans l'eau.
- 4 Ne pas utiliser cet appareil si le cordon d'alimentation, les ergots de verrouillage de sécurité ou l'appareil lui-même sont visiblement endommagés.
- 5 Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommage visible, soit au niveau de l'appareil proprement dit, soit à celui du cordon d'alimentation.
- 6 Ne pas déposer le bloc-moteur ou le mélangeur sur des surfaces chaudes ou mouillées.
- 7 Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au-delà des bords de la table ou du plan de travail.
- 8 En utilisant des accessoires qui ne sont ni recommandés, ni vendus par le fabricant, on risque de provoquer un incendie, ou même des accidents de personnes - y compris l'électrocution.
- 9 Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- 10 Mise en garde : Les lames sont tranchantes, maniez-les avec précaution lors de leur utilisation et de leur nettoyage. Conservez soigneusement l'unité porte-lames hors de la portée des enfants.
- 11 Pendant la préparation des aliments, ne mettre ni les mains, ni des ustensiles quelconques, dans le bol.
- 12 Lorsque l'appareil est inutilisé, quand on adapte ou que l'on enlève des accessoires et avant le nettoyage, il est essentiel de débrancher l'appareil de la prise de courant.
- 13 Eviter de toucher les pièces mobiles.
- 14 Toujours s'assurer que le couvercle est solidement en place avant de mettre le moteur en marche.
- 15 Ne pas oublier d'arrêter l'appareil après chaque emploi et laisser le moteur s'arrêter complètement avant d'enlever les accessoires.
- 16 Tous les appareils utilisés intensivement doivent faire l'objet d'essais et de contrôles réguliers.
- 17 Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- 18 Ce mélangeur est réservé à un usage domestique.

familiarisez-vous avec votre mixeur

- 1 bouchon de remplissage
- 2 couvercle
- 3 joint du couvercle
- 4 gobelet
- 5 anneau d'étanchéité
- 6 unité porte-lames
- 7 ergots de verrouillage de sécurité
- 8 bloc-moteur
- 9 régulateur de vitesse

assemblage

important

Pour des raisons de sécurité, l'unité porte-lames est conçue afin de ne pouvoir être installée sur le bloc-moteur à moins que le gobelet soit en place. Par conséquent, le gobelet ne peut pas être retiré tant que le mélangeur est en position sur le bloc-moteur. Placez l'anneau d'étanchéité dans l'unité porte-lames. Vissez le gobelet sur l'unité porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre. Lors de la mise en place du gobelet, l'unité porte-lames **ne doit pas** reposer sur une surface plane, car les ergots de verrouillage de sécurité doivent pouvoir être abaissés au moment de l'assemblage. Assurez-vous que le joint du couvercle est en position correcte dans le renforcement du couvercle, puis mettez le bouchon de remplissage en place. Pour les gobelets en verre ou en plastique, installez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour les gobelets en acier inoxydable, appuyez fermement sur le couvercle afin de l'enfoncer en place. Positionnez le mélangeur sur le bloc-moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son verrouillage en position. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.

Remarque

Afin de garantir l'absence de fuite, mouillez l'anneau d'étanchéité avant de l'installer et assurez-vous que le gobelet est solidement verrouillé en position sur l'unité porte-lames. Pour laver et "roder" votre appareil, remplissez-le d'eau pas trop chaude et faites-le tourner à sa vitesse maximum pendant 20 à 30 secondes. Retirez-le ensuite du bloc moteur, videz l'eau et séchez l'appareil. Il est alors prêt à l'emploi. Si votre appareil est doté d'un bol en verre ou en plastique, sa capacité maximum est de 1,2 litre. S'il est équipé d'un bol en acier inoxydable, la capacité maximum atteint 1,5 litre.

mode d'emploi de votre mixeur Kenwood

Votre mixeur Kenwood a deux vitesses, plus une position "pulsée". Utilisez la vitesse 1 pour les mélanges légers (pâte à crêpes, milk-shakes, oeufs brouillés, etc.) et la vitesse 2 pour les mélanges plus lourds (potages, pâtes, mayonnaise par exemple).

Mettez l'appareil sur sa position de vitesse "pulsée" si vous avez besoin d'exercer rapidement une puissance accrue. Ce mode demeure actif tant que vous continuez à appuyer sur le bouton.

préparation d'ingrédients secs (chapelure, noix, etc.)

Retirez le bouchon de remplissage du couvercle et découpez les aliments en morceaux assez petits pour pénétrer à travers le trou. Mettez l'appareil sous tension et laissez tomber les morceaux sur les lames en rotation. Attendez que chaque morceau soit haché avant de laisser tomber le suivant (maintenez votre main au-dessus de l'orifice). Une fois la capacité maximum atteinte, videz le bol et

recommencez. Ne chargez jamais des ingrédients secs dans le bol avant d'avoir mis l'appareil en marche.

mélange de liquides

(potages, pâte à crêpes, sauces, etc.)

Remplissez le bol aux 3/4 maximum et assurez-vous que le couvercle est solidement fixé. Laissez tourner entre 15 et 45 secondes.

coulis

Les fruits comme les fraises, ainsi que les tomates, et les fruits durs peuvent être mélangés sans eau. Remplissez à moitié le bol et mettez en marche. Arrêtez l'appareil pour racler les bords et ramener les aliments sur les lames.

mélanges plus épais

(pâtés, mélanges pour tartines, etc.)

Remplissez à moitié le bol et mettez en marche. Arrêtez l'appareil pour racler les bords et ramener les aliments sur les lames. Si le mélange est très épais, et que la machine peine, ajoutez un peu plus de liquide.

mayonnaise

Pour réussir votre mayonnaise, placez tous les ingrédients dans le bol, à l'exception de l'huile. Retirez le bouchon de remplissage et, en faisant tourner le moteur, ajoutez lentement et régulièrement votre huile.

NOTE IMPORTANTE

Pour des motifs de sécurité, nous déconseillons le mélange de liquides très chauds. Vous pouvez par ailleurs prolonger la vie utile de votre appareil en l'arrêtant aussi tôt que possible, particulièrement si vous préparez des ingrédients secs. En effet, l'appareil tourne si rapidement que tous les aliments sont prêts en une minute ou moins. Évitez de laisser tourner votre appareil trop longtemps ou trop fréquemment,

particulièrement si vous préparez des ingrédients secs ou de petites quantités. Quand vous mettez à l'arrêt, attendez que les accessoires soient totalement arrêtés avant de retirer le bol. Il ne convient pas à la conservation d'aliments: il ne faut donc pas laisser les ingrédients dans le bol longtemps avant de les mélanger, et il faut les enlever immédiatement après leur préparation. Si votre appareil possède un bol en plastique, évitez d'utiliser des épices telles que le clou de girofle, le cumin et l'aneth, qui semblent abîmer le plastique.

nettoyage

Le mélangeur doit être démonté avant son nettoyage. Lavez le gobelet, le couvercle, le bouchon de remplissage et l'anneau d'étanchéité dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Nettoyez les lames en les frottant sous l'eau du robinet, tout en veillant à garder la face inférieure sèche, puis laissez-les sécher à l'air. Les lames étant tranchantes, maniez-les avec précaution. Ne laissez pas l'unité porte-lames tremper dans l'eau.

service après-vente et assistance clientèle

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

Adressez-vous au revendeur à qui vous avez acheté votre appareil.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Stromanschluss

Bevor Sie das Gerät einschalten, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung Ihrer Stromquelle mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt.

Dieses Gerät ist funktentstört nach EG-Richtlinie 89/336/EWG.

Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten Sie einige grundsätzliche Sicherheitsvorschriften wie die folgenden stets beachten:

- 1 Lesen Sie sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.
- 2 **ACHTUNG: Beim Mixen sehr heißer Flüssigkeiten können plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf aus dem Deckel oder der Einfüllkappe gedrückt werden. Lassen Sie die Flüssigkeit abkühlen oder reduzieren Sie die Menge und wählen Sie gegebenenfalls eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen, während Sie das heiße Gefäß und den Deckel halten.**
- 3 Tauchen Sie Motorblock, Kabel oder Stecker nicht in Wasser.
- 4 Bei sichtbaren Schäden am Gerät, den Sicherheits-Verriegelungsnasen oder dem Netzkabel, das Gerät nicht verwenden.
- 5 Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck.
- 6 Die Antriebseinheit oder den Mixer nicht auf eine heiße oder nasse Fläche stellen.
- 7 Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch oder Arbeitsplatte hängen.

- 8 Für die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann keine Haftung übernommen werden.
- 9 Kinder von der Maschine fernhalten.
- 10 Warnung – Die Klingen im Messerkopf sind scharf – Vorsicht bei der Verwendung und der Reinigung. Den Messerkopf für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- 11 Halten Sie Ihre Hände oder Küchenwerkzeug während des Mixvorgangs nicht in den Mixbecher.
- 12 Ziehen Sie nach Gebrauch, bevor Sie Zusatzteile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung den Netzstecker.
- 13 Vermeiden Sie die Berührung von sich bewegenden Teilen.
- 14 Achten Sie stets darauf, daß der Deckel fest sitzt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 15 Stellen Sie sicher, daß das Gerät nach Gebrauch stets ausgeschaltet ist, und vergewissern Sie sich, daß der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen.
- 16 Geräte, die für Gewerbe Zwecke verwendet werden, sollten regelmäßig überprüft und gewartet werden.
- 17 Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- 18 Dieser Mixer ist nur für den Gebrauch im Haushalt.

Lernen Sie Ihren Mixer kennen

1. Einfülldeckel
2. Deckel
3. Deckel-Zwischenring
4. Becher
5. Dichtring
6. Messerkopf
7. Sicherheits-Verriegelungsnasen
8. Antriebseinheit
9. Geschwindigkeitsregler

Zusammensetzen Ihres Kenwood Mixers

Wichtig

Aus Gründen der Sicherheit läßt sich der Messerkopf nur auf die Antriebseinheit aufsetzen, wenn der Becher aufgesetzt ist. Ebenso kann der Becher nicht abgenommen werden, solange der Mixer mit der Antriebseinheit verbunden ist. Den Dichtring in den Messerkopf einlegen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn den Becher in den Messerkopf einschrauben. Beim Anbringen des Bechers darf der Messerkopf **nicht** auf einer ebenen Fläche aufliegen, weil sonst beim Zusammensetzen die Sicherheits-Verriegelungsnasen nicht frei fallen können. Darauf achten, daß der Deckel-Zwischenring richtig in der Deckelaussparung sitzt, dann den Einfülldeckel aufsetzen. Glas- oder Kunststoffbecher: den Deckel im Uhrzeigersinn in Position drehen. Edelstahlbecher: den Deckel fest nach unten in Position drücken. Den Mixer auf die Antriebseinheit aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Zum Abnehmen nach links drehen.

Hinweis

Zur vollständigen Abdichtung den Dichtring vor dem Einlegen anfeuchten und darauf achten, daß der Becher sicher im Messerkopf eingerastet ist. Zum Auswaschen und Einarbeiten Ihres Mixers sollten Sie ihn mit warmen Wasser füllen und bei höchster Geschwindigkeit für 20 bis 30 Sekunden laufen lassen. Nehmen Sie den Mixbecher anschließend vom Motorblock, gießen Sie das Wasser aus, und trocknen Sie den Mixbecher ab. Nun ist Ihr Mixer betriebsbereit.

Das maximale Fassungsvermögen vom Mixbecher aus Glas bzw. Plastik beträgt 1,2 l. Der Mixbecher aus Edelstahl - sofern Ihr Mixer damit ausgestattet ist - hat ein Fassungsvermögen von 1,5 l.

Bedienung

Ihr Mixer hat 2 Geschwindigkeitsstufen und einen Momentbetrieb. Verwenden Sie Geschwindigkeitsstufe 1 zum leichten Mixen, z.B. von dünnflüssigem Teig, Milchshakes oder Rühreiern, und Geschwindigkeitsstufe 2 für dickflüssigere Mischungen wie Suppen, Pasteten oder Mayonnaise. Drehen Sie den Schalter auf Momentbetrieb, wenn Sie nur einen kurzen Stromimpuls wünschen. Der Mixer arbeitet, solange Sie den Schalter in der Position für Momentbetrieb halten.

Verarbeitung von trockenen Zutaten

z.B. Herstellung von Semmelbröseln, Hacken von Nüssen usw.
Entfernen Sie die Verschlusskappe vom Deckel, und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die durch die Deckelöffnung passen. Stellen Sie das Gerät an, und lassen Sie die Lebensmittelstücke durch die Deckelöffnung nach und nach auf die sich drehenden Messer fallen. Warten Sie mit der Zugabe des nächsten Stücks, bis das vorangegangene verarbeitet ist. Halten Sie während des Verarbeitungsvorgangs die Deckelöffnung mit der Hand zu. Leeren Sie den Mixbecher aus, wenn sich keine weiteren Lebensmittelstücke mehr verarbeiten lassen, und beginnen Sie den Arbeitsvorgang von neuem. Füllen Sie den Mixer, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen, nicht mit trockenen Zutaten.

Mixen von Flüssigkeiten

z.B. Suppen, dünnflüssiger Teig, Saucen usw.

Geben Sie immer nur soviel Flüssigkeit in den Mixbecher, daß dieser 3/4 voll ist, und achten Sie darauf, daß der Deckel fest auf dem Becher sitzt. Stellen Sie das Gerät für 15-45 Sekunden an.

Püree

Weiche Obst- und Gemüsesorten (z.B. Erdbeeren oder Tomaten) und gekochte harte Obst- und Gemüsesorten lassen sich ohne die Zugabe von Wasser verarbeiten. Füllen Sie den Mixbecher bis zur Hälfte, und stellen Sie das Gerät an. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Arbeitsvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen.

Mixen von dickflüssigen Mischungen

z.B. Aufstriche, Pasteten, Dips usw.

Füllen Sie den Mixbecher zur Hälfte, und stellen Sie das Gerät an. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Arbeitsvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen. Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn sich die Mischung sehr schwer verarbeiten lassen sollte.

Mayonaise

Geben Sie zur Herstellung von Mayonaise alle Zutaten bis auf das Speiseöl in den Mixbecher. Nehmen Sie die Verschlusskappe vom Deckel und geben Sie das Speiseöl bei laufendem Motor nach und nach in einem dünnen Strahl hinzu.

WICHTIGER HINWEIS

Aus Sicherheitsgründen raten wir davon ab, sehr heiße Flüssigkeiten mit dem Mixer zu verarbeiten. Sie können zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Mixers beitragen, wenn Sie das Gerät sofort nach Gebrauch - insbesondere bei der Verarbeitung von trockenen Zutaten

- abschalten. Der Mixer läuft mit einer so hohen Geschwindigkeit, daß alle Nahrungsmittel innerhalb von einer Minute verarbeitet sind. Längerer Dauerbetrieb sollte vermieden werden, insbesondere wenn Sie trockene Zutaten verarbeiten. Warten Sie, bevor Sie den Mixaufsatz nach dem Ausschalten abnehmen, bis sich die Messer nicht mehr drehen. Der Mixer eignet sich nicht als Behälter zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, daher sollten die Zutaten vor der Verarbeitung nicht im Aufsatz stehen gelassen werden, und der Mixaufsatz sollte nach der Verarbeitung sofort entleert werden. Wenn Ihr Gerät mit einem Mixbecher aus Plastik ausgestattet ist, sollte Sie bestimmte Kräutersorten wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel nicht verarbeiten, da diese sich nachteilig auf das Material des Mixbechers auswirken.

Reinigung

Vor dem Reinigen den Mixer zerlegen. Becher, Deckel, Einfülldeckel und Dichtring im heißem Seifenwasser spülen, dann gründlich abtrocknen. Die Klingen unter fließendem Wasser sauber bürsten – dabei darauf achten, daß die Unterseite des Messerkopfes trocken bleibt –, dann an der Luft trocknen lassen. Vorsicht – die Messerklingen sind scharf. Den Messerkopf nicht in Wasser einweichen.

Service und Pflege

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen nur von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Werkstatt ausgetauscht werden.

Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

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

Collegamento alla rete elettrica

Prima di accendere assicurarsi che il voltaggio della vostra rete elettrica corrisponda a quello indicato sulla targhetta dei dati di funzionamento. Il presente elettrodomestico è conforme alle norme sul radiodisturbo di cui alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/CEE.

avvertenze

Durante l'uso di elettrodomestici osservare sempre le precauzioni di sicurezza basilari, incluse le seguenti:

- 1 Leggere tutte le istruzioni.
- 2 **ATTENZIONE: L'utilizzo del frullatore con liquidi molto caldi può provocare la fuoriuscita improvvisa del liquido bollente o del vapore attraverso il coperchio o il tappo di riempimento. Lasciar raffreddare il liquido oppure diminuirne la quantità e, se possibile, selezionare una velocità più bassa. Prima di toccare una caraffa o un coperchio caldi proteggere le mani con un canovaccio o guanti da forno.**
- 3 Non immergere la base-motore, il cavo elettrico o la spina in acqua.
- 4 Non utilizzare il frullatore se risulta visibilmente danneggiato, oppure se la base di sicurezza delle lame o il cavo elettrico presenta danni.
- 5 Non usare l'elettrodomestico per scopi diversi da quello per cui è stato concepito.
- 6 Non appoggiare il corpo motore o il frullatore su superfici calde o bagnate.
- 7 Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o della superficie di lavoro.

- 8 L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può causare incendio, scosse elettriche o ferite.
- 9 Tenere lontani i bambini da questo apparecchio.
- 10 Avvertenza – le lame sono affilate: maneggiarle con cura durante l'uso e la pulizia. Tenere sempre le lame fuori della portata dei bambini.
- 11 Tenere gli utensili e le mani fuori dal calice durante il funzionamento.
- 12 Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica quando non viene usato, prima di montarne o smontarne le parti e prima di pulirlo.
- 13 Evitare di toccare parti in movimento.
- 14 Assicurarsi sempre che il coperchio sia ben chiuso prima di accendere il motore.
- 15 Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento dopo ogni uso e che il motore si sia completamente fermato prima di smontarlo.
- 16 Gli elettrodomestici che vengono usati in posti di lavoro dovrebbero essere collaudati ed ispezionati regolarmente.
- 17 Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- 18 Il frullatore è destinato al solo uso domestico.

Conoscere il vostro Frullatore

- 1 Tappo di riempimento
- 2 Coperchio
- 3 Guarnizione del coperchio
- 4 Caraffa
- 5 Anello di tenuta
- 6 Complessivo delle lame
- 7 Base di sicurezza
- 8 Corpo motore
- 9 Controllo della velocità

Montaggio e Preparazione

Importante

Per motivi di sicurezza, il complessivo delle lame è realizzato in modo che non sia possibile montarlo sul corpo motore se prima non si inserisce la caraffa del frullatore. Di conseguenza, non è possibile togliere la caraffa se prima non si disinserisce il frullatore dal corpo motore.

Mettere l'anello di tenuta sulle lame. Avvitare la caraffa sulle lame, ruotandola in senso orario.

Nell'inserire la caraffa, le lame **non devono** appoggiarsi su una superficie piatta, poiché la base di sicurezza deve potersi liberamente inserire durante il montaggio. Controllare di inserire correttamente la guarnizione nella rientranza sul coperchio, poi montare il tappo di riempimento. Nel caso di caraffe di vetro o di plastica, montare il coperchio ruotandolo in senso orario. Nel caso di caraffe in acciaio inossidabile, inserire il coperchio premendolo a fondo. Ora collocare il frullatore sul corpo motore e ruotarlo in senso orario, fino a quando non si ferma in posizione. Per disinserire il frullatore, ruotarlo in senso antiorario.

Nota

A prevenzione delle perdite, bagnare l'anello di tenuta prima di inserirlo e controllare che la caraffa sia ben ferma all'interno del complessivo delle lame.

Per lavare e "rodare" il vostro frullatore, riempirlo con acqua tiepida e farlo entrare in funzione alla velocità massima per 20-30 secondi. Quindi toglierlo dall'unità motrice, svuotarlo dell'acqua ed asciugarlo. Adesso il vostro frullatore è pronto per essere usato.

I frullatori forniti di calice in vetro o plastica hanno una capacità massima di 1,2 litri, mentre quelli forniti di calice in acciaio inossidabile possono contenere fino a 1,5 litri massimo.

Uso del vostro Frullatore Kenwood

Il vostro frullatore Kenwood è dotato di due velocità e di funzionamento ad intermittenza. Usare la velocità 1 per frullare leggermente come per sbattere, fare frullati al latte e uova strapazzate; usare la velocità 2 per frullare più a fondo come per zuppe, paté e maionese. Selezionare l'intermittenza quando è necessaria un'azione ad impulsi. L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa.

Trattamento di ingredienti secchi

come per fare pangrattato, tritare noci ecc.

Togliere il tappo dall'apertura di riempimento e tagliare il cibo in pezzi della grandezza adatta per passarci attraverso. Accendere l'elettrodomestico e far cadere il cibo sulle lame ruotanti. Aspettare che ogni pezzo sia frullato prima di inserirne un altro, tenendo nel mentre la vostra mano sopra l'apertura. Quando non si riesce più a frullare cibo svuotare il calice e cominciare di nuovo. Non mettere nel frullatore ingredienti secchi prima di accenderlo.

Liquidi

come zuppe, uova sbattute, salse ecc.

Riempire il frullatore per 3/4 della capacità massimo. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Accendere per 15-45 secondi.

Purè

Frutta morbida come fragole, pomodori e frutta dura cotta possono essere frullati senza acqua. Riempire il calice a metà ed accendere. Spegnerne l'elettrodomestico per risistemare la mistura sulle lame quando è necessario.

Misture più dense

come passati, paté, creme ecc.

Riempire a metà il calice ed accendere. Spegnerne l'elettrodomestico per risistemare la mistura sulle lame quando è necessario. Se la mistura risulta difficile da frullare aggiungere un po' più di liquido.

Maionese

Durante la preparazione della maionese, porre nel frullatore tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio. Togliere il tappo dall'apertura ed aggiungere gradualmente l'olio con un getto costante mentre il frullatore è in funzionamento.

NOTA IMPORTANTE

Per ragioni di sicurezza sconsigliamo di frullare liquidi molto caldi. Potete assicurare una lunga durata al vostro frullatore spegnendolo prontamente, specialmente durante la lavorazione di ingredienti secchi. Il frullatore funziona ad una velocità talmente alta che tutti i cibi vengono frullati entro un minuto. Il funzionamento prolungato o ripetuto dovrebbe essere evitato, specialmente durante la lavorazione di ingredienti secchi o di piccole quantità. Dopo lo spegnimento attendere che le lame si fermino prima di smontare il frullatore. Il frullatore non è adatto a contenere cibi, per cui gli ingredienti non dovrebbero essere lasciati nel calice prima di essere frullati e dovrebbero essere tolti immediatamente dopo essere stati trattati.

Se il vostro frullatore è fornito di calice di plastica tenere presente che vari tipi di spezie come chiodi di garofano, semi di finocchio e di cumino esercitano un effetto negativo sulla plastica per cui non dovrebbero essere trattate.

Pulizia

Smontare il frullatore prima di pulirlo. Lavare caraffa, coperchio, tappo di riempimento e anello di tenuta in acqua calda saponata, poi asciugare a fondo. Usare uno spazzolino per pulire le lame sotto il getto dell'acqua del rubinetto, avendo cura di non bagnare la parte sottostante, poi asciugare all'aria. Fare attenzione: le lame sono affilate. Non lasciare immerse le lame nell'acqua.

Assistenza

Nota: In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto Kenwood autorizzato alle riparazioni. Contattare il rivenditore dal quale avete acquistato il vostro elettrodomestico.

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

Ligação à corrente

Antes de ligar assegure-se de que a voltagem da sua corrente é a indicada na placa de características do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com a Directiva da Comunidade Económica Europeia sobre Rádio Interferência 89/336/EEC.

segurança

Ao utilizar aparelhos eléctricos devem observar-se sempre as medidas básicas de segurança, nomeadamente as seguintes:

- 1 Leia as instruções na totalidade.
- 2 **CUIDADO: A mistura de líquidos muito quentes poderá fazer com que líquido quente e vapor sejam repentinamente expelidos pela tampa ou tampa de enchimento. Deixe o líquido arrefecer ou reduza a quantidade e seleccione uma velocidade mais baixa, se houver uma. Proteja as mãos com um pano ou luvas de forno ao manusear o copo e a tampa quentes.**
- 3 Não mergulhe a base-motor, o cabo de alimentação ou a ficha em água.
- 4 Não utilize se houver algum dano visível no aparelho, nas patilhas do entrebloqueio de segurança ou no cabo eléctrico.
- 5 Não use o aparelho para mais nada senão para a sua aplicação original.
- 6 Não coloque a unidade de alimentação eléctrica nem o liquidificador sobre superfícies quentes ou molhadas.
- 7 Não deixe o cabo de alimentação dependurado da extremidade duma mesa ou balcão.

- 8 O uso de acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode causar um incêndio, um choque eléctrico ou ferimentos.
- 9 Mantenha as crianças afastadas da máquina.
- 10 Aviso – as lâminas são afiadas – manuseie-as com cuidado, tanto durante a utilização como ao limpar. Mantenha a unidade das lâminas completamente fora do alcance das crianças.
- 11 Ao misturar, mantenha mãos e utensílios fora do copo.
- 12 Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a usá-lo, antes de lhe aplicar ou tirar peças e antes de o limpar.
- 13 Evite tocar em peças em movimento.
- 14 Antes de ligar o motor, certifique-se sempre de que a tampa está na posição correcta.
- 15 Certifique-se de que o aparelho é desligado após cada utilização e antes de o desmontar certifique-se de que o motor parou por completo.
- 16 Os aparelhos usados num local de trabalho devem ser verificados e inspeccionados regularmente.
- 17 Não deixe as crianças brincarem com a máquina.
- 18 Este copo misturador destina-se exclusivamente a utilização doméstica.

Conheça o seu Misturador

- 1 Tampa de enchimento
- 2 Tampa
- 3 Anilha da tampa
- 4 Copo
- 5 Anel vedante
- 6 Unidade das lâminas
- 7 Patilhas do entrebloqueio de segurança
- 8 Unidade de alimentação eléctrica
- 9 Controlo de velocidade

Montagem e Instalação

Importante

Por razões de segurança, a unidade das lâminas foi desenhada de forma a não poder ser instalada na unidade de alimentação eléctrica sem o copo roscado na posição correcta. Consequentemente, o copo não pode ser retirado enquanto o liquidificador estiver montado na unidade de alimentação eléctrica.

Coloque o anel vedante na unidade das lâminas. Rosque o copo à unidade das lâminas, rodando-o da esquerda para a direita. Ao instalar o copo, a unidade das lâminas **não deve** ficar pousada numa superfície direita pois as patilhas do entrebloqueio de segurança devem poder descer ao montar. Certifique-se de que a anilha da tampa está correctamente posicionada na reentrância da tampa e depois coloque a tampa de enchimento. No caso de copos de vidro ou plástico, coloque a tampa rodando-a da esquerda para a direita. No caso de copos de aço inoxidável, pressione firmemente a tampa para a pôr. Coloque o liquidificador sobre a unidade de alimentação eléctrica e rode-o da esquerda para a direita até encaixar e travar na posição certa. Rode da direita para a esquerda para o retirar.

Nota

A fim de se precaver contra as fugas de líquido, humedeça o anel vedante antes de o instalar e certifique-se de que o copo está firmemente encaixado e travado na unidade das lâminas.

Para lavar e “fazer a rodagem” do misturador, encha-o de água morna e ponha-o na velocidade máxima durante 20-30 segundos. Retire da base motora. Despeje a água e enxugue. O misturador está assim pronto a usar.

Se o seu misturador tem copo de vidro ou de plástico, a capacidade máxima é de 1,2 litros. Se tem copo inox, a capacidade máxima é de 1,5 litros.

Como usar o Misturador Kenwood

O seu Misturador Kenwood tem duas velocidades e uma posição de impulsos. Use a velocidade 1 para misturas mais leves, por exemplo papas, batidos de leite ou ovos mexidos e a velocidade 2 para misturas mais pesadas, tais como sopas, pâtés e maionese. Use a posição de impulsos quando for preciso um arranque breve. O impulso funcionará enquanto se mantiver em posição.

Ingredientes secos

por exemplo, ralar pão, cortar nozes, etc.

Retire o tampão do orifício de alimentação da tampa e parta os alimentos em pedaços que caibam no orifício.

Ligue o aparelho e deite os alimentos sobre as lâminas em movimento. Espere até cada pedaço estar processado antes de deitar o seguinte, conservando entretanto a mão sobre a abertura. Quando não se puder processar mais, despeje o copo e recomece. Não deite ingredientes secos no misturador antes de o ligar.

Líquidos

por exemplo, sopa, papas, molhos, etc.

Encha o copo até não mais de três quartos e certifique-se de que a tampa está aplicada com segurança. Ligue durante 15-45 segundos.

Purés

A fruta macia, como morangos ou tomates, e a fruta dura cozida pode passar-se sem água.

Encha o copo até meio e ligue. Páre o aparelho para raspar a mistura para cima das lâminas, se for necessário.

Misturas mais grossas

tais como cremes para barrar, pâtés e molhos-acepipe, etc.

Encha o copo até meio e ligue. Páre o aparelho para raspar a mistura para cima das lâminas, se for necessário. Se a mistura for muito difícil de processar, junte-lhe mais um pouco de líquido.

Maionese

Ao fazer maionese, deite todos os ingredientes no copo, excepto o óleo. Tire o tampão do orifício de alimentação e, com o motor em funcionamento, deite gradualmente o óleo em fio contínuo.

NOTA IMPORTANTE

Por razões de segurança recomendamos que não se misturem líquidos muito quentes. Pode assegurar vida longa ao seu misturador desligando-o prontamente, de modo especial se se tratar de ingredientes secos. O misturador funciona a velocidades tão elevadas que um minuto chega para processar qualquer alimento. Deve evitar-se o uso prolongado ou repetido, especialmente ao processar ingredientes secos ou pequenas quantidades. Ao desligar, espere que as lâminas párem completamente antes de tirar o copo. O misturador não serve para

guardar alimentos, pelo que não se devem guardar ingredientes no copo antes de os processar, devendo esvaziar-se o copo imediatamente depois.

Se o seu aparelho tem copo de plástico, vários condimentos tais como o cravo-da-Índia e sementes de endro ou cominhos têm efeito prejudicial sobre o plástico, não se devendo por isso processar.

Limpeza

O liquidificador deve ser desmontado antes de ser limpo. Lave o copo, a tampa, a tampa de enchimento e o anel vedante em água quente com detergente de loiça e depois enxágüe-os e seque-os bem. Esfregue as lâminas com uma escova de lavar loiça sob água corrente até ficarem limpas, tendo o cuidado de manter a parte inferior seca e de deixar secar ao ar. Tenha cuidado pois as lâminas são afiadas. Não deixe a unidade das lâminas de molho em água.

Assistência

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

Contacte o revendedor a quem comprou o aparelho.

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

Conexión con la Alimentación Eléctrica

Antes de conectar asegúrese de que la tensión de su alimentación eléctrica es igual a la indicada en la placa de valores nominales.

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea sobre Radiointerferencia 89/336/EEC.

seguridad

Cuando se usan aparatos eléctricos han de tomarse siempre precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 **PRECAUCIÓN: mezclar líquidos muy calientes podría hacer que el líquido caliente o el vapor salieran repentinamente por la tapadera o el tapón de llenado. Deje enfriar el líquido o reduzca la cantidad y seleccione una velocidad más lenta si está disponible. Protéjase las manos con un trapo o guantes de horno cuando manipule la copa y la tapadera calientes.**
- 3 No sumerja la base del motor, el cordón ni el enchufe en agua.
- 4 No use el aparato en caso de que haya daños visibles en el mismo, en las lengüetas de ajuste de seguridad o en el cable de alimentación eléctrica.
- 5 No use el aparato para otra cosa que aquella para la que se diseñó.
- 6 No ponga la unidad de potencia o la batidora sobre superficies calientes o húmedas.
- 7 No deje jamás que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o mostrador.

- 8 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede producir incendio, choque eléctrico o lesión personal.
- 9 Mantenga a los niños alejados del aparato.
- 10 Advertencia: puesto que las cuchillas están afiladas, manéjelas con cuidado al utilizarlas y limpiarlas. Mantenga la unidad de cuchillas bien alejada del alcance de los niños.
- 11 Cuando esté batiendo mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente.
- 12 Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica cuando no lo esté usando, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
- 13 Evite el contacto con las piezas móviles.
- 14 Asegúrese siempre de que la tapadera está sujeta antes de poner en marcha el motor.
- 15 Asegúrese de que el aparato se desconecte después de cada uso y que el motor se haya parado completamente antes de desensamblar el aparato.
- 16 Los aparatos que se usen en un lugar de trabajo deben comprobarse e inspeccionarse periódicamente.
- 17 No deje a los niños jugar con el aparato.
- 18 Esta batidora está destinada exclusivamente al uso doméstico.

Conozca su Batidora

- 1 Tapón de llenado
- 2 Tapadera
- 3 Anilla de la tapadera
- 4 Vaso mezclador
- 5 Aro de sellado
- 6 Unidad de cuchillas
- 7 Lengüetas de ajuste de seguridad
- 8 Unidad de potencia
- 9 Regulador de velocidades

Ensamblaje y Montaje

Importante

Por motivos de seguridad, se ha diseñado la unidad de cuchillas de modo que no encaje en la unidad de potencia a menos que el vaso mezclador esté en su sitio. En consecuencia, no se puede retirar el vaso mezclador mientras la batidora esté montada sobre la unidad de potencia.

Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas. Enrosque el vaso mezclador en la unidad de cuchillas girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Al ajustar el vaso mezclador, la unidad de cuchillas **no debe** estar apoyada sobre una superficie plana, puesto que las lengüetas de ajuste de seguridad deben estar sueltas para que bajen al montar el aparato. Asegúrese de que la anilla de la tapadera está en la posición correcta en la ranura de la tapadera y a continuación, encaje el tapón de llenado. Con vasos mezcladores de cristal o plástico, coloque la tapadera girándola en el sentido de las agujas del reloj. Con vasos mezcladores de acero inoxidable, presione la tapadera con firmeza para colocarla. Sitúe la batidora en la unidad de potencia y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fija. Gírela en sentido contrario para retirarla.

Nota

Para garantizar que no haya fugas, humedezca el aro de sellado antes de ajustarlo y asegúrese de que el vaso mezclador esté bien sujeto sobre de la unidad de cuchillas. Para lavar y hacer el 'rodaje' de su batidora, llénela con agua templada y hágala funcionar a máxima velocidad durante 20-30 segundos. Quítela del motor. Vacíela de agua y séquela. La batidora está ahora preparada para uso.

Si su batidora está equipada con recipiente de vidrio o de plástico, la capacidad máxima es de 2 litros. Si está equipada con un recipiente de acero inoxidable la capacidad máxima es de 1,5 litros.

Uso de Su Batidora Kenwood

Su batidora Kenwood tiene dos velocidades y una posición de impulso. Use la velocidad 1 para batido ligero, por ej. pastas batidas, batidos de leche, huevos revueltos y la velocidad 2 para mezclas más pesadas, por ej. sopas, patés y mayonesa.

Ponga la posición de impulso cuando se necesite una rápida ráfaga de fuerza de batido. El impulso funciona durante todo el tiempo que se mantiene en posición.

Preparación de Ingredientes Secos

por ej. migar el pan, trocear nueces etc.

Quite el Tapón de Llenado de la tapadera y corte el alimento en pedazos que pasan por el orificio. Conecte el aparato y deje caer el alimento a las hojas que están girando. Espere a que quede procesado cada pedazo antes de dejar caer el siguiente pedazo, manteniendo mientras su mano sobre la abertura. Cuando no se pueda procesar más, vacíe el recipiente y comience otra vez. Antes de conectar la batidora no ponga en ella ingredientes secos.

Batido de Líquidos

por ej. sopas, pastas batidas, salsas etc.

No llene el recipiente más de 3/4, asegúrese de que la tapadera está firmemente sujeta, conecte la batidora durante 15-45 segundos.

Purés

Pueden batirse sin agua las frutas blandas, por ej. las fresas, tomates y las frutas duras hervidas.

Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare la máquina para raspar la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario.

Batido de Mezclas Más Espesas

por ej. pastas para extender, patés, mezclas cremosas y sabrosas etc.

Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare la máquina para raspar la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario. Si la preparación de la mezcla es muy difícil, añada un poco más de líquido.

Mayonesa

Cuando haga mayonesa, ponga todos los ingredientes exceptuando el aceite en la batidora. Quite el tapón de llenado y con el motor en marcha añada gradualmente el aceite vertiéndolo en forma continua.

NOTA IMPORTANTE

Por razones de seguridad no recomendamos el batido de líquidos muy calientes. Usted puede asegurar una larga vida de servicio de su batidora desconectando rápidamente especialmente al usar ingredientes secos. La batidora funciona con velocidades tan altas que todos los alimentos se preparan antes de transcurrido un minuto.

Debe evitarse una marcha prolongada o un uso repetido de la batidora, especialmente si se preparan ingredientes secos o pequeñas cantidades. Cuando desconecte, espere a que se hayan cesado de girar las hojas antes de quitar la batidora. La batidora no es adecuada para servir como recipiente de almacenaje, por lo cual no han de dejarse ingredientes dentro del recipiente antes de hacer

su preparación y deben quitarse inmediatamente después de ésta.

Si su máquina está equipada con un recipiente de plástico, hay varias especias tales como clavo, eneldo y comino cuyos granos no deben procesarse con la batidora.

Limpieza

Se debe desmontar la batidora antes de limpiarla. Lave el vaso mezclador, la tapadera, el tapón de llenado y el aro de sellado con agua jabonosa caliente y séquelos bien a continuación. Limpie las cuchillas cepillándolas bajo el grifo con cuidado de mantener la base seca y posteriormente, déjelas secar al aire. Tenga precaución, puesto que las cuchillas están afiladas. No deje la unidad de cuchillas en agua.

Servicio

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

Diríjase al concesionario a quién compró su aparato.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Tilslutning til lysnettet

Inden der tændes for apparatet, bør det kontrolleres at spændingen på stedet er den samme som den på mærkepladen anførte spænding. Dette apparat overholder kravene i EF-direktiv 89/336/EØF vedrørende radiostøjdæmpning.

sikkerhed

Ved anvendelse af elektriske apparater bør visse grundlæggende sikkerhedsregler altid overholdes, herunder følgende:

- 1 Gennemlæs brugsanvisningen grundigt.
- 2 **FORSIGTIG: Blanding af meget varme væsker kan medføre, at meget varm væske eller damp pludseligt tvinges forbi låget eller midterproppen. Lad væsken afkøle eller nedsæt mængden og vælg en lavere hastighed, hvis det er muligt. Beskyt hænderne med en klud eller grydelap ved håndtering af det varme blenderglas og låg.**
- 3 Undgå at komme motorenheden i vand; det samme gælder ledningen og stikket.
- 4 Hvis der er synlig skade på apparatet, sikkerhedslåseffigene eller ledningen, må apparatet ikke anvendes.
- 5 Apparatet må kun anvendes til sit rette formål.
- 6 Stil aldrig motorenheden på varme eller våde overflader.
- 7 Lad ikke netledningen hænge ned over kanten på et bord eller køkkenbord.
- 8 Hvis der bruges tilbehør der ikke anbefales eller sælges af fabrikanten, kan der opstå brand, ligesom man risikerer at få elektrisk stød eller komme til skade.

- 9 Hold børn væk fra maskinen.
- 10 Advarsel – knivene er skarpe og skal omgås med forsigtighed, både i brug og ved rengøring. Lad aldrig knivenheden komme i nærheden af børn.
- 11 Hold hænder og tilbehør uden for beholderen under brug.
- 12 Stikket bør tages ud af kontakten når apparatet ikke er i brug, inden nogen dele tages af eller sættes på, samt under rengøring af apparatet.
- 13 Pas på ikke at komme i berøring med dele der er i bevægelse.
- 14 Kontroller altid at låget er sat forsvarligt på, inden motoren sættes i gang.
- 15 Hver gang apparatet har været i brug, skal der slukkes for det. Kontroller at motoren er standset fuldstændigt, inden apparatet skilles ad.
- 16 Hvis apparatet anvendes på et arbejdssted, skal det afprøves og efterses med regelmæssige mellemrum.
- 17 Lad aldrig børn lege med maskinen.
- 18 Denne blender er kun beregnet til privat brug.

Kend Deres blender

- 1 Midterprop
- 2 Låg
- 3 Tætningsring til låg
- 4 Blenderglas
- 5 Tætningsring
- 6 Knivenhed
- 7 Sikkerhedslåseffige
- 8 Motorenhed
- 9 Hastighedskontrol

Samling af apparatet

Vigtigt

Af hensyn til sikkerheden er knivenheden konstrueret således, at den ikke kan sættes på motorenheden, medmindre blenderglasset er sat på. Derfor kan blenderglasset ikke fjernes, mens blenderen er monteret på motorenheden.

Sæt tætningsringen i knivenheden. Skru blenderglasset ind i knivenheden ved at dreje det med uret. Når blenderglasset monteres, må knivenheden **ikke** hvile på en flad overflade, da sikkerhedslåsefligene skal være frie, så de kan falde ned under samlingen. Sørg for at lågets tætningsring er placeret i fordybningen i låget og sæt så midterproppen i. På blenderglas af glas eller plastic sættes låget på ved at dreje det i retning med uret. På blenderglas af rustfrit stål skal låget trykkes godt ned for at sætte det på. Anbring blenderen på motorenheden og drej den med uret, indtil den er låst fast. Fjern den ved at dreje mod uret.

Bemærk

For at undgå utætheder gør tætningsringen våd, før den sættes i, og sørg for at blenderglasset er låst godt fast i knivenheden.

Blenderen vaskes og 'tilkøres' ved at fylde den med varmt vand og lade den arbejde med tophastighed i 20-30 sekunder. Derefter fjernes den fra motorenheden, tømmes for vand og tørres. Blenderen er nu klar til brug. Hvis beholderen på Deres blender er af glas eller plastic, har den en kapacitet på 1,2 liter; hvis beholderen er af rustfrit stål, er kapaciteten 1,5 liter.

Brug af Deres Kenwood blender

Blenderen har to hastighedsindstillinger samt en 'pulserings'-indstilling. Hastighed 1 er til lettere blandinger, såsom tynd dej, milkshakes og røræg, mens hastighed 2 er til tungere blandinger, som fx supper, postejer og mayonnaise.

Drej til pulseringsindstillingen hvis der pludselig skal bruges kraft i et ganske kort stykke tid. Pulseringen varer så længe knappen holdes i denne stilling.

Behandling af tørre ingredienser

fx fremstilling af brødkrummer, hakning af nødder osv.

Fjern påfyldningsdækslet fra låget og skær maden i småstykker der kan kommes gennem hullet.

Sæt apparatet i gang og lad madstykkerne falde ned på de roterende blade. Vent indtil hvert enkelt stykke er behandlet, inden det næste kommes i, idet hånden holdes over hullet i mellemtiden. Når der ikke kan behandles mere, tømmes beholderen og der startes forfra. Der må ikke kommes tørre ingredienser i blenderen før den er startet.

Blanding af væsker

fx suppe, tynd dej, sovse osv.

Fyld beholderen højst 3/4 op. Kontroller at låget er forsvarligt fastgjort, og lad apparatet arbejde i 15-45 sekunder.

Purée

Blød frugt, såsom jordbær og tomater, samt kogt, hård frugt kan blandes uden vand.

Fyld beholderen halvt op og sæt apparatet i gang. Stands maskinen og skrab blandingen tilbage på bladene igen efter behov.

Tykkere blandinger

fx postej, dip osv.

Fyld beholderen halvt op og sæt apparatet i gang. Stands maskinen og skrab blandingen tilbage på bladene igen efter behov. Hvis blandingen er meget sej, tilsættes lidt mere væde.

Mayonnaise

Ved fremstilling af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, anbringes i blenderen. Fjern påfyldningsdækslet og - mens motoren kører - tilsættes olien nu lidt efter lidt, i en stadig strøm.

VIGTIGT

Af sikkerhedsgrunde fraråder vi at blande meget varme væsker i blenderen. Apparatets levetid forlænges hvis der slukkes for det straks efter brugen, især ved blanding af tørre ingredienser. Apparatet arbejder med så store hastigheder at alle madvarer er færdige inden et minut. Længere eller gentagen brug bør undgås, især ved behandling af tørre ingredienser eller små mængder. Når De er færdig, vent da indtil bladene er ophørt med at rotere, inden blenderen tages af. Blenderen egner sig ikke til opbevaring af madvarer, af hvilken grund ingredienserne ikke bør opbevares i beholderen inden de behandles, ligesom de bør tages ud umiddelbart efter.

Hvis beholderen er lavet af plastic, vil forskellige krydderier, bl.a. nelliker, dild og kommen, kunne beskadige materialet og bør derfor ikke behandles i blenderen.

Rengøring

Før rengøring skal blenderen skilles ad. Vask blenderglasset, midterproppen og tætningsringen i varmt sæbevand og tør grundigt. Rengør knivene med en børste under hanen. Sørg for at holde knivenhedens underside tør og lad den tørre i luften. Pas på - knivene er nemlig skarpe. Lad aldrig knivenheden stå i blød i vand.

Service

Bemærk: Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.

Henvend Dem til den forhandler hvor De har købt apparatet.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Anslutning till elnätet

Innan mixern sätts på måste du kontrollera att nätspänningen stämmer med den som anges på apparatens märkplåt.

Denna apparat uppfyller radiostörningskraven i EG-direktiv 89/336/EEC.

säkerheten

Vid användning av elektriska apparater skall grundläggande säkerhetsregler, såsom nedanstående, följas:

- 1 Läs alla anvisningar.
- 2 **WARNING: Vid beredning av mycket varma vätskor kan het vätska och ånga plötsligt spruta ut runt locket eller påfyllningslocket. Låt därför vätskan svalna något eller kör inte så mycket i taget och välj låg hastighet, om enheten har flera hastigheter. Skydda händerna med en duk eller grytlapp när du hanterar bägaren och locket medan de är varma.**
- 3 Doppa inte ner motorbasen, sladden eller kontakten i vatten.
- 4 Använd inte mixern om det finns några synliga skador på själva mixern, förreglingstungorna eller sladden.
- 5 Använd inte apparaten till annat än vad den är avsedd för.
- 6 Ställ inte kraftdelen eller mixern på varma eller våta ytor.
- 7 Låt inte nätsladden hänga ut över kanten på bordet eller arbetsbänken.
- 8 Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan förorsaka brand, elektriska stötar och personskador.
- 9 Håll barn på avstånd från kaffebyggaren.

- 10 Varning – bladen är vassa. Hantera dem med försiktighet under användning och vid rengöring. Håll bladenheten väl utom räckhåll för barn.
- 11 Håll händer och redskap borta från bägaren under mixning.
- 12 Dra ur nätsladden när apparaten inte används och när delar sätts på eller tas av och före rengöring.
- 13 Undvik att komma i kontakt med rörliga delar.
- 14 Kontrollera alltid att locket sitter på ordentligt innan motorn slås på.
- 15 Var noga med att slå av apparaten efter varje användningstillfälle och låt motorn stanna helt innan apparaten tas isär.
- 16 Apparater som används på arbetsplatser skall testas och inspekteras regelbundet.
- 17 Låt inte barn leka med maskinen.
- 18 Denna mixer är endast avsedd för användning i hushållet.

Lär känna din mixer

- 1 Påfyllningslock
- 2 Lock
- 3 3 Lockbricka
- 4 Bägare
- 5 Tätningssring
- 6 Bladenhet
- 7 Förreglingstungor
- 8 Kraftdel
- 9 Hastighetsreglage

Hopsättning

Viktigt

Av säkerhetsskäl är bladenheten så konstruerad att den inte passar på kraftdelen om bägaren inte är på plats. Därför kan inte heller bägaren tas bort medan mixern är monterad på kraftdelen.

Lägg tätningssringen i bladenheten. Skruva på bägaren på bladenheten medurs. Vid monteringen av bägaren får bladenheten **inte** stå på en flat yta, eftersom förreglingstungorna måste kunna skjuta ut under monteringen. Se till att lockbrickan ligger rätt i infällningen i locket, och sätt sedan på påfyllningslocket. Om bägaren är av glas eller plast, sätter du fast locket genom att vrida det medurs. Om bägaren av rostfritt stål, trycker du fast locket med ett bestämt tryck. Sätt bägaren på kraftdelen och vrid den medurs tills den knäpps fast. Vrid den moturs när du vill ta bort den.

OBS:

För att vara säker på att bägaren inte läcker kan du väta tätningssringen innan du lägger i den och se till att bägaren sitter stadigt på bladenheten.

Rengör och "kör in" mixern genom att fylla den med varmt vatten och köra den på toppfart i 20-30 sekunder. Ta av den från motorenheten. Häll ur vattnet och torka. Mixern är sedan klar för användning.

Om mixern har en bägare av glas eller plast rymmer denna 1,2 liter. Om den har en bägare av rostfritt stål är volymen 1,5 liter.

Så här använder du din Kenwood-mixer

Din Kenwood-mixer har två olika hastigheter och ett pulseringsläge. Använd hastighet 1 för lättare mixning, t ex av smeter, milkshakes och ägggröra, och hastighet 2 för tyngre mixning, t ex av soppor, patéer och majonnäs. Använd pulseringsläget när du behöver en kort arbetspuls. Motorn går så länge reglaget hålls i pulseringsläget.

Bearbetning av torra ingredienser

t ex malning av ströbröd, hackning av nötter m m.

Ta av påfyllningslocket från locket och skär matvarorna i bitar som kan släppas ner genom hålet.

Slå på apparaten och släpp ner matvarorna på de roterande knivarna. Vänta tills varje bit har bearbetats innan nästa släpps ner. Håll handen över hålet under tiden. När det inte går att bearbeta mer tömmer man bägaren och börjar om på nytt. Fyll inte bägaren med torra ingredienser innan den slås på.

Mixning av vättskor

t ex soppa, smet, sås m m.

Fyll bägaren till högst 3/4-delar. Kontrollera att locket sitter på ordentligt. Kör mixern i 15-45 sekunder.

Purée

Mjuka livsmedel, som t ex jordgubbar och tomater och kokt frukt kan mixas utan vatten.

Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och skrapa tillbaks blandningen till knivarna om det behövs.

Mixning av tjockare blandningar

t ex bredbara pålägg, patéer, dipsåser m m.

Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och skrapa tillbaks blandningen till knivarna om det behövs. Tillsatt ytterligare litet vätska om blandningen är svårbearbetad.

Majonnäs

Vid beredning av majonnäs håller man alla ingredienser utom oljan i mixern. Tag av påfyllningslocket och tillsätt oljan i en jämn stråle med motorn igång.

VIKTIG ANMÄRKNING

Av säkerhetsskäl rekommenderar vi inte blandning av mycket varma vätskor. Förläng apparatens livslängd genom att alltid slå av den så fort som möjligt, speciellt vid bearbetning av torra ingredienser. Mixern arbetar med så pass hög hastighet att alla matvaror är färdigbearbetade inom en minut. Längre körtider och upprepad körning skall undvikas, speciellt vid bearbetning av torra ingredienser eller små kvantiteter. När apparaten slås av skall man vänta tills bladen har stannat innan man tar av mixern. Mixern lämpar sig inte som förvaringskärl.

Ingredienserna skall därför inte lämnas i bågaren före bearbetning och skall tömmas ur den direkt efteråt.

Om mixerbågaren är av plast kan olika kryddor, såsom kryddnejlikor, dill och kummin påverka plasten på ett negativt sätt. Dessa kryddor skall därför undvikas.

Rengöring

Bågaren ska plockas isär innan den diskas. Diska bågaren, locket, påfyllningslocket och tätningssringen i varmt vatten med diskmedel, och torka dem noga. Borsta bladen redan under kranen och se till att undersidan hålls torr. Låt självtorka. Var försiktig – bladen är vassa. Lägg inte bladenheten i blöt.

Service

Anm.: Om apparatens nätsladd skadas får den endast bytas ut av reparatör från Kenwood, eftersom specialverktyg erfordras för detta.

Kontakta inköpsstället.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Nettspenning

Før du slår på hurtigmikseren, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som den som står på merkeplaten. Dette husholdningsapparatet overholder reglene i EF-direktiv 89/336/EEC om radiostøy.

sikkerhetsregler

Når man bruker elektriske husholdningsapparater, bør man alltid ta visse forholdsregler, inkludert de følgende:

- 1 Les hele bruksanvisningen.
- 2 **FORSIKTIG: Hvis du blander svært varme væsker kan varm væske og damp plutselig komme ut under lokket eller påfyllingslokket. La væsken kjøle seg ned, eller reduser mengden og velg en lavere hastighet hvis mulig. Beskytt hendene med en klut eller gryteklut når du tar i det varme mikserglasset og lokket.**
- 3 Ikke legg motordelen, ledningen eller støpselet i vann.
- 4 Ikke bruk hurtigmikseren hvis det er tegn til skade på den, på sikkerhetstappene, eller på ledningen.
- 5 Ikke bruk hurtigmikseren til annet enn det den er beregnet på.
- 6 Ikke sett motordelen eller hurtigmikseren på varme eller våte overflater.
- 7 Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken.
- 8 Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan resultere i brann og man kan dessuten få elektrisk støt eller bli skadet.
- 9 Hold barn unna kaffetrakteren.

- 10 Advarsel - knivene er skarpe. Vær forsiktig både når du bruker knivenheten, og når du rengjør den. Pass på at knivenheten er utilgjengelig for barn.
- 11 Ikke stikk hånden eller kjøkkentøy ned i mikserglasset mens det er i bruk.
- 12 Ta støpselet ut av kontakten når hurtigmikseren ikke er i bruk, før tilbehør settes på eller tas av og før den rengjøres.
- 13 Ikke rør ved deler som er i bevegelse.
- 14 Kontroller at lokket sitter helt på plass før du slår motoren på.
- 15 Kontroller at hurtigmikseren er slått av etter bruk og at motoren har stoppet helt før du tar delene fra hverandre.
- 16 Husholdningsapparater som brukes på en arbeidsplass bør testes og kontrolleres med jevne mellomrom.
- 17 Hold øye med små barn slik at de ikke leker med apparatet.
- 18 Hurtigmikseren er kun til bruk i private husholdninger.

Bli kjent med Kenwood hurtigmikser

- 1 Påfyllingslokk
- 2 Lokk
- 3 Lokkforsegling
- 4 Mikserglass
- 5 Tetningsring
- 6 Knivenhet
- 7 Sikkerhetstapper
- 8 Motordel
- 9 Hastighetskontroll

Sette sammen hurtigmikseren

Viktig

Av sikkerhetsgrunner er knivenheten laget slik at den ikke passer på motordelen med mindre mikserglasset sitter på plass. Mikserglasset kan derfor ikke fjernes

mens hurtigmikseren sitter på motordelen.

Legg tetningsringen i knivenheten. Skru mikserglasset på knivenheten med urviserne. Når mikserglasset settes på, må knivenheten **ikke** hvile på en plan overflate, da sikkerhetstappene fritt må kunne falle ned når mikserglasset settes på. Pass på at lokkforseglingen ligger riktig i gropen i lokket, og sett så på påfyllingslokket. For mikserglass av glass eller plast skal lokket settes på ved å vri det med urviserne. For mikserglass av rustfritt stål skal lokket trykkes på plass. Sett hurtigmikseren på motordelen og vri den med urviserne til den låses på plass. Vri den mot urviserne for å ta den av.

Merk

For å sikre at det ikke er lekkasjer skal tetningsringen vætes før den settes på, og pass på at mikserglasset sitter ordentlig på knivenheten.

For å vaske og "kjøre inn" hurtigmikseren, fyller du mikserglasset med varmt vann, setter det på motordelen og lar motoren gå med høyeste hastighet i 20-30 sekunder. Ta det av, tøm ut vannet og tørk det. Hurtigmikseren er nå klar til bruk.

Hvis mikserglasset er av glass eller plast, har det en maks. kapasitet på 1,2 liter, mens ett av rustfritt stål har en maks. kapasitet på 1,5 liter.

Slik bruker du hurtigmikseren

Kenwood hurtigmikser har to hastighetstrinn og et krafttrinn. Bruk hastighet 1 til lettere blandinger, f.eks. røre, milk shake og eggerøre. Bruk hastighet 2 til tyngre blandinger, f.eks. suppe, postei og majones. Krafttrinnet brukes når du trenger ekstra kraft og virker så lenge

hurtigmikseren er stilt på denne hastigheten

Tørre ingredienser

f.eks. brødsmler, nøtter osv.

Ta av påfyllingslokket som sitter i lokket og skjær ingrediensene i små biter som kan slippes gjennom hullet.

Slå på hurtigmikseren og slipp bitene ned på de roterende knivene. Vent til de har en passe konsistens før du slipper ned flere biter. Hold hånden over hullet i mellomtiden. Når det ikke er plass til mer, tømmer du mikserglasset og begynner forfra igjen. Ikke legg tørre ingredienser i hurtigmikseren før du slår den på.

Væsker

f.eks. supper, rører, sauser osv.

Mikserglasset skal ikke være mer enn 3/4 fullt. Pass på at lokket sitter godt på. Kjør motoren i ca. 15-45 sekunder.

Puréer

Hvis du bruker bløt frukt som f.eks. tomater el. jordbær eller fast frukt som er kokt, er det ikke nødvendig å tilsette ekstra væske. Fyll på til mikserglasset er havfullt og la motoren gå til frukten er blitt puré. Det kan være nødvendig å stoppe motoren og skrape frukten av sidene og over på knivinnsetsen igjen.

Tykke blandinger

f.eks. pålegg, paté/postei, tykke sauser, dips osv.

Fyll på til mikserglasset er havfullt og la motoren gå en stund. Det kan være nødvendig å stoppe motoren og skrape blandingen av sidene og over på knivinnsetsen igjen. Hvis blandingen virker for tykk og motoren arbeider tungt, kan du ha i litt mer væske.

Majones

Ha alle ingrediensene, unntatt oljen, i mikserglasset. Ta av påfyllingslokket og hell langsomt i oljen, i en uavbrutt stråle, mens motoren går.

MEGET VIKTIG!

Av sikkerhetshensyn er det ikke tilrådelig å blande meget varme væsker. Hurtigmikseren vil vare lenger hvis du slår den av straks du er ferdig, spesielt når du bruker den til tørre ingredienser. Motoren går med såpass høy hastighet at alt er ferdigblandet på under ett minutt. Du bør unngå å starte motoren gjentatte ganger eller la den gå lenge, spesielt hvis det dreier seg om tørre ingredienser eller små mengder.

Når du slår hurtigmikseren av, skal du vente til knivene har stoppet helt før du tar mikseglasset av.

Mikseglasset egner seg ikke til oppbevaring av matvarer, derfor skal man ikke la ingrediensene bli stående i glasset/skålen før de blandes, og mikseglasset skal tømmes straks etterpå.

Hvis mikseglasset er av plast, bør du være oppmerksom på at enkelte krydder, som f.eks. nellik, dill og karve ødelegger plasten og bør derfor unngås.

Rengjøring

Ta hurtigmikseren fra hverandre før rengjøring. Vask mikserglasset, lokket, påfyllingslokket og tetningsringen i varmt såpevann, og tørk godt. Børst knivene rene under springen mens du passer på at undersiden holdes tørr, og la de lufttørke. Vær forsiktig da knivene er skarpe. Knivenheten må ikke legges i bløt.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

Virran kytkeminen

Ennen kuin kytket laitteen päälle varmista, että verkkovirtasi jännite on sama kuin laitteen kilvessä ilmoitettu. Tämä laite vastaa Euroopan yhteisön radiohäirintää koskevan ohjeen 89/336/EEC vaatimuksia.

turvallisuus

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava määrättyjä turvallisuustoimenpiteitä, joihin kuuluvat mm seuraavat toimenpiteet:-

- 1 Lue kaikki ohjeet läpi.
- 2 **VAROITUS: Hyvin kuumia nesteitä sekoitettaessa kuumaa nestettä tai höyryä voi äkillisesti purkautua kannen tai täyttöaukon korkin läpi. Anna nesteen jäähtyä tai pienennä määrää ja valitse alhaisempi nopeus jos mahdollista. Suojaa käsiäsi pyyhkeellä tai patakintailla, kun käsittelet kuumaa sekoitusastiaa ja kantta.**
- 3 Älä upota moottoriin liitettävää pohjakappaletta, johtoa tai pistoketta veteen.
- 4 Ei saa käyttää, jos laitteessa, turvalukituskielekeissä tai virtajohdossa on näkyviä vaurioita.
- 5 Älä käytä laitetta muuhun tarkoitukseen kuin sille määritettyyn käyttötarkoitukseen.
- 6 Moottorillista runko-osaa tai tehosekoitinta ei saa laittaa kuumalle tai märälle pinnalle.
- 7 Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli.
- 8 Sellaisten lisälaitteiden käyttö, joita ei suositella käytettäväksi, tai joita laitteen valmistaja ei myy, voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai jonkin muun vaurion.

- 9 Älä päästä lapsia koneen lähelle.
- 10 Varoitus – terät ovat teräviä; käsittele niitä varoen käytön ja puhdistuksen aikana. Pidä teräosa poissa lasten ulottuvilta.
- 11 Älä pane kättä tai keittiövälineitä sekoituslasiin sekoittimen toimiessa.
- 12 Kytke laite irti verkkovirrasta silloin, kun sitä ei käytetä, ennen osien liittämistä tai irrottamista, sekä ennen puhdistamista.
- 13 Vältä liikkuvien osien koskettamista.
- 14 Varmista aina, että kansi on asetettu oikein paikalleen ennen kuin moottori kytketään päälle.
- 15 Varmista, että laite kytketään pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen, ja että moottori on täysin pysähtynyt ennen laitteen purkamista.
- 16 Työpaikoilla käytettävät sähkölaitteet tulisi testata ja tarkistaa säännöllisesti.
- 17 Älä anna lasten leikkiä koneella.
- 18 Tehosekoitin on ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Tunne Kenwood tehosekoittimesi

- 1 Täyttöaukon korkki
- 2 Kansi
- 3 Kannen alusrengas
- 4 Sekoitusastia
- 5 Tiivisterengas
- 6 Teräosa
- 7 Turvalukituskielekkeet
- 8 Runko-osa, jossa on moottori
- 9 Nopeudenvälitsin

Laitteen kokoaminen ja paikalleen asennus

Tärkeää

Turvallisuussyistä terä on suunniteltu siten, että sitä ei voi kiinnittää runko-osaan, ellei sekoitusastia ole paikallaan. Sen vuoksi sekoitusastiaa ei voi irrottaa, jos tehosekoitin on asennettuna runko-osan päälle. Aseta tiivisterengas teräosan päälle. Kiinnitä sekoitusastia teräosaan myötäpäivään kiertäen. Sekoitusastiaa kiinnitettäessä teräosa **ei saa** olla tasaisella pinnalla, sillä turvalukituskielekkeiden on oltava vapaita asettumaan paikalleen laitetta koottaessa. Varmista, että kannen alusrengas on sijoitettu oikein kannen syvennykseen. Kiinnitä sitten täyttöaukon korkki. Aseta kansi lasiseen tai muoviseen sekoitusastiaan kääntämällä kantta myötäpäivään. Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistetun sekoitusastian kansi painamalla kantta tukevasti alaspäin. Aseta tehosekoitin runko-osan päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes tehosekoitin lukkiutuu paikalleen. Tehosekoitin irrotetaan kiertämällä sitä vastapäivään.

Huomaa

Vuotojen estämiseksi kostuta tiivisterengas ennen asennusta ja varmista, että sekoitusastia on kiinnitetty tukevasti teräosaan. Sekoittimen pesemistä ja 'esikäyttöä' varten täytä tehosekoitin lämpimällä vedellä, aseta se käyttölaitteeseen ja kytke päälle suurimmalla nopeudella 20-30 sekunnin ajaksi. Irrota tehosekoitin laitteesta, tyhjennä vesi lasista ja kuivaa lasi. Tehosekoitin on nyt valmiina käyttöön.

Jos tekosekoittimessa on joko lasinen tai muovinen sekoituslasi, on sekoituslasin suurin käyttötilavuus 1,2 litraa. Jos sekoittimessa on ruostumaton teräslasi, on suurin käyttötilavuus 1,5 litraa.

Kenwood tehosekoittimen käyttö

Kenwood tehosekoittimellasi on kaksi eri nopeutta sekä sykäystoiminto. Käytä nopeutta 1 ohuempien seosten sekoittamiseen kuten esim. pannukakkutaikina, maitopirtelö, munakokkeli, ja nopeutta 2 paksumpien seosten sekoittamiseen, kuten esim. keitot, tahnat ja majoneesi. Käännä sykäysasentoon, kun tarvitaan nopea lyhyt tehosekoitus. Sykäystoiminto toimii niin kauan kuin nappia pidetään tässä asennossa.

Kuivien aineiden käsittely

Esim. korppujauhojen valmistus, pähkinöiden rouhiminen ym.
Irrota kannesta täyttöaukon kansi ja paloitele ruoka sopiviksi paloiksi, jotka menevät aukon läpi. Kytke laite päälle ja pudota palat pyöriville terille. Odota kunnes laite on käsitellyt kunkin palan ennen kuin pudotat lisää paloja ja pidä odottaessasi kättä aukon päällä. Kun lasi on täyttynyt, tyhjennä se ja aloita toimenpide uudelleen. Älä täytä lasia kuivilla aineilla ennen laitteen kytkemistä päälle.

Nesteiden tehosekoitus

Esim. keitot, pannukakkutaikinat, kastikkeet ym.

Täytä vain 3/4 sekoituslasista ja varmista, että kansi on kunnolla paikallaan. Kytke laite päälle 15-45 sekunnin ajaksi.

Soseet

Marjat, kuten mansikat, tomaatit ja keitetyt kiinteät hedelmät voidaan tehosekoittaa ilman vettä.

Täytä sekoituslasi puolilleen ja kytke päälle. Pysäytä laite tarpeen mukaan kaaviloidaksesi seoksen takaisin terille.

Paksumpien seosten tehosekoitus

Esim. tahnat, pasteijat, dippikastikkeet ym.

Täytä sekoituslasi puolilleen ja kytke laite päälle. Pysäytä laite tarpeen mukaan kaaviloidaksesi seoksen takaisin terille. Jos seosta on vaikea käsitellä, lisää siihen hieman nestettä.

Majoneesi

Valmistettaessa majoneesia aseta kaikki valmistusaineet paitsi öljy sekoituslasiin. Irrota täyttöaukon kansi ja kun moottori toimii, lisää öljy hitaasti tasaisena virtana seokseen.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS

Turvallisuussyistä emme suosittele erittäin kuumien nesteiden sekoittamista. Voit varmistaa pitkän käyttöiän tehosekoittimelle, jos kytket sen aina pois päältä heti kun ruoka-aineet on käsitelty, erityisesti silloin, kun käsitellään kuivia aineita.

Tehosekoitin toimii niin suurella nopeudella, että kaikki ruoka-aineet saadaan käsiteltyä yhden minuutin sisällä. Liian pitkää tai toistuvaa käyttöä olisi vältettävä erityisesti silloin, kun käsitellään kuivia aineita tai pieniä määriä. Kun sekoitin kytketään pois päältä, odota kunnes terät pysähtyvät ennen kuin sekoituslasi irrotetaan laitteesta.

Tehosekoitin ei sovi säilytysastiaksi, siksi käsiteltäviä aineita ei pidä jättää sekoituslasiin pitkäksi aikaa ja aineet on poistettava heti käsittelyn jälkeen.

Jos laitteessasi on muovinen sekoituslasi, voivat muutamat mausteet, kuten neilikka sekä tillin ja kuminan siemenet vaikuttaa haitallisesti tehosekoittimen muoviin, joten niitä ei tulisi käsitellä.

Puhdistus

Tehosekoitin tulisi irrottaa osiin ennen puhdistusta. Pese sekoitusastian kansi, täyttöaukon korkki ja tiivisterengas kuumassa saippuavedessä ja kuivaa ne sitten hyvin. Harjaa terät puhtaiksi juoksevan veden alla. Varo kastelemasta alaosaa. Jätä sitten kuivumaan. Ole varovainen, sillä terät ovat teräviä. Terää ei saa jättää likoamaan veteen.

Huolto

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

Ota yhteys myyjään, jolta ostit laitteen.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Bu cihaz, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 89/336/AET sayılı Radyo Parazit Kararnamesi'ne uygundur.

güvenlik

Elektrikli cihazlar kullanılırken, aşağıda belirtilen noktalar dahil olmak üzere, temel emniyet önlemleri daima göz önüne alınmalıdır:-

- 1 Kullanma talimatlarının tamamını okuyunuz.
- 2 **UYARI: Çok sıcak sıvı yiyecek ve içeceklerin karıştırılması sırasında sıcak sıvıların ve buharın kapaktan ya da doldurma kabından sızma olasılığı vardır. Bu yüzden, karıştıracağınız sıvı yiyecek ya da içeceklerin soğumasını bekleyiniz ya da karıştıracağınız miktarı azaltınız ve aygıtı varsa düşük hızda çalıştırınız. Sıcak cam kavanoz ya da kapağı bir bez ya da fırın eldiveni ile tutunuz.**
- 3 Motor ünitesini, kordonu veya fişi suya batırmayınız.
- 4 Aygıtta, güvenlik kilitleme kısıpçalarında ya da elektrik kordonunda gözle görülür bir hasar varsa, aygıtı kullanmayınız.
- 5 Cihazı ait olduđu amaçlar dışında kullanmayınız.
- 6 Güç tabanını ve karıştırıcıyı sıcak ve ıslak yüzeylerin üzerine koymayınız.
- 7 Elektrik kordonunun masa veya çalışma yüzeyi kenarından sarkmasını önleyiniz.
- 8 Üretici firma tarafından önerilmeyen veya satılmayan ek parçaların kullanılması yangına, elektrik şokuna veya kazalara neden olabilir.
- 9 Çocukları kahve makinesinden uzak tutunuz.

- 10 Uyarı – Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden bıçakları yıkarken çok dikkatli olunuz. Bıçakları çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayınız.
- 11 Cihaz çalışırken elinizi veya diğeri aletleri sürühi içerisine sokmayınız.
- 12 Cihazı kullanmadığınız zaman, temizlerken veya parçalarını söküp takarken cihazın fişini prizden çekiniz.
- 13 Cihazın hareketli parçalarıyla temastan kaçınız.
- 14 Cihazın motorunu çalıştırmadan önce, kapağının sıkıca kapalı olduğunu kontrol ediniz.
- 15 Her kullanımdan sonra, cihazı kapatmayı ve parçaları sökmeye başlamadan önce motorun tamamen durmasını bekleyiniz.
- 16 İşyerlerinde kullanılan cihazlar düzenli olarak test edilmeli ve bakımdan geçirilmelidir.
- 17 Çocukların aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz.
- 18 Bu öğütücü/sıvılaştırıcı yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

Karıştırıcınızı Tanıyınız

- 1 Doldurma Tıpası
- 2 Kapak
- 3 Kapak Halkası
- 4 Kavanoz
- 5 Sızdırmaz Halka
- 6 Bıçak Birimi
- 7 Güvenlik Kilitleme Kısıpçaları
- 8 Güç Birimi
- 9 Hız Kumandası

Montaj

Önemli Bilgiler

Aygıt, güvenlik önlemleri nedeniyle kavanoz yerine tamamen oturmadan bıçak birimi çalışmayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu yüzden, karıştırıcı güç birimine takıldığı zaman kavanoz yerinden çıkarılamayacaktır.

Sızdırmaz halkayı bıçak birimine yerleştiriniz. Kavanozu yerine takarken, bıçak birimi düzgün bir yüzeyin üzerine **oturmuş olmamalıdır**. Çünkü, takma sırasında güvenlik kilitleme kısıkaçlarının aşağı inişine karşı hiçbir engel bulunmamalıdır. Kapak halkasının kapak çevresine doğru konumda takıldığından emin olunuz ve arkasından doldurma tıpasını yerine oturtunuz. Cam ve plastik kavanoz kullanıyorsanız, sağa doğru çevirerek kapağı yerine oturtunuz. Paslanmaz çelik kavanoz kullanıyorsanız, kapağı yerine oturtmak için sıkıca aşağı itiniz. Karıştırıcıyı güç biriminin üzerine oturtunuz ve yerine oturuncaya kadar sağa çeviriniz. Karıştırıcıyı yerinden çıkarmak için sola çeviriniz.

Önemli Not

Aygıtın herhangi bir yerinde sızıntı olmadığına dikkat ediniz. Sızdırmaz halkayı yerine takmadan önce biraz ıslatınız ve kavanozun bıçak birimine tamamen oturduğundan emin olunuz.

Karıştırıcınızı temizlemek için ılık suyla doldurarak en yüksek hızda 20-30 saniye çalıştırınız. Daha sonra, motor ünitesinden sökerek suyunu boşaltınız ve kurulaştırınız. Karıştırıcınız tekrar kullanıma hazırdır.

Karıştırıcınızın sürahisi cam veya plastik ise, azami kapasitesi 1.2 litredir. Paslanmaz çelik sürahili karıştırıcıların azami kapasitesi ise 1.5 litredir.

Kenwood Karıştırıcınızın Kullanılması

Kenwood Karıştırıcınız iki değişik hıza ve bir pals konumuna sahiptir. Hafif karışımlar, örneğin sulu hamur, sütü içecekler ve çirpılmış yumurtalar için 1. hızı, daha ağır karışımlar örneğin, çorbalar, pateler ve mayonezler için 2. hızı kullanınız.

Ani bir hız artışına gerek duyduğunuzda, pals düğmesini kullanınız. Düğmesine basılı olduğu müddetçe, cihaz pals konumunda kalacaktır.

Kuru İçeriklerin İşlenmesi

örneğin, ekmek kırıntısı hazırlanması ve kuru yemişlerin doğranması

Doldurma Kapağı'nı açınız ve yiyecekleri kapaktan geçecek büyüklükte kesiniz.

Cihazı çalıştırınız ve yiyecek maddelerini döner bıçaklar üzerine kapak içerisinden bırakınız. İkinci parçayı bırakmadan önce, elinizi kapak üzerinde tutarak ilk bıraktığınız parçanın işlenmesini bekleyiniz. Daha fazla madde işlenemeyecek duruma gelince, sürahiyi boşaltarak işleme yeniden başlayınız. Cihazı çalıştırmadan sürahi içerisine işlenecek maddeleri koymayınız.

Sıvı Maddelerin İşlenmesi

Örneğin, çorbalar, sulu hamurlar ve soslar v.s.

Sürahiyi 3/4'ünden fazla doldurmayınız ve kapağının sıkıca kapanmış olmasına dikkat ediniz. Cihazı 15-45 saniye süreyle çalıştırınız.

Pürelerin Hazırlanması

Çilek, domates gibi yumuşak meyvelerle haşlanmış sert meyveler susuz olarak işlenebilir.

Sürahiyi yarisına kadar doldurarak cihazı çalıřtırınız. Karıřımı tekrar döner bıçaklar üzerine sıyırmak için gerekirse cihazı durdurunuz.

Daha Kalın karıřımların iřlenmesi

Örneğin, ezmeler, pateler, kokteyl sosları v.s.

Sürahiyi yarisına kadar doldurunuz ve cihazı çalıřtırınız. Karıřımı tekrar döner bıçaklar üzerine sıyırmak için, gerekirse cihazı durdurunuz. Karıřımın iřlenmesinde zorlukla karřılařırsanız biraz daha sıvı ilave ediniz.

Mayonez

Mayonez hazırlarken ya  dıřındaki tüm içerikleri sürahiye yerleřtiriniz. Doldurma kapağını açarak döner bıçaklar çalıřırken yavař yavař ya  ilave ediniz.

ÖNEMLİ NOT

Kendi emniyetiniz açısından, çok sıcak sıvıların iřlenmesi önerilmemektedir. Özellikle, kuru içeriklerin iřlenmesi anındaki durma sürelerini iyi zamanlamakla karıřtırıcınızın ömrünü uzatabilirsiniz. Karıřtırıcınız tüm yiyecekleri bir dakikada iřleyebilecek bir hızda çalıřmaktadır. Özellikle, az miktarlardaki yiyeceklerin veya kuru içeriklerin iřlenmesinde cihazın uzun süreli çalıřtırılmasından kaçınılmalıdır. Cihaz kapatıldıktan sonra, karıřtırıcıyı sökmeden önce, döner bıçakların tamamen durmasını bekleyiniz. Karıřtırıcınız, içerisinde yiyecek muhafaza edilmeye uygun değildir, dolayısıyla yiyecekler iřlenmeden önce sürahi içerisinde uzun süre bekletilmemeli ve iřlendikten sonra derhal sürahiden bořaltılmalıdır. Karıřtırıcınızın sürahisi plastik ise, plastik üzerinde ters etkileri olan karanfil, dereotu ve kimyon gibi baharatlar kullanılmamalıdır.

Cihazın Temizlenmesi

Karıřtırıcıya temizlemeden önce yerinden çıkarınız. Kavanozu, kapağı, doldurma tıpasını ve sızdırmaz halkayı sıcak sabunlu suda yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız. Bıçakları musluk suyunun altında fırçalayarak yıkayınız. Yıkarken alt kısmının ıslanmamasına dikkat ediniz. Daha sonra havada kurumaya bırakınız. Bıçaklar çok keskin olduğu için dikkatli olunuz. Bıçakları suya yatırmayınız.

Cihazın Bakımı

Not: Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından de iřtirilmeli ya da onarılmalıdır.

Cihazın bakımı i in cihazı satın aldı ınız acente ile temas ediniz.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Připojení k napájecí síti

Před zapnutím se přesvědčte, že napětí ve vaší napájecí elektrické síti je stejné jako napětí uváděné na štítku se jmenovitými hodnotami.

Tento přístroj je v souladu s Direktivou o rušení rádiového příjmu vydanou Evropským hospodářským společenstvím č. 89/336/EEC.

Bezpečnostní opatření

Při používání elektrických přístrojů by se měla vždy věnovat pozornost základním bezpečnostním opatřením, zejména následujícím:

- 1 Přečtěte si celý návod k použití.
- 2 **UPOZORNĚNÍ: Mixování velmi horkých kapalin může vést k náhlému úniku horké kapaliny a páry kolem víka nebo plnicího hrdla. Nechte kapalinu vychladnout nebo snižte její množství a zvolte nižší rychlost, je-li k dispozici. Při manipulaci s horkou nádobou a víkem si chraňte ruce látkou nebo rukavicemi na vaření.**
- 3 Neponořujte motorovou část, kabel nebo zástrčku do vody.
- 4 Nepoužívejte přístroj, pokud je na něm či na páčkách bezpečnostního zajištění nebo napájecím kabelu viditelné poškození.
- 5 Nepoužívejte tento přístroj k jiným účelům, nežli ke kterým je určen.
- 6 Nestavte motorovou jednotku nebo mixér na horké nebo vlhké povrchy.
- 7 Nenechávejte napájecí kabel viset se stolu nebo s pracovní plochy.
- 8 Použití přídavných zařízení, které nejsou doporučeny nebo dodány výrobcem může způsobit požár, zranění elektrickým proudem nebo jiné poranění.

- 9 Nepouštějte děti do blízkosti kávovaru.
- 10 Varování – nože jsou ostré, zacházejte s nimi pečlivě jak při používání, tak i při čištění. Nožovou jednotku uchovávejte mimo dosah dětí.
- 11 Při mixování nestrkejte ruce nebo nádobí do mixovací nádoby.
- 12 Pokud mixér nepoužíváte, před nasazováním nebo snímáním součástí a před čištěním jej vždy odpojte od napájecí sítě.
- 13 Vyhybejte se dotyku pohyblivých se částí.
- 14 Před zapnutím motoru se vždy přesvědčte, že víko je bezpečně nasazeno.
- 15 Před rozebíráním se vždy přesvědčte, že je přístroj po použití vypnut a že se motor již zcela zastavil.
- 16 Přístroje používané na pracovištích by se měly pravidelně testovat a kontrolovat.
- 17 Na malé děti je nutné dohlížet a zajistit, aby si s přístrojem nehrály.
- 18 Tento mixér je určen pouze k domácímu použití.

Seznamte se se svým mixérem

- 1 plnicí víčko
- 2 víko
- 3 těsnění víka
- 4 mixovací nádoba
- 5 těsnící kroužek
- 6 nožová jednotka
- 7 páčky bezpečnostního zajištění
- 8 hnací jednotka
- 9 ovládání otáček

Sestavení a nasazení

Důležité

Z bezpečnostních důvodů je nožová jednotka konstruována tak, že do hnací jednotky nezapadne, dokud není nasazena mixovací nádoba. To má za následek, že mixovací nádobu nelze sejmout, dokud je mixér sestaven s hnací jednotkou.

Nasaďte těsnící kroužek na nožovou jednotku. Mixovací nádobu našroubujte na nožovou jednotku ve směru otáčení hodinových ručiček. Při nasazování mixovací nádoby nožová jednotka **nesmí** spočívat na plochem povrchu, protože páčky bezpečnostního zajištění musí mít volnost, aby při sestavení náležitě zapadly. Zkontrolujte, zda je těsnění víka správně umístěné ve vybrání víka, a teprve potom nasaďte plnicí víčko. U skleněných nebo plastických mixovacích nádob nasazujte víko otáčením ve směru hodinových ručiček. U mixovacích nádob z nerezové oceli zatlačte víko směrem dolů dokud nezapadne.

Nasaďte mixér na hnací jednotku a otáčejte ve směru otáčení hodinových ručiček, dokud nezapadne do správné polohy. Otáčením proti směru hodinových ručiček jej sejmete.

Poznámka

Pokud chcete zajistit, aby nedocházelo k unikání, těsnící kroužek před nasazováním navlhčete a zkontrolujte, zda je mixovací nádoba pevně zajištěna v nožové jednotce.

Chcete-li propláchnout a „zaběhnout“ mixér, naplňte jej teplou vodou a po dobu 20 až 30 vteřin jej pusťte na plnou rychlost. Sejměte jej s hnací jednotky. Vyprázdněte jej a osušte. Mixér je nyní připraven k použití. Pokud je váš mixér vybaven skleněnou nebo plastickou mixovací nádobou, její maximální kapacita je 1,2 litrů. Pokud je vybaven mixovací nádobou z nerezové oceli, její maximální kapacita je 1,5 litrů.

Používání mixéru Kenwood

Váš mixér Kenwood má dvě rychlosti a polohu pro pulzní provoz. Rychlost 1 používejte na lehčí mixování, například obalovacího těstíčka, mléčných koktejlů, míchaných vajec; rychlosti 2 používejte např. na polévky, paštiky a majonézu. Do pulzní polohy přepněte, když je zapotřebí rychlý náraz výkonu. Pulzní režim bude platný, dokud je držen v této poloze.

Zpracování suchých složek, např. příprava strouhanky, mletí oříšků atp.

Sejměte s víka plnicí víčko a potraviny nakrájejte na kousky, které projdou otvorem. Zapněte přístroj a pusťte kus potravin na rotující nože. Počkejte, až se každý kus zpracuje a teprve potom pusťte další. Mezi tím držte ruku nad násypným otvorem. Když už nelze další přidávat, vyprázdněte mixovací nádobu a začněte znovu. Suché složky nedávejte do mixéru před jeho spuštěním.

Mixování tekutin

např. polévek, obalovacího těstíčka, omáček atd.

Mixovací nádobu neplňte více než do 3/4; zajistěte, aby víko bylo bezpečně nasazeno. Zapněte na dobu 15 – 45 vteřin.

Jemné kaše

Měkké ovoce, např. jahody, rajská jablíčka a vařené tvrdé ovoce lze mixovat bez vody.

Naplňte mixovací nádobu do poloviny a zapněte mixér. Podle potřeby mixér zastavte a seškrabte směs zpět na nože.

Mixování hustějších směsí

např. pomazánek, paštik, krémů atd.

Naplňte mixovací nádobu do jedné poloviny a spusťte mixér. Podle potřeby mixér zastavte a seškrabte směs zpět na nože. Pokud se směs těžko zpracovává, přidejte trochu více tekutiny.

Majonéza

Při přípravě majonézy dejte všechny složky s výjimkou oleje do mixéru. Sejměte plnicí víčko a při běžícím motoru zvolna a plynule přilívejte olej.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA

Z bezpečnostních důvodů nedoporučujeme mixování velmi horkých tekutin. Životnost svého mixéru prodloužíte, pokud jej budete ihned vypínat, zejména při zpracování suchých složek. Mixér běží takovou rychlostí, že veškeré potraviny jsou zpracovány do jedné minuty. Vyhýbejte se delšímu běhu nebo opakovanému používání, zejména při zpracování suchých složek nebo malých množství. Při vypínání vždy počkejte, dokud se nože nezastaví, a teprve potom sejměte mixovací nádobu. Mixér není vhodný jako ukládací nádoba, neponechávejte tudíž složky v mixovací nádobě dlouho před

zpracováním. Okamžitě po zpracování je vylijte nebo vysypte. Pokud je váš mixér vybaven mixovací nádobou z plastické hmoty, potom nejrůznější koření, jako například hřebíček, kopr a kmín mají na plastickou hmotu nežádoucí účinek, neměly by se tudíž zpracovávat.

Čištění

Před čištěním se musí mixér rozebrat. Omyjte mixovací nádobu, víko, plnicí víčko a těsnící kroužek v horké mýdlové vodě a potom důkladně osušte. Pod kohoutkem očistěte nože kartáčkem. Dejte pozor, aby spodní část nožové jednotky zůstala suchá. Potom ji nechte na vzduchu oschnout. Dávejte pozor, nože jsou velmi ostré. Nenechávejte nožovou jednotku namočenou ve vodě.

Servis a péče o zákazníka

- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn firmou KENWOOD nebo její autorizovanou opravnou.

Pokud potřebujete poradit s:

- používáním mixéru,
- servisem či opravou,
- kontaktujte prodejce, kde jste mixér zakoupili.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

Csatlakoztatás áramforrásba

Bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az áramforrás feszültsége egyezik a minősítő táblán feltüntetetttel.

A készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség Rádió-interferenciára vonatkozó direktívájának (89/336/EEC).

Biztonság

Elektromos készülékek használatakor mindig vegye figyelembe az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, nevezetesen:

- 1 Olvassa el az összes utasítást.
- 2 **FIGYELMEZTETÉS: Nagyon forró folyadékok keverésekor a forró folyadék vagy gőz hirtelen felcsapódhat a tetőre vagy a töltőpohárra. Hagyja a folyadékot lehűlni, vagy csökkentse a mennyiségét, esetleg – ha lehetséges – válasszon alacsonyabb sebességet. Kezeit védje ruhával vagy edényfogó kesztyűvel, amikor a forró keverőpoharat vagy a tetejét megfogja.**
- 3 A motortalpat, a zsinórt és a csatlakozódugót soha ne merítse vízbe.
- 4 Soha ne használja a készüléket, ha látható sérülést észlel rajta, vagy a biztonsági rögzítő pántokon, illetve a hálózati kábelben.
- 5 Kizárólag az előírt célra használja a készüléket.
- 6 Ne állítsa a motort vagy a turmixgépet forró vagy nedves felületekre.
- 7 Ne engedje, hogy a zsinór az asztal vagy a munkafelület szélére lógjon.

- 8 A nem a gyártó által javasolt vagy forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- 9 A kisgyermeket mindig tartsa távol a készüléktől.
- 10 Figyelem! A kések élesek, óvatosan bánjon velük mind használatkor, mind pedig tisztításkor. A késeket gyermekektől mindig tartsa távol!
- 11 Keveréskor tartsa távol kezét, és minden eszközt a keverőpohártól.
- 12 Ha nem használja a gépet, illetve ha valamilyen alkatrészt fel- vagy leszerel, vagy tisztítja a gépet, akkor mindig húzza ki a konnektorból.
- 13 Ne nyúljon a mozgó alkatrészekhez.
- 14 Mielőtt a motort bekapcsolja, mindig ellenőrizze, biztonságosan rögzítve van-e a tető.
- 15 A készülék minden használat után legyen kikapcsolva, szétszerelés előtt a motornak teljesen le kell állnia.
- 16 A használati helyen működő összes gépet rendszeresen tesztelni és ellenőrizni kell.
- 17 Ügyelni kell arra, hogy kisgyermek ne játsszanak a készülékkel.
- 18 Ez a turmixgép csak háztartási célra használható.

Ismerje meg turmixgépét

- 1 töltőkupak
- 2 tető
- 3 tetőmosó
- 4 keverőpohár
- 5 tömítőgyűrű
- 6 kések
- 7 biztonsági rögzítő pántok
- 8 motor
- 9 sebességszabályozó

Összeszerelés és beállítás

Fontos!

Biztonsági célból a késeket úgy tervezték, hogy csak akkor lehet a motorra illeszteni őket, ha a keverőpohár a helyén van. Ennélfogva a keverőpohár nem vehető le, amíg a keverő a motoron van.

Tegye a tömítőgyűrűt a késkészletbe. Csavarja a keverőpoharat a késkészletre az óramutató járásával megegyező irányban. A keverőpohár felrakásakor a kések **nem lehetnek** sima felületen, mivel a biztonsági kapcsoló pántoknak összeszereléskor szabadon le kell esniük. Ellenőrizze, hogy a tetőmosó megfelelő módon van elhelyezve a tető mélyedésében, majd illessze be a töltőkupakot. Üveg- vagy műanyag keverőpoharoknál a tetőt az óramutató járásával egyező irányba fordítsa. Rozsdamentes acél keverőpoharoknál erősen nyomja lefelé a tetőt, amikor felrakja. Tegye a keverőt a motorra, majd forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, míg a helyére nem záródik. Ha le akarja venni, fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba.

Megjegyzés

Ellenőrizni kell, nincs-e szivárgás. Ehhez beillesztés előtt nedvesítse meg a tömítőgyűrűt, és ellenőrizze, hogy a keverőpohár erősen bezárul-e a késeket tartalmazó egységbe.

A turmixgép bejáratásához töltsen meg meleg vízzel, és működtesse maximális sebességen 20-30 mp-ig. Vegye le a motorról. Öntse ki a vizet, majd szárítsa meg a keverőt. Ezzel a keverő használatra kész.

Ha a turmixgép keverőpohara műanyag vagy üveg, a maximális kapacitás 1,2 liter. Rozsdamentes acél keverőpohár esetén a maximális kapacitás 1,5 liter.

A Kenwood turmixgép használata

A Kenwood turmixgépnek két sebességi fokozata, illetve rezgés-funkciója van. Az 1-es fokozatot könnyebb keverési munkákhoz használja, pl. híg tészták, milkshake-ek, rántotta készítéséhez, a 2-es sebességfokozatot nehezebb keverési műveletekhez, pl. levesek, pástétomok, majonéz készítéséhez. A rezgés-pozíció gyors energiabiztosításhoz alkalmas, és addig működik, amíg ebben a helyzetben tartják a kapcsolót.

Száraz alapanyagok feldolgozása

Pl. zsemlemorzsa készítése, diófélék őrlése

Vegye le a töltőkupakot a tetőről, majd vágja az alapanyagot olyan kis darabokra, hogy keresztülérjenek a lyukon. Kapcsolja be a készüléket, és dobja az alapanyagokat a forgó késekre. Várja meg, hogy az egész adagot feldolgozza a gép, mielőtt a következő adagot berakná, és a kezét végig tartsa a bemenő nyílásnál. Ha a feldolgozás véget ért, ürítse ki a poharat, majd kezdje elölről. Ne tegyen száraz alapanyagokat a turmixgépbe elindítás előtt.

Folyadékok keverése

Pl. levesek, híg tészták, szószok, stb.

Maximum 3/4 részig töltsen a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tető jól van rögzítve. 15-45 mp-re kapcsolja be a gépet.

Pürék

Puha gyümölcsök, pl. eper, paradicsom, vagy főtt kemény gyümölcsök víz nélkül keverhetők. Félig töltsé meg a keverőpoharat, majd kapcsolja be a készüléket. Szükség esetén állítsa le a gépet, és kaparja vissza a késekre a keveréket.

Sűrűbb keverékek mixelése

Pl. krémek, pástétomok, mártások, stb.

Félig töltsé meg a keverőpoharat, majd kapcsolja be a készüléket. Szükség esetén állítsa le a gépet, és kaparja vissza a késekre a keveréket. Amennyiben nagyon nehezen feldolgozható a keverék, adjon hozzá kevés folyadékot.

Majonéz

Majonéz készítésekor tegye az összes alapanyagot, az olaj kivételével, a keverőbe. Vegye le a töltőkupakot, és mikor már megy a motor, lassan, egyenletesen öntve tegye bele az olajat.

FONTOS MEGJEGYZÉS

Biztonsági okokból nem javasoljuk nagyon meleg folyadékok mixelését. A turmixgép élettartama hosszabb, ha hamar kikapcsolja, különösen száraz alapanyagok feldolgozásakor. A keverő olyan nagy sebességgel működik, hogy bármilyen étel feldolgozásához egy perc elegendő. Ne működtesse egyszerre túl hosszú ideig, és ne ismételve sűrűn egymás után a bekapcsolást, különösen száraz alapanyagoknál és kis mennyiségek feldolgozásakor. Kikapcsoláskor, a keverő levétele előtt várja meg, amíg a kések forgása teljesen leáll. A keverő nem alkalmas tárolóedényként való használatra, ezért az alapanyagokat feldolgozás előtt tartsa a keverőpohárban, és keverés után azonnal öntse ki belőle.

Műanyag keverőpoharas turmixgép esetén bizonyos fűszerek, pl. szegfűszeg, kapor, köménymag károsíthatják a műanyagot, ezért feldolgozásuk nem javasolt.

Tisztítás

A turmixgépet tisztítás előtt szét kell szerelni. Mossa el a keverőpoharat, a tetőt, a töltőkupakot és a tömítőgyűrűt forró, mosogatószeres vízben, majd alaposan szárítsa meg őket. Csap alatt kefével tisztítsa le a késeket, és ügyeljen rá, hogy az alsó részük száraz maradjon, ezután hagyja levegőn megszáradni őket. Bánjon óvatosan az éles késekkel. Ne áztassa vízben a késeket tartalmazó

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha a vezetékek meghibásodott, azt biztonsági okokból a KENWOODnak vagy egy meghatalmazott KENWOOD szerelőnek kell megjavítania.
- Ha segítségre van szüksége
- a turmixgép használatát illetően, vagy
- karbantartás és javítás kapcsán,
- forduljon a bolthoz, ahol a gépet vásárolta.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Σύνδεση στο Ρεύμα

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στην ειδική πινακίδα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΕΓ.

ασφάλεια

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές πρέπει πάντα να λαμβάνετε υπόψη βασικούς κανόνες προφύλαξης για την ασφάλειά σας, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και τα εξής:-

- 1 Να διαβάσετε όλες τις οδηγίες χρήσης.
- 2 **ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν αναμιγνύετε πολύ καυτά υγρά ποσότητα από αυτά μπορεί να πεταχτεί με δύναμη μαζί με ατμό έξω από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα. Αφήστε το υγρό να κρυώσει ή ελαττώστε την ποσότητα και επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα εάν υπάρχει. Προστατέψτε τα χέρια σας με ένα πανί ή γάντια για το φούρνο όταν πιάνετε το καυτό κύπελλο και το καπάκι.**
- 3 Μη βυθίζετε τη βάση του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα σε νερό.
- 4 Μην τη χρησιμοποιείτε εάν υπάρχουν ορατά σημάδια φθοράς στη συσκευή, στις γλωττίδες ασφαλείας ή το ηλεκτρικό καλώδιο.
- 5 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση εκτός από τη χρήση για την οποία προορίζεται.
- 6 Μην εναποθέτετε τη μονάδα του κινητήρα ή το μπλέντερ σε καυτές ή υγρές επιφάνειες.
- 7 Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας.

- 8 Η χρήση εξαρτημάτων που δε συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσουν φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- 9 Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- 10 Προσοχή – οι λεπίδες είναι κοφτερές, να τις χειρίζεστε με προσοχή τόσο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή όσο και όταν την καθαρίζετε. Κρατήστε τη μονάδα των λεπίδων όσο το δυνατόν πιο μακριά από τα παιδιά.
- 11 Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από το κύπελλο όταν επεξεργάζεστε τροφές.
- 12 Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη και πριν από τον καθαρισμό.
- 13 Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη της συσκευής.
- 14 Βεβαιωθείτε πάντα ότι το καπάκι είναι καλά στερεωμένο πριν θέσετε σε λειτουργία τον κινητήρα.
- 15 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας έπειτα από κάθε χρήση και ότι ο κινητήρας έχει σταματήσει τελείως πριν την αποσυναρμολογήσετε.
- 16 Οι συσκευές που χρησιμοποιούνται σε επαγγελματικούς χώρους πρέπει να υποβάλλονται τακτικά σε δοκιμές και ελέγχους.
- 17 Πρέπει να επιβλέπετε τα μικρά παιδιά ώστε να είστε σίγουροι ότι δε χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- 18 Το μπλέντερ προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Γνωρίστε το Μπλέντερ σας

- 1 Πώμα Μεζούρα
- 2 Καπάκι
- 3 Δακτύλιος Καπακιού
- 4 Κύπελλο
- 5 Δακτύλιος Ερμητικού Κλεισίματος
- 6 Μονάδα Λεπίδων
- 7 Γλωττίδες Ασφαλείας
- 8 Μονάδα του Κινητήρα
- 9 Διακόπτης Ρύθμισης Ταχυτήτων

Συναρμολόγηση και Εφαρμογή

Σημαντική Πληροφορία

Για λόγους ασφαλείας η μονάδα των λεπίδων έχει σχεδιαστεί ώστε να μην εφαρμόζει επάνω στη μονάδα του κινητήρα εάν δεν έχει τοποθετηθεί το κύπελλο. Επομένως το κύπελλο δε μπορεί να αφαιρεθεί όσο το μπλέντερ είναι προσαρμοσμένο επάνω στη μονάδα του κινητήρα.

Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος στη μονάδα των λεπίδων. Βιδώστε το κύπελλο μέσα στη μονάδα των λεπίδων στρέφοντάς το προς τα δεξιά. Όταν προσαρμόζετε το κύπελλο, η μονάδα των λεπίδων **δεν πρέπει** να ακουμπά σε επίπεδη επιφάνεια καθώς οι γλωττίδες ασφαλείας πρέπει να είναι απασφαλισμένες κατά τη συναρμολόγηση. Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά στην εσοχή του καπακιού, έπειτα προσαρμόστε το πώμα μεζούρα. Για γυάλινα ή πλαστικά κύπελλα τοποθετήστε το καπάκι στρέφοντας προς τα δεξιά. Για ανοξείδωτα κύπελλα πιέστε σταθερά το καπάκι προς τα κάτω για να το τοποθετήσετε. Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

Στρέψτε προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.

Σημείωση

Για να διασφαλίσετε την αποφυγή διαρροών, βρέξτε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος πριν τον εφαρμόσετε και βεβαιωθείτε ότι το κύπελλο είναι σταθερά ασφαλισμένο μέσα στη μονάδα των λεπίδων.

Για να πλύνετε και να 'στρώσετε' το μπλέντερ σας, γεμίστε το με ζεστό νερό και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην υψηλότερη ταχύτητα για 20-30 δευτερόλεπτα. Αφαιρέστε το μπλέντερ από τη μονάδα του κινητήρα. Αδειάστε το νερό και στεγνώστε. Το μπλέντερ είναι τώρα έτοιμο προς χρήση.

Εάν το μπλέντερ σας διαθέτει γυάλινο ή πλαστικό κύπελλο, η μέγιστη χωρητικότητα είναι 1,2 λίτρα. Εάν διαθέτει ανοξείδωτο κύπελλο η μέγιστη χωρητικότητα είναι 1,5 λίτρα.

Για να χρησιμοποιήσετε το Μπλέντερ της Kenwood

Το Μπλέντερ της Kenwood διαθέτει δύο ταχύτητες και παλμική κίνηση. Χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 για ανάμιξη τροφών με αραιή υφή π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, ομελέτες και την ταχύτητα 2 για πιο παχύρρευστα μίγματα π.χ. σούπες, πατέ και μαγιονέζα. Γυρίστε το διακόπτη στην παλμική κίνηση όταν απαιτείται απότομη έκλυση ενέργειας. Η λειτουργία της παλμικής κίνησης συνεχίζεται όσο ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή.

Επεξεργασία Υλικών σε Ξηρή Μορφή

π.χ. για τριμμένη φρυγανιά, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς κλπ.

Αφαιρέστε το Πώμα Μεζούρα από το καπάκι και κόψτε την τροφή σε κομμάτια και ρίξτε τα στο μπλέντερ από την τρύπα στο καπάκι.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και ρίξτε την τροφή επάνω στις περιστρεφόμενες λεπίδες. Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η επεξεργασία κάθε κομματιού πριν ρίξετε το επόμενο, κρατώντας εντωμεταξύ το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Όταν δεν είναι δυνατή η επεξεργασία άλλης τροφής αδειάστε το κύπελλο και ξαναρχίστε. Μην τοποθετείτε στο μπλέντερ υλικά σε ξηρή μορφή πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Ανάμιξη Υγρών

π.χ. σούπες, κουρκούτι, σάλτσες κλπ.

Γεμίστε τα Ύ του κυπέλλου, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία για 15-45 δευτερόλεπτα.

Πουρέ

Μπορείτε να επεξεργαστείτε τα μαλακά φρούτα π.χ. φράουλες, ντομάτες και τα σκληρά μαγειρεμένα φρούτα χωρίς νερό. Γεμίστε το κύπελλο μέχρι τη μέση και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής για να αφαιρέσετε το μίγμα από τα τοιχώματα και να το εναποθέσετε αν χρειάζεστε πάλι στις λεπίδες.

Ανάμιξη Υγρών με πιο Παχύρρευστη Υφή

π.χ. τροφές με κρεμώδη υφή, πατέ, ντιπ (μίγματα σάλτσας) κλπ.

Γεμίστε το κύπελλο μέχρι τη μέση και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής για να αφαιρέσετε το μίγμα από τα τοιχώματα και να το εναποθέσετε αν χρειάζεστε πάλι στις λεπίδες. Αν είναι πολύ δύσκολο να επεξεργαστείτε το μίγμα, προσθέστε λίγο υγρό ακόμα.

Μαγιονέζα

Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα και ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία προσθέστε σιγά σιγά και με σταθερή ροή το λάδι.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ

Για λόγους ασφαλείας δε συνιστούμε την επεξεργασία πολύ καυτών υγρών. Μπορείτε να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας θέτοντας εκτός λειτουργίας τη συσκευή αμέσως μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε υλικά σε ξηρή μορφή. Το μπλέντερ λειτουργεί σε πολύ μεγάλες ταχύτητες έτσι ώστε όλες οι τροφές να επεξεργάζονται σε ένα λεπτό. Η παρατεταμένη ή επαναλαμβανόμενη χρήση πρέπει να αποφεύγεται ιδιαίτερα όταν επεξεργάζεστε υλικά σε ξηρή μορφή ή σε μικρές ποσότητες. Όταν θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας περιμένετε μέχρι να σταματήσουν τελείως να περιστρέφονται οι λεπίδες πριν να αφαιρέσετε το μπλέντερ. Το μπλέντερ δεν είναι κατάλληλο για χρήση ως αποθηκευτικό δοχείο, επομένως τα υλικά δεν πρέπει να παραμένουν στο κύπελλο πριν από την επεξεργασία τους και

πρέπει να αφαιρούνται αμέσως μετά.

Εάν η συσκευή σας διαθέτει πλαστικό κύπελλο, μπαχαρικά όπως Γαρίφαλα, Άνηθος και σπόροι Κύμινου θα προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό και δεν πρέπει να επεξεργάζονται.

Καθαρισμός

Πρέπει να αποσυναρμολογείτε το μπλέντερ πριν από τον καθαρισμό. Πλύνετε το κύπελλο, το καπάκι, το πώμα μεζούρα και το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος σε ζεστό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά. Καθαρίστε τις λεπίδες με μία

βούρτσα κάτω από τη βρύση προσέχοντας ώστε το κάτω μέρος να παραμείνει στεγνό, έπειτα αφήστε να στεγνώσουν. Να είστε προσεκτικοί καθώς οι λεπίδες είναι κοφτερές. Μη βυθίζετε τη μονάδα των λεπίδων σε νερό.

Σέρβις

Αν το καλώδιο πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

استعمال الخلاطة كينوود

ان خلاطة كينوود لديها ٢ سرعة وموضع للتشغيل المتقطع على دفعات (pulse). استعمال السرعة ١ لخلط المواد الخفيفة مثل انواع المخيض، المخفوق اللبني، البيض المخفوق والسرعة ٢ للخلطات الاكثر كثافة مثل انواع الحساء، الفطائر والميونيز.

استعمل موضع التشغيل المتقطع عند الحاجة الى دفعة تشغيل سريعة قوية. سوف تعمل الخلاطة بهذا النمط طالما ابقى المفتاح على هذا الموضع.

معالجة المواد الجافة

مثل عمل كسر الخبز او تقطيع الجوز... الخ. ازل سدادة المرشح من الغطاء وقطع الطعام الى قطع بقياس يجعلها تمر من خلال الفتحة.

شغل الجهاز واللق الطعام على الشفرة الدوارة. انتظر لحين معالجة كل قطعة قبل القاء القطعة التالية، واضع يدك على الفتحة في اثناء ذلك. وعندما يصبح من المتعذر معالجة المزيد، افرغ محتويات الوعاء وياشر العملية ثانية. لا تضع مواد جافة في الخلاطة قبل التشغيل.

خلط السوائل

مثل انواع الحساء، المخيض والصلصة... الخ. املا الوعاء بما لا يزيد عن ١٦ سعة، وتأكد من ان الغطاء مركب باحكام. شغل لمدة ١٥-٤٥ ثانية.

البوريه

ان الفاكهة الطرية مثل الفراولة، الطماطم والفاكهة القاسية المطبوخة يمكن ان تخطط بدون اضافة الماء.

املا الوعاء الى منتصفه وشغل. اوقف الجهاز واقشط المزيج الملصق معيدا اياه الى الشفرة حسب اللزوم.

خلط انواع المزيج الكثيفة القوام مثل المواد التي تفرش على الخبز، الفطائر، مواد التغميس (dips)

املا الوعاء الى منتصفه وشغل. اوقف الجهاز واقشط المزيج الملصق معيدا اياه الى الشفرة حسب اللزوم. اذا كان المزيج صعب المعالجة جدا، اصف قليلا من السائل.

الميونيز

عند اعداد الميونيز، ضع جميع المواد، باستثناء الزيت، في الخلاطة. ازل سدادة المرشح واصل الزيت تدريجيا وبشكل متواصل اثناء دوران المحرك.

ملاحظة هامة

لاسباب تتعلق بالسلامة، فإننا لا نوصي بمزج سائل ساخنة جدا. يمكنكم ضمان الحفاظ على الخلاطة لفترة طويلة بايقافها عن العمل باسرع وقت، خصوصا عند استعمال مواد جافة. تعمل هذه الخلاطة بسرعة عالية الى درجة ان جميع المواد الغذائية تعالج خلال دقيقة واحدة. يجب تجنب التشغيل لفترات طويلة او الاستعمال المتكرر خصوصا عند معالجة مواد جافة او كميات قليلة. عند ايقاف التشغيل، انتظر لحين توقف الشفرة تماما عن الدوران قبل ازالة الخلاطة. ان الخلاطة غير ملائمة للاستعمال كوعاء تخزين، لذلك يجب عدم ترك المواد في الوعاء قبل المعالجة ويجب اخراجها حالا بعد ذلك.

اذا كانت خلاطكم مزودة بوعاء بلاستيكي، فإن التوابل المختلفة مثل القرنفل والشبث وبذور الكون تؤثر سلبا على البلاستيك ولذا لا تجوز معالجتها.

التنظيف

يجب تفكيك الخلاطة قبل التنظيف. يغسل الوعاء والغطاء وسدادة المرشح وطوق احكام السد بمحلول ماء وصابون ساخن، ثم تجفف تماما. تنظف الشفرة بفرشاة تحت ماء الحنفية مع الانتباه الى الحفاظ على الجهة التحتية جافة، ثم تترك لتجف في الهواء. توخى الحذر حيث ان الشفرة حادة. لا تترك الشفرة منقوعة في الماء.

الخدمة

اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.

اتصل بالمتجر الذي اشترت منه الجهاز.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

التوصيل بالكهرباء

تأكد، قبل التشغيل، ان فولتية الكهرباء المتوفرة لديكم هي ذات الفولتية المذكورة على لوحة الاسم. يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم 89/336/EEC.

السلامة

يجب، اثناء استعمال الاجهزة الكهربائية، التقيد دائماً بتدابير السلامة الاحترازية الاساسية، بما في ذلك ما يلي:

١. اقرأ جميع التعليمات.
٢. تحذير: خلط سوائل ساخنة جداً قد يؤدي الى الانفداع المفاجئ للسائل الساخن او البخار من الغطاء او سدادة المرشح. دع السائل يبرد او قلل الكمية وانتق سرعة اقل اذا توفر ذلك. يجب وقاية الايدي بقطعة قماش او قفازات فرن عند مناولة الوعاء والغطاء الساخنين.
٣. لا تغمر قاعدة المحرك او المحرك او القابس في الماء.
٤. لا تستعمل الجهاز اذا اي وجد ضرر ظاهر فيه او في نتوءات ترابط الامان او في سلك امداد الكهرباء.
٥. لا تستعمل هذا الجهاز لغير الغرض المعتمز له.
٦. لا تضع وحدة الطاقة او الخلاطة على اسطح ساخنة او مبللة.
٧. لا تسمح لسلك الكهرباء بالتدلي من حافة منصدة العمل او الطاولة.
٨. ان استعمال قطع ملحقة ليست موصى بها او غير مباحة من قبل المنتج قد يؤدي الى حصول حريق او التعرض لصدمة كهربائية او الى الضرر.
٩. ابق الاطفال بعيداً عن الجهاز.
١٠. تحذير- ان شفرات السكين حادة، وعليه يجب مناولتها بكل حذر سواء كان ذلك اثناء الاستعمال او التنظيف. ابق السكين بعيدة كل البعد عن متناول الاطفال.
١١. ابق الايدي والادوات خارج الوعاء اثناء الخلط.
٢١. افصل الجهاز من الكهرباء اثناء عدم الاستعمال وقبل تركيب او ازالة الاجزاء وقبل التنظيف.
٣١. تجنب التلامس مع الاجزاء المتحركة.
٤١. تأكد دائماً ان الغطاء محكم التثبيت قبل تشغيل المحرك.
٥١. تأكد من ايقاف الجهاز بعد كل استعمال ومن التوقف التام للمحرك قبل التفكيك.
٦١. ان الاجهزة المستعملة في اماكن العمل يجب ان تفحص على انتظام.
٧١. يجب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

٨١. ان هذه الخلاطة هي للاستعمال المنزلي فقط.

تعرف على خلاطة كينود

١. سدادة المرشح
٢. الغطاء
٣. حلقة الغطاء
٤. وعاء
٥. طوق احكام السد
٦. وحدة الشفرة
٧. نتوءات ترابط الامان
٨. وحدة الطاقة
٩. مفتاح التحم بالسرعة

التجميع والتركيب

ملاحظة هامة

لاسباب تتعلق بالسلامة، فإن وحدة الشفرة مصممة بحيث لا يمكن تركيبها على وحدة الطاقة ما لم يكن الوعاء مركباً. وكنتيجة لذلك، لا يمكن ازالة الوعاء اثناء كون الخلاطة مركبة على وحدة الطاقة.

ضع طوق احكام السد على وحدة الشفرة. ابرم الوعاء في وحدة الشفرة باتجاه حركة عقارب الساعة. عند تركيب الوعاء، فإن وحدة الشفرة يجب الا تستند على سطح مستو لان نتوءات ترابط الامان يجب ان تكون حرة في النزول للاسفل عند التركيب. تأكد ان حلقة الغطاء في موضعها الصحيح في تجويف الغطاء، ثم ارفع سدادة المرشح. بالنسبة للاوعية الزجاجية او البلاستيكية، يثبت الغطاء في مكانه ببرمه باتجاه حركة عقارب الساعة. اما الاوعية من فولاذ لا يصدأ، فيدفع الغطاء الى الاسفل بحزم لوضعه في محله.

ضع الخلاطة على وحدة الطاقة وابرم باتجاه حركة عقارب الساعة حتى تقفل في مكانها. ابرم بالاتجاه المعاكس لازالتها.

ملاحظة

لضمان عدم حصول تسرب، بلل طوق احكام السد قبل تركيبه وتأكد ان الوعاء مركب بشكل محكم على وحدة الشفرة.

لغسل الخلاطة و"تشغيلها برفق" للمرة الاولى، تملأ بماء دافئ وتشغل على السرعة القصوى لمدة ٢٠-٣٠ ثانية. ازلها من وحدة الطاقة. افرغ الماء وجفف. اصبحت الخلاطة الآن جاهزة للاستعمال.

اذا كانت الخلاطة مزودة بوعاء زجاجي او بلاستيكي، فإن سعتها القصوى هي ١.٢ لتر. اما اذا كانت ذات وعاء من فولاذ لا يصدأ فتكون سعتها القصوى ١.٥ لتر.