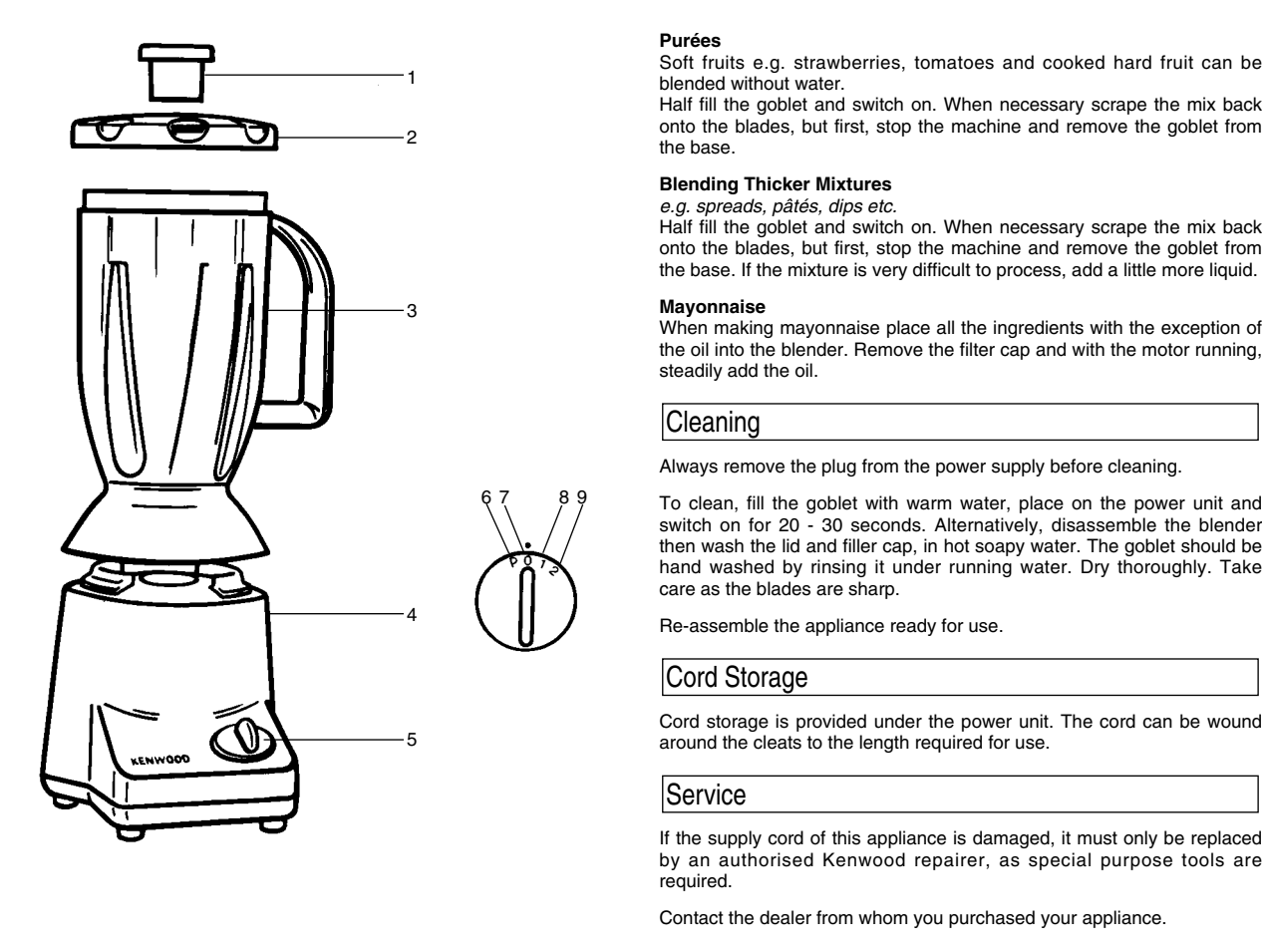




Know your Kenwood Blender

Your new Kenwood blender is suitable for blending soups, sauces and drinks as well as preparing biscuits and breadcrumbs.

The maximum working capacity of the goblet is 1.5 litres (2.6 pints), as marked on the goblet.

Key	
1. Filler cap	6. Pulse
2. Goblet lid	7. Off
3. Goblet	8. Speed 1
4. Power unit	9. Speed 2
5. On/off speed control knob	

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed, including the following:-

- Read all instructions.
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not stand the motor base or goblet on hot or wet surfaces.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use if there is any visible damage to the appliance or to the supply cord.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Warning - the blades are sharp, handle with care, both in use and when cleaning.
- Keep hands and utensils out of the goblet when blending.
- Unplug from the power supply when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Always make sure the lid is correctly positioned before the motor is switched on.
- Ensure that the appliance is switched off after each use and that the motor has completely stopped before disassembling.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

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.

This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 82/499/EEC.

Before Use
Before using the appliance for the first time, or following periods of prolonged storage, clean the appliance thoroughly. See Cleaning section.

Assembling your Kenwood Blender

Place the goblet on the power unit with the goblet handle on the right hand side towards the rear of the unit. Twist the goblet clockwise to secure it to the power unit.

Model BL311 is fitted with a goblet interlock which prevents the blender from operating unless the goblet is correctly fitted.
Attach the lid to the goblet by twisting firmly in a clockwise direction.

Operating the Blender
Connect the appliance to the power supply and ensure that the goblet and lid are firmly in place. Switch on the blender by turn the control knob to speed 1, 2 or pulse.

IMPORTANT

- For safety reasons we do not recommend the blending of very hot liquids.
- The goblet must be placed firmly on the power unit before switching on.
- When switching off, wait until the blades have stopped revolving before removing the goblet. Failure to do this will damage the coupling of your blender.
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds have an adverse effect on the blender plastic and should not be processed.
- Do not leave the blender soaking with water in the goblet.
- Prolonged running or repeated use should be avoided especially when processing dry ingredients or small quantities. Do not operate for longer than one minute.
- The blender is not suitable as a storage container; ingredients should not be left to stand in the goblet before processing and should be removed immediately afterwards.

DO NOT RUN THE BLENDER WHEN EMPTY

Hints on Blending

Your Kenwood Blender has two speeds and a pulse position. Use speed 1 for lighter blending e.g. batters, milk shakes and scrambled eggs, and speed 2 for heavier mixes e.g. soups, pastes 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.

Put ingredients 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. When no more can be processed empty the goblet and start again. Do not load dry ingredients in the blender before switching on.

Blending Liquids
e.g. soups, 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. When necessary scrape the mix back onto the blades, but first, stop the machine and remove the goblet from the base.

Blending Thicker Mixtures
e.g. spreads, pâtés, dips etc.
Half fill the goblet and switch on. When necessary scrape the mix back onto the blades, but first, stop the machine and remove the goblet from the base. 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 filter cap and with the motor running, steadily add the oil.

Cleaning
Always remove the plug from the power supply before cleaning. To clean, fill the goblet with warm water, place on the power unit and switch on for 20 - 30 seconds. Alternatively, disassemble the blender then wash the lid and filler cap, in hot soapy water. The goblet should be hand washed by rinsing it under running water. Dry thoroughly. Take care as the blades are sharp. Re-assemble the appliance ready for use.
Cord Storage
Cord storage is provided under the power unit. The cord can be wound around the cleats to the length required for use.
Service
If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Kenwood repairer, as special purpose tools are required. Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

CZ

ŇÁVOD K POU ÍTÍ MIXÉRU KENWOOD

Tento mixér značky Kenwood lze použít k mixování polévk, omáček a různých nápojů, a také k přípravě sušenek a strohůvek.

Maximální pracovní náplň nádobu mixéru je 1,5 litru, jak je vyznačeno na stěně nádoby.

POPIS MIXÉRU	
1. Zátka vika	6. Pulsátor
2. Nádoba	7. Vypnutí-STOP
3. Nádoba	8. Rychlost 1
4. Pohonná jednotka	9. Rychlost 2
5. Hlavní kruhový spínač	

ŮLE ITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při práci s elektrickým spotřebiči je zapotřebí dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Pečlivě si pečlivě očt návod k použití.
- Nepoužívejte spotřebič, vidlici ani šňůru do vody či jiné tekutiny.
- Spotřebič používejte pouze k účelům doporučeným výrobcem.
- Pohonnou jednotku ani nádobu mixéru nestavějte na horký či mokrý povrch.
- Používání příslušenství nedoporučujeme nebo neprováděvaného výrobem může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Nepoužívejte, jeví-li spotřebič nebo jeho šňúra viditelné známky poškození.
- Varování - the blades are sharp, handle with care, both in use and when cleaning.
- Keep hands and utensils out of the goblet when blending.
- Unplug from the power supply when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Always make sure the lid is correctly positioned before the motor is switched on.
- Ensure that the appliance is switched off after each use and that the motor has completely stopped before disassembling.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces.

NÁVOD K POU ÍTÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

ZAPOJENÍ DO PROUDU
Než spotřebič zapnete, zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické zásuvce.

Tento spotřebič odpovídá normě dle Směrnici Evropského společenství 82/499/EEC o rádiovém rušení.

PŘED PRVNÍM POU ÍTÍM

Před prvním použitím mixéru, anebo po delší době nepoužívání, je zapotřebí spotřebič důkladně umýt. Viz část: Mýtí mixéru.

PŘÍPRAVA MIXÉRU K POU ÍTÍ

Nádobu mixéru nasadte na pohonnou jednotku tak, aby ucho nádoby směřovalo doprava, směrem k zadní části jednotky. Nádobu na pohonné jednotce zajistíme otočením ve směru hodinových ručiček.

Model BL311 je vybaven speciálním uzamykacím zařízením nádoby, které nedovolí spuštění mixéru, pokud není nádoba na jednotce správně umístěna.
Viko se na nádobu musí pevně nasadit zatlačením dolů a potažením směrem doprava.

OBSLUHA MIXÉRU

Zastrčte vidlici do zásuvky a přesvědčte se, že nádoba a viko jsou pevně a řádně nasazeny. Mixér spusťte otočením kruhového spínače: můžete si zvolit rychlosti 1 nebo 2 nebo pulsátor.

ŮLE ITÁ UPOZORNĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů nedoporučujeme mixovat velmi horké tekutiny.
- Před spuštěním motoru musí být nádoba pevně umístěna na pohonné jednotce.
- Po vypnutí mixéru počkejte, až se motor úplně zastaví. Teprve potom sejměte nádobu. Pokud tak nečiníte, poškodíte svůj svého mixéru.
- Různá kofení, jako např. hřebíček, kopr nebo kmín, mají nepřizpíviv vliv na umělnou hmotu, z níž je mixér vyroben, a proto by se v mixéru neměly zpracovávat.
- Nádobu mixéru neodmočujte tak, že v ní necháte stát vodu.
- Nenechávejte mixér běžet delší dobu a vyvarujte se opakovaného použití v krátkých časových intervalech, zejména při mixování suchých přísunů nebo malých množství. Mixér by neměl běžet déle než jednu minutu.
- Nádoba mixéru není vhodná ke skladování, a proto do ní dávajte potraviny až těsně před mixováním, a po mixování nádoby vždy ihned vyprázdníte.

MIXÉR NENECHÁVEJTE BĚ ET NAPRÁZDNO.

RADY K LEPSÍMU VYU ÍTÍ MIXÉRU

Váš mixér Kenwood má dvě rychlosti a mikřovou polohu-pulsátor. Rychlost 1 používáme k lehkému mixování nápoj. těstička na obalování, mléčných koktejlů a míchavých vajíček. Rychlost 2 je pro těžší směsi, např. k mixování polévek, pastík a majonéz.

Zpracovávaných suchých přísunů
např. příprava strohůvek, sekaní ořechů atd.
Z vika nádoby vyndáme zátku. Potraviny určene ke zpracování nakrájíme na tak malé kousky, aby se vešly do otvoru ve viku. Zapneme motor mixéru a kousky potravin po jednom vzhazujeme na běžící nože. Další kousek vhodíme, až je předchozí plně zpracován; druhou rukou přitom zakrýváme otvor ve viku. Jakmile je nádoba

plná, vyprázdníme ji a pokračujeme dál. Suché přísuní musíme dávat vždy jen do běžícího mixéru.

Mixování tekutin
např. polévky, těstíčka, omáček atd.
Nádobu naplníme maximálně do tří čtvrtin. Pevně ji uzavřeme vikem a motor spustíme na 15-45 sekund.

Pyré
Měkče ovoce a zeleninu (např. jahody a rajčata) a uvařené tvrdé ovoce a zeleninu můžeme mixovat bez přidání vody. Nádobu naplníme do poloviny a spustíme motor. V případě potřeby můžeme směs stěrkou seřtit ze stěn nádoby. Nejprve však musíme vypnout a nádobu sejmout z pohonné jednotky.

Mixování hustějších směsí
např. pomazánky, pastíky atd.
Nádobu naplníme do poloviny a spustíme motor. V případě potřeby můžeme směs stěrkou seřtit ze stěn nádoby. Nejprve však musíme vypnout a nádobu sejmout z pohonné jednotky. V případě, že je zpracovávaná směs příliš tuhá, přidáme trochu tekutiny.

Majonéza
Při přípravě majonézy dáme do nádoby mixéru všechny přísuní kromě oleje. Mixér spustíme, potom vyndáme zátku vika a postupně přiléváme do směsi olej.

MYTÍ MIXÉRU

Před mytím vždy napřed vytáhněte vidlici ze zásuvky.

Mixér myjeme následovně: nádobu naplníme teplou vodou, nasadíme na jednotku a motor spustíme na 20-30 sekund. Nebo můžeme mixér sundat a umýt vodu a zátku v horké vodě se saponátem. Nádobu umyjeme v ruce tak, že ji vypláchneme tekoucí vodou. Řádně vysušíme - dáváme přitom pozor, abychom se nepořezali o ostrí noží.

Stoženy umytý mixér je připraven k dalšímu použití.

PROSTOR K ULO ENÍ ŠŇÚRY

Prostor k uložení přípojně šňůry spotřebiče můž je vykřmout pomocí pouze firmou Kenwood autorizovaná oprava, neboť je k tomu zapotřebí speciálních nářadí.

Volejte firmu, u níž jste spotřebič koupili.

SERVIS

V případě poškození přípojně šňůry spotřebiče může její výměnu provést pouze firmou Kenwood autorizovaná oprava, neboť je k tomu zapotřebí speciálních nářadí.

Volejte firmu, u níž jste spotřebič koupili.

H

ŮVŮZŮLŮK A KENWOOD VASÁRLÓ KÖRÉBÉN

Az Ön által választott Kenwood turmixgép számos konyhai munkában segít segítődsz: levelesek, szósokát és italokat keverhet vele, de használhatja sütemények vagy éppen zsemlemorza készítésére is.

A készülék egyszerűen legfeljebb 1,5 liternyi élelmiszert turmixolásra alkalmas: az összetevőket maximális szintjén a turmixoló edény falán levő vonal jelzi.

A TURMIXGÉP RÉSZEI

- Töltőnyílás kupakja
- Fedél
- Turmixoló edény
- Géptest
- Kapcsoló és sebességszabályozó
- Rövid üzem állás
- 0 (k) állás
- 1-es sebességfokozat
- 2-es sebességfokozat

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos eszközök használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat:

- A használati utasítást figyelmesen olvassa el.
- A géptestet, a vezetéket vagy a dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- Sem a géptestet, sem a turmixoló edényt ne állítsa forró vagy nedves felületre.
- Nem eredeti, gyári, illetve a gyártó által nem ajánlott tartozékok használatá tűzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a burkolaton vagy a vezetéken sérülés jele látható.
- Gyermekek közelében a készüléket csak szigorú felügyelet mellett szabad használni.
- Figyelmeztetés: a forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan használja és tisztítsa.
- Turmixolás közben sem kézzel, sem más eszközzel ne nyúljon a turmixoló edénybe.
- Ha nem használja a készüléket, illetve tisztítsa vagy az alkatrészek cseréje előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- Soha ne nyúljon a mozgó alkatrészekhez.
- A motor bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a helyén van-e a fedő.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket. A turmixoló edényt levétel előtt várja meg, amíg a motor teljesen leáll.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék hálózati vezetéke ne lógjon le az asztalról, illetve ne érjen forró felülethez.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

CSATLAKOZTATÁS

Űzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.

A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 82/499/EEC számú előírásának.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Az első bekapcsolás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használta a turmixgépet, alaposan mosogassa el a készüléket (l. A készülék tisztítása fejezetet).

A TURMIXGÉP ÖSSZEÁLLÍTÁSA

Helyezze a turmixoló edényt a géptestre úgy, hogy a fogó a sebességszabályozó gombbal ellentétes oldalon álljon. A turmixoló edényt az óramutató járásának irányában forgatva rögzítse a géptesthez.

A BL311 típusnál a motor csak akkor indítható el, ha a turmixoló edényt megfelelően illeszkedik a géptestre.

A turmixoló edény fedelét szintén az óramutató járásának irányában forgatva rögzíteli az edényre.

A TURMIXGÉP KEZELÉSE

Ellenőrizze, hogy a géptést és a turmixoló edény, valamint a fedél szorosan illeszkedik-e, majd csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
Kézdje meg a turmixolást a sebességszabályozó gombot forgassa az 1-es vagy 2-es sebességfokozatra, illetve tartsa a rövid üzem álláson.

FONTOS MEGJEGYZÉSEK

- Forró folyadékok turmixolása - biztonsági okokból - nem ajánlott.
- Bekapcsolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a turmixoló edényt szorosan a géptestre illeszkedik.
- Kikapcsoláskor várja meg, amíg a forgókés teljesen leáll, és csak ezután vegye le a turmixoló edényt a géptestről. Ha az edényt előbb próbálja meg levenni, kőnkretheti a forgókés és a géptest közötti áttételt.
- Egyes fűszerek (pl. szegfűszeg, kapor vagy kömény) káros hatással lehetnek a turmixgép műanyag alkatrészeire, ezért ezekhez ne használja a gépet.
- Tisztításkor ne hagyjon áztatóvívet a turmixoló edényben.
- A turmixgépet legfeljebb egy perces folyamatos üzemesre tervezték. Ezért kerülje a gép hosszabb vagy phéntesező nélküli

ismételt üzemeltetését, különösen, ha darabos összetevőket vagy kis mennyiségű ételt turmixol.

- A turmixoló edény nem alkalmas élelmiszert tárolására, ezért az összetevőket csak közvetlenül feldolgozás előtt helyezze az edénybe, és a kész pépet azonnal entsse ki a turmixolóból.

NE JÁRASSA A GÉPET ÜRESÉN!

JÓTANÁCSOK A TURMIXGÉP HASZNÁLATÁHOZ

A sebességszabályozó gombbal két különböző sebességfokozatot állíthat be, illetve rövid üzemm kapcsolhatja a turmixgépet. Az 1-es sebességfokozatot könnyű ételek, pl. híg téstázt, tejes turmixok vagy jókás turmixolásra használja, míg a sürőbő keverkedéknél - pl. levesek, pástétoknál, majonéz - kapcsoljon a 2-es fokozatra.

Ha csupán néhány másodperce kívánja bekapcsolni a motort, forgassa a sebességszabályozót a rövid üzem állásra. A motor mindaddig forog, amíg a gombot ebben az állásban tartja - elengedi a szabályozó, a rugó automatikusan visszaforgatja a 0 állásba, és a motor leáll.

Száraz, darabos ételek turmixolása
(pl. zsemlemorza készítés, dió aprítás)
Az ételt vágja apró kockákra. Vegye le a töltőnyílás kupakját, kapcsolja be a motort, és a töltőnyíláson át dobjon egy-egy életdarabot a forgókésre. Közben egyik kezével fedje el a töltőnyílást, nehogy az étel kiszóródjon az edényből. Várja meg, amíg a gép felapir egy adagot, és csak ezután dobja be a következőt. Ha nagyobb mennyiségű ételt kíván feldolgozni, időnként ürítse ki a turmixoló edényt. Álló motornál soha ne tegyen darabos ételt a turmixolóba!

Folyadékok keverése
(pl. levesek, híg téstázt, mártások stb.)
A turmixoló edényt legfeljebb 3/4 részig töltse meg, és gondosan tegye rá a fedelet. Keverje az ételt 15-45 másodpercig.

Pürék
Puha, nyers zöldségekhez és gyümölcsökhöz (pl. paradicsom, eper), illetve keményebb, de előzőleg megfőzött gyümölcsökhöz nem szükséges további folyadékok adni.

Töltse meg felig a turmixoló edényt, és kapcsolja be a motort. Szükség esetén kaparja le az edény falára ragadt ételt, de először mindig kapcsolja ki a készüléket, és a turmixoló edényt is vegye le a géptestről. Ha a tésta olyan sűrű, hogy a gép erőlködne kever, adjon hozzá még egy kevés folyadékot.

Sűrű téstázt keverése
(pl. krémes, pástétoknál, sűrű mártások)
Töltse meg felig a turmixoló edényt, és kapcsolja be a gépet. Szükség esetén kaparja le az edény falára ragadt ételt, de először mindig kapcsolja ki a készüléket, és a turmixoló edényt is vegye le a géptestről. Ha a tésta olyan sűrű, hogy a gép erőlködne kever, adjon hozzá még egy kevés folyadékot.

Majonéz
Majonéz készítéséhez az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és a nyíláson át - folyamatos keverés mellett - öntse be az olajt.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

Vegye le a turmixoló edényt, töltsé meg meleg vízzel, majd tegye vissza a géptestre, és 20-30 másodperce kapcsolja be a készüléket.

Alaposabban tisztítsd előt a hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból!
A turmixoló edény fedelét és a töltőnyílás kupakját mindig, mosogatószeres vízben mossa el. Vegye le a turmixoló edényt is, és folyó vízben mossa ki, majd alaposan törölje meg. A forgókéses élesek, ezért mindig óvatosan tisztítsa őket.

Tisztítsd után állítsa össze a készüléket, hogy mindig használatra kész legyen.

A HÁLÓZATI VEZETÉK TÁROLÁSA

A vezetéket a géptest alján kiképzett fűlekbe csésvéle tárolja, és csak annyit tekerjen le, amennyi éppen elér a konnektorig.

JAVÍTATÁS

A turmixgép meghibásodása esetén forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

A megsérült hálózati vezeték cseréjét csak a Kenwood által megbízott, szakképzett szerelő végezheti el.

I

FATE CONOSCENZA CON IL VOSTRO FRULLATORE KENWOOD

Il vostro nuovo frullatore Kenwood è adatto per frullare zuppe, salse, bevande ed anche per preparare biscotti o pangrattato.

La capacità massima di lavoro del calice è di 1,5 litri, come segnalato sul calice stesso.

LEGENDA

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Tappo apertura di riempimento. | 6 | Funzionamento ad impulsi |
| 2 | Coperchio calice | 7 | Spegnimento |
| 3 | Calice | 8 | Velocità 1 |
| 4 | Unità motrice | 9 | Velocità 2 |
| 5 | Interruttore a selettore velocità | | |

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

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

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non immergere l'unità motrice, il cavo elettrico o la spina in acqua o altro liquido.
- Non usare l'elettrodomestico per scopi diversi da quello per cui è stato concepito.
- Non porre la base-motore o il calice su superfici calde o umide.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal fabbricante può causare incendi o scosse elettriche o ferite.
- Non usare l'elettrodomestico nel caso ci fossero danni visibili ad esso o al cavo di alimentazione.
- Sorgliavere strettamente quando vengono usati elettrodomestici da vicino a bambini.
- Attenzione: le lame sono affilate, maneggiarle con precauzione sia durante l'uso che durante la pulizia.
- Tenere gli utensili e le mani fuori dal calice durante il funzionamento.
- Scolligare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica quando non viene usato, prima di smontare o smontarne le parti e prima di pulirlo.
- Evitare di toccare parti in movimento.
- Assicurarsi sempre che il coperchio sia ben chiuso prima di accendere il motore.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento dopo ogni l'uso e che il motore si sia completamente fermato prima di smontarlo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione pendo dall'orlo del tavolo o della superficie di lavoro o che tocchi superfici calde.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

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 radiointerurbto di cui alla Direttiva della Comunità Economica Europea 82/499/CEE.

PRIMA DELL'USO

Prima di usare il frullatore per la prima volta, o dopo periodi prolungati di non uso, lavatelo totalmente, riferendovi alla sezione sulla pulizia.

MONTAGGIO DEL VOSTRO FRULLATORE KENWOOD

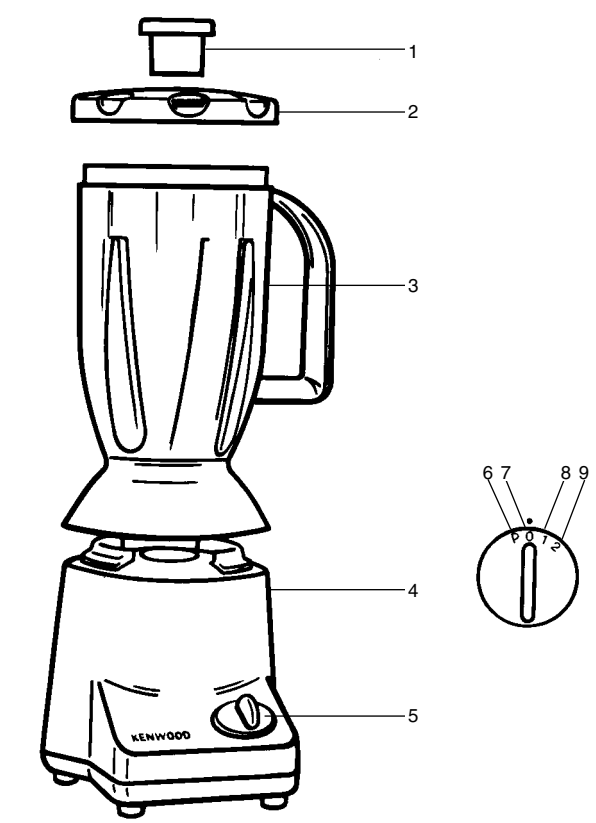
Poggiate il calice sull'unità motrice con il manico posizionato a destra verso il retro dell'unità. Giratelo in senso orario per assicurarlo sull'unità motrice.

Il modello BL311 è fornito di un congegno che impedisce al frullatore di funzionare se il calice non è montato correttamente. Montate il coperchio sul calice, girandolo saldamente in senso orario.

FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

Collegate il frullatore alla rete elettrica ed assicuratevi che il calice ed il coperchio siano a posto. Accendete il frullatore posizionando il selettore sulla velocità 1, 2 o sull'interruttore per il funzionamento ad impulsi.

IMPORTANTE



E

CONOZCA SU BATIDORA

Su nueva batidora Kenwood es para preparar sopas, salsas y bebidas además de bizcochos y migas.

La capacidad máxima del recipientes es de 1,5 litros, como está marcado en el mismo recipiente.

CLAVE

- | | |
|---|----------------|
| 1. Tapón de Llenado | 6. Impulso |
| 2. Tapadera del Recipiente | 7. Off |
| 3. Recipiente | 8. Velocidad 1 |
| 4. Equipo Eléctrico | 9. Velocidad 2 |
| 5. Botón de Control de Velocidad de ON/OFF(conectado/ desconectado) | |

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- No sumerja el aparato, el cordón ni el enchufe en agua ni otro líquido.
- No use el aparato para otra cosa que aquella para la que se diseñó.
- No coloque la base del motor ni el recipiente sobre superficies calientes o húmedas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede producir incendio, choque eléctrico o lesión personal.
- No use el aparato si hay daño visible en el mismo o en el cordón de alimentación eléctrica.
- Se necesita una estricta supervisión cuando se usa cualquier aparato por o cerca de niños.
- Advertencia - las hojas son afiladas, debe manipularlas con cuidado tanto durante el uso como cuando las limpie.
- Cuando esté batiendo mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente.
- Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica cuando no lo esté usando, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- Asegúrese siempre de que la tapadera está correctamente colocada antes de poner en marcha el motor.
- Asegúrese de que el aparato se desconecta después de cada uso y que el motor se haya parado completamente antes de desensamblar el aparato.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o tablero de trabajo ni que toque superficies calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONEXIÓN A 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 82/499/CEE.

ANTES DEL USO

Antes de usar el aparato por primera vez o después de periodos en que se ha tenido guardado durante mucho tiempo, limpie muy bien el aparato. Vea la sección de limpieza.

ENSAMBLAJE DE SU BATIDORA KENWOOD

Coloque el recipiente en el equipo eléctrico con el mango del recipiente a la derecha hacia la parte trasera del equipo. Gire el recipiente hacia la derecha para sujetarlo al equipo eléctrico.

El modelo BL311 está equipado con una fijación de seguridad del recipiente que impide que la batidora funcione si el recipiente no está correctamente montado.

Una la tapadera al recipiente girándola firmemente hacia la derecha.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

Conecte el aparato a la alimentación eléctrica y asegúrese de que el recipiente y la tapadera están firmemente en posición. Conecte la batidora girando el botón de control a la velocidad 1, 2 o impulso.

IMPORTANTE

- Por razones de seguridad no recomendamos el batido de líquidos muy calientes.
- El recipiente debe estar colocado firmemente en el equipo eléctrico antes de conectar.
- Cuando desconecte, espere a que las hojas hayan cesado de girar antes de quitar el recipiente. Si no hace esto se dañan los acoplamientos de su batidora.
- Varias especias como clavo, eneldo y comino tienen un efecto adverso en el plástico de la batidora y no se deben procesar.
- No deje la batidora con el recipiente lleno de agua durante mucho tiempo.
- El funcionamiento prolongado o el uso repetido debe evitarse especialmente cuando se preparan ingredientes secos o pequeñas cantidades. No haga funcionar la batidora durante más de un minuto.
- La batidora no es adecuada para servir como recipiente de almacenaje; no deben dejarse ingredientes en el recipiente antes de prepararlos y se deben quitar inmediatamente después.

NO HAGA FUNCIONAR LA BATIDORA CUANDO ESTÉ VACÍA

SUGERENCIAS PARA BATIDOS

Su Batidora Kenwood tiene dos velocidades y una posición de impulso. Use la velocidad 1 para batidos más ligeros por ejemplo, mezclas de huevo y harina, batidos de leche y huevos revueltos, y la velocidad 2 para mezclas más pesadas por ejemplo, sopas, puré de sopas, pastas y mayonesa. Ponga la posición de impulso cuando se requiera una ráfaga de potencia rápida. El impulso funciona durante todo el tiempo que se mantiene en posición.

Preparación de Ingredientes Secos
por ejemplo, migar el pan, trocear nueces etc.
 Quite el Tapón de Llenado de la tapadera y corte el alimento en pedazos

que pasen 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 ejemplo, 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 ejemplo, las fresas, tomates y las frutas duras hervidas.
 Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare la máquina para rascar la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario, pero primero, pare la máquina y quite el recipiente de la base.

Batido de Mezclas Más Espesas

por ejemplo, pastas para extender, patés, mezclas para mojar, etc.
 Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare la máquina para rascar la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario, pero primero pare la máquina y quite el recipiente de la base. Si la preparación de la mezcla es muy difícilosa, 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 de forma continua.

LIMPIEZA

Quite siempre el enchufe macho de la alimentación eléctrica antes de limpiar.

Para limpiar, llene la batidora con agua templada, póngala en el equipo eléctrico y conecte durante 20-30 segundos. Como alternativa, desensamble la batidora y luego lave la tapadera y el tapón de llenado con agua jabonosa caliente. El recipiente debe lavarse a mano enjugándolo bajo chorro de agua. Seque muy bien. Tenga cuidado porque las hojas están muy afiladas.

Vuelva a ensamblar el aparato dejándolo preparado para el uso.

PARA GUARDAR EL CORDÓN

En el equipo eléctrico se provee para guardar el cordón. El cordón puede enrollarse alrededor de la ranuras hasta dejar la longitud requerida para uso.

SERVICIO

Si se daña el cordón de alimentación eléctrica de este aparato, sólo debe cambiarlo un técnico de reparaciones Kenwood autorizado, porque se necesitan herramientas de especialista.

Diríjase al concesionario a quién compro su aparato.

TR

KENWOOD KARİŞTİRİCİNİZİ TANIYINIZ

Yeni Kenwood karıştırıcınız, corba, sos ve içkilerin hazırlanmasında kullanıldığı gibi bisküvi hamuru ve ekme kırıntılarının hazırlanmasında da kullanılabilir.

Sûrahinin dolum kapasitesi en fazla 1.5 litre (2.6 pints) olup, ölçüler sûrahi üzerinde işaretlenmiştir.

PARÇALARIN TANIMI

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| 1. Doldurma kapağı | 6. Ani güç |
| 2. Sûrahi kapağı | 7. Kapama düğmesi |
| 3. Sûrahi | 8. Hiz 1 |
| 4. Motor ünitesi | 9. Hiz 2 |
| 5. Açma/kapama ve hız kumanda düğmesi | |

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Elektrikli cihazlar kullanılırken bazı temel önlemlerin alınması gereklidir. Bu önlemler arasında aşağıda belirtilenler sayılabilir:-

- Verilen talimatların tamamını okuyunuz.
- Cihazı, kordonunu ya da fişini suya ya da başka bir sıvıya batırarak yıkamayınız.
- Cihazı kullanım amaçları dışında başka bir amaçla kullanmayınız.
- Motor ünitesini ya da sûrahiyi sıcak ya da ıslak yüzeylere koymayınız.
- Üretici firma tarafından onaylanmayan ya da satılmayan ek parçaların kullanımı elektrik sokuna, yangına ya da kazaya neden olabilir.
- Cihazda ya da elektrik kordonunda gözle görülür bir hasar olması halinde cihazı kullanmayınız.
- Cihazız çocukların bulunduğu yerlerde kullanırken sürekli denetiminiz altında tutunuz.
- Kesici döner bıçaklar son derece keskin olduğundan kullanım ve temizlik esnasında dikkat ediniz.
- Karıştırıcı çalışırken ellerinizi ve başka cisimleri sûrahi içerisine sokmayınız.
- Cihazı kullanmadığınız zaman, temizlik işleminden önce ve ek parça takarken ya da sökerken cihazın fişini prizden çekiniz.
- Hareketli parçalara dokunmayınız.
- Motoru çalıştırmadan önce, kapağın tam olarak kapanmış olmasına her zaman dikkat ediniz.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatınız ve parçaları sökmeden önce motoru tamamen durmasını bekleyiniz.
- Elektrik kordonunun masa ya da çalışma yüzeyi kenarlarından sarkmasını ve sıcak yüzeylere temas etmesini önünüz.

BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİNİZ

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Cihazı çalıştırmadan önce, elektrik voltajınızın cihazın değer plakası üzerinde belirtilen değer ile aynı olduğunu kontrol ediniz.

Bu cihaz, Avrupa Ekonomik Topluluğun'nun 82/499/EEC sayılı Radyo Parazit Karamamesi'ne uygundur.

KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı ilk kez ya da uzun süren bir aradan sonra tekrar kullanmadan önce iyice temizleyiniz. Temizleme bölümüne bakınız.

KENWOOD KARİŞTİRİCİNİZİN PARÇALARININ TAKILMASI

Sûrahiyi motor ünitesi üzerine, sûrahinin kulpu sağ tarafta ve ünitenin arkasına doğru olacak şekilde yerleştiriniz. Sûrahiyi sağa doğru çevirerek yerine iyice oturmasını sağlayınız.

Model BL311, sûrahi iyice yerine oturmadan karıştırıcının çalışmasını önleyen bir kilit sistemiyle donatılmıştır. Sûrahi kapağını sağa doğru çevirerek yerine oturmasını temin ediniz.

KARİŞTİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

Cihazın fişini prize sokunuz ve sûrahiyle kapağının iyice yerlerine oturmuş olduğunu kontrol ediniz. Kumanda düğmesine Hiz 1, Hiz 2 ve Ani Güç konumuna getirerek karıştırıcıyı çalıştırınız.

ÖNEMLİ NOT

- Kendi güvenliğinizin açısından çok sıcak sıvıları karıştırıcınızda kullanmayınız.
- Cihaz çalıştırılmadan önce, sûrahi motor üzerindeki yerine iyice oturtulmalıdır.
- Cihazı durdurduktan sonra sûrahiyi yerinden almadan önce, döner bıçakların tamamen durmasını bekleyiniz. Aksi takdirde karıştırıcının bağlantılarına zarar verebilirsiniz.
- Karanfil, dereotu ve kimyon gibi bazı baharatlar plastik üzerinde ters eği yapıldığından karıştırıcıda kullanılmamalıdır.
- Karıştırıcıyı sûrahi su dolu olarak uzun süre bırakmayınız.
- Özellikle kuru içecekler ya da küçük miktarlar işlenirken karıştırıcıyı uzun süreli olarak ya da kısa aralıklarla sürekli olarak çalıştırmaktan kaçınınız. Bir dakikadan fazla çalıştırmayınız.
- Yiyecek maddelerini karıştırıcı içerisinde uzun süre bırakmayınız. İşlenen içecekler sûrahi içerisinde bırakılmamalı ve derhal alınmalıdır.

KARİŞTİRİCİYİ BOŞ OLARAK ÇALIŞTIRMAYINIZ

KARİŞİMLAR ÜZERİNE FAYDALI BİLGİLER

Kenwood Karıştırıcınız, iki ayrı hız ve bir ani güç düzeneine sahiptir. 1. hızı hafif karışımlar, örneğin, sulu hamur, sütlü karışımlar ve çırpılmış yumurtaların hazırlanmasında; 2. hızı ise daha koyu karışımlar, örneğin corba, ezme ve mayonezlerin hazırlanmasında kullanınız. Ani güç çıkışına gerek duyduğunuz zaman ani güç düğmesini kullanınız. Ani güç düğmesi basılı olduğu müddetçe elde edilen güç muhafaza edilecektir.

Kuru İçeriklerin İşlenmesi

Örneğin, ekme kırıntısı hazırlanması ve sert kabuklu yemişlerin kıyılması vbğ.

Doldurma kapağını çıkarınız ve yiyecek maddelerini küçük parçalar halinde kesiniz. Cihazı çalıştırınız ve kesilen yiyecek maddelerini döner bıçaklar üzerine atınız. Elinizi kapak üzerindeki deliği kapatacak şekilde tutunuz ve bir sonraki parçayı içeri atmadan önce karıştırıcıdaki parçanın tamamen işlenmesini bekleyiniz. Karıştırıcı atılan parçaları işleyemez hale gelince sûrahiyi boşaltınız ve işleme yeniden başlayınız. Kuru içerikleri karıştırıcı çalıştırmadan önce içeri atmayınız.

Sıvı Maddelerin Karıştırılması

Örneğin, corbalar, sulu hamurlar, soslar vbğ.

Sûrahiyi 3/4'ten fazla doldurmayınız ve kapağının sıkıca yerine oturmuş olmasına dikkat ediniz. Karıştırıcıyı 15-45 saniye süreyle çalıştırınız.

Püreler

Çilek, domates gibi yumuşak meyvelerle daha önceden pişirilmiş sert meyveler susuz olarak karıştırılabilir.

Sûrahiyi yarısına kadar doldurunuz ve karıştırıcıyı çalıştırınız. Gerekliği zamanlar karışımı sûrahi içerisinde sıyrarak tekrar döner bıçaklar üzerine yerleştiriniz. Fakat bu işlemi yapmadan önce karıştırıcıyı durdurarak sûrahiyi taban ünite üzerinden alınız.

Daha Koyu Karışımların Karıştırılması
Örneğin, ezmeler vbğ.
 Sûrahiyi yarısına kadar doldurunuz ve karıştırıcıyı çalıştırınız. Gerekliği zamanlar karışımı sûrahi içerisinde sıyrarak tekrar döner bıçaklar üzerine yerleştiriniz. Fakat bu işlemi yapmadan önce karıştırıcıyı durdurarak sûrahiyi taban ünite üzerinden alınız. Karışım işlenemeyecek kadar koyu ise bir miktar daha sıvı katınız.

Mayonez

Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içerikleri karıştırıcı içerisine koyunuz. Doldurma kapağını çıkarınız ve karıştırıcı çalışırken sıvı yağı yavaş yavaş katınız.

TEMİZLEME

Temizlik işlemine başlamadan önce daima cihazın fişini prizden çekiniz.

Temizlemek için, sûrahiyi yarısına kadar ılık suyla doldurunuz ve karıştırıcı üzerine yerleştirerek 20-30 saniye süreyle çalıştırınız ya da karıştırıcıyı sökerek doldurma kapağını ve diğer parçaları sıcak sabunu suda yıkayabilirsiniz. Sûrahi elde yıkanmalı ve akar su altında durulandıktan sonra iyice kurulamalıdır. Bu işlem esnasında keskin döner bıçaklara dikkat ediniz.

Daha sonra parçaları tekrar yerlerine takınız.

KABLO SARMA YERİ

Kablo sarma yeri taban ünitesinin altındadır. Fazla kablo burada bulunan çengellere sarılabilir.

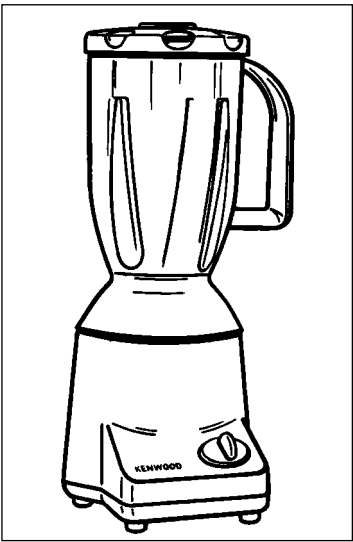
SERVİS

Cihazın elektrik kordonunda herhangi bir hasar ya da arıza meydana geldiğinde, özel aletler gerekeceğinden kordon yetkili Kenwood tımarcisi tarafından değiştirilmelidir.

Cihazı satın aldığınız acenteye başvurunuz.

GR

KENWOOD



BL310 & BL311

87003/1
 ENGLISH
 CZECH
 HUNGARIAN
 ITALIAN
 POLISH
 PORTUGUESE
 SPANISH
 TURKISH
 GREEK
 ARABIC

KENWOOD LIMITED

New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH