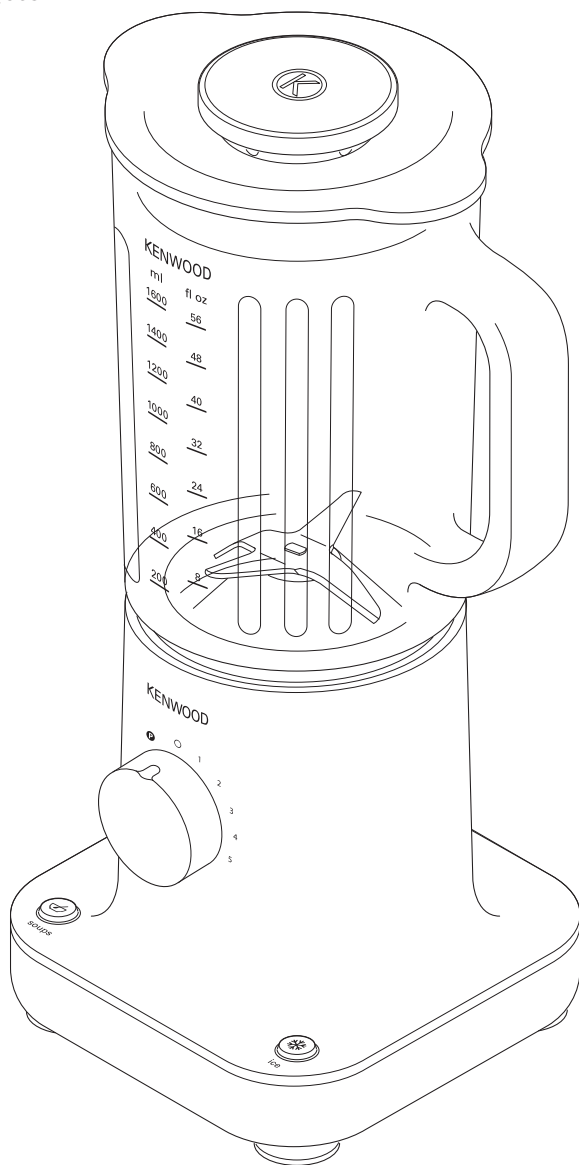
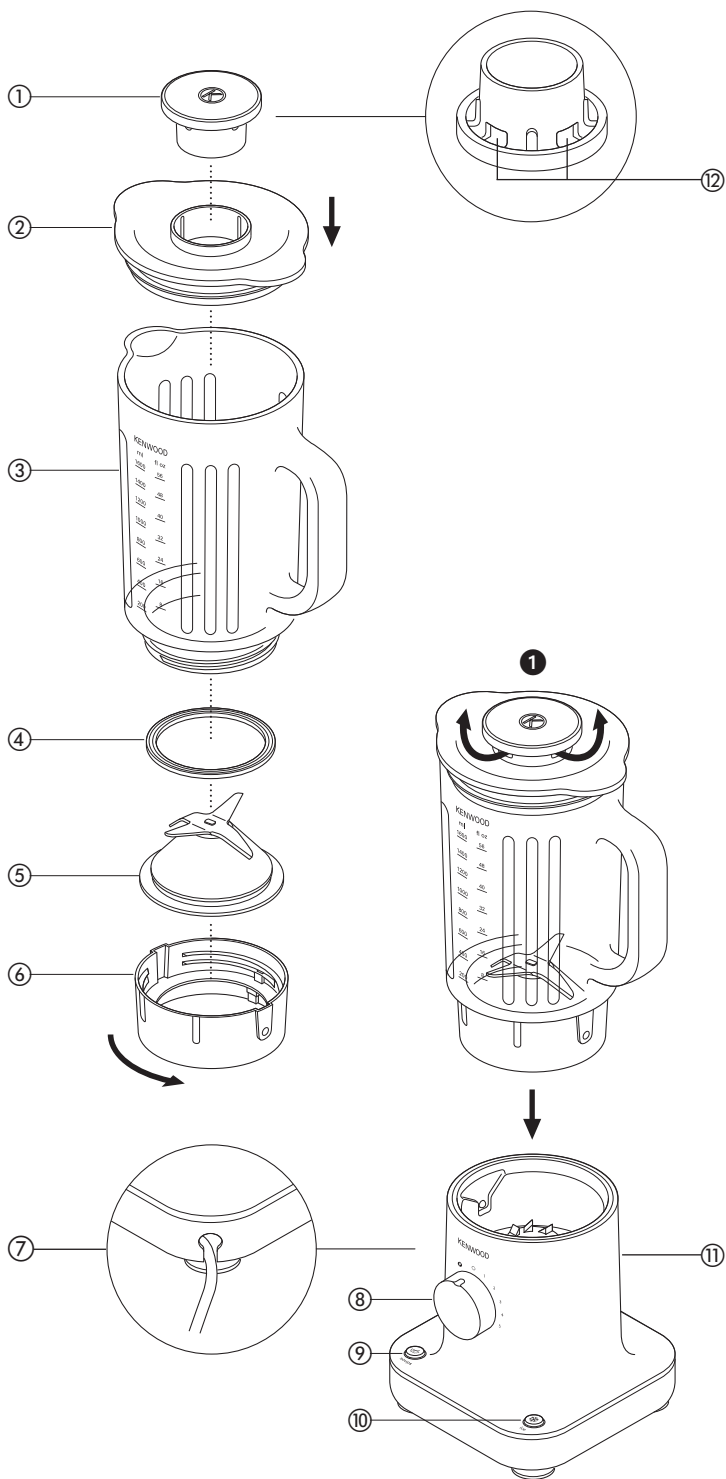


KENWOOD

BL700 series

instruções





Utilize seu misturador para sopas, bebidas, patês, maionese, ralar pão, biscoitos, nozes e gelo.

antes de usar seu acessório Kenwood

- Por favor, leia todas as instruções relacionadas ao seu produto e guarde este manual para sua referência futura.
- Remova todas as embalagens e etiquetas.
- Lave todos os componentes: ver “manutenção e limpeza”.

segurança



IMPORTANTE: INSTRUÇÕES PARA MISTURAS QUENTES

Para minimizar a possibilidade de se queimar quando mistura ingredientes quentes, mantenha longe da tampa as mãos e pele exposta para evitar possíveis queimaduras. Deve observar as seguintes precauções:

- **ATENÇÃO: Misturar líquidos muito quentes pode fazer com que o líquido quente e o vapor sejam lançados subitamente para fora da tampa ou da tampa dosadora ❶.**
- **Recomendamos que deixe arrefecer os líquidos quentes antes de misturá-los.**
- **NUNCA** exceda 1.200 ml / 5 chávenas de capacidade se processar líquidos quentes, tais como sopas (consulte as marcações existentes na jarra).
- Comece **SEMPRE** misturando em uma velocidade baixa e vá aumentando gradualmente. **NUNCA** misture líquidos quentes usando a função Pulsar.
- Os líquidos que têm tendência a formar espuma como o leite, não devem exceder 1.000 ml / 4 chávenas de capacidade.
- Tenha cuidado quando manusear o misturador uma vez que a jarra e respectivas peças estarão muito quentes.
- Tenha especial cuidado quando retirar a tampa. A tampa foi concebida para ter um ajuste apertado prevenindo o vazamento. Se necessário, quando manusear proteja suas mãos com um pano ou luvas de forno.
- Assegure-se de que a jarra esteja firmemente presa à base e quando retirá-la do aparelho, guie a base e assegure-se de que remove o copo e a base em conjunto.
- Assegure-se sempre de que a tampa e a tampa dosadora estejam bem presas no lugar antes de **todas** as operações de mistura.
- Assegure-se sempre de que os respiradores existentes na tampa dosadora estejam bem limpos antes de **todas** as operações de mistura ❷.
- Quando colocar a tampa na jarra assegure-se sempre de que a tampa e o rebordo da jarra estejam limpos e secos para que fique bem fechado e evite o vazamento.

segurança geral

- Desligue OFF e retire o plugue da corrente elétrica:
 - antes de colocar ou remover peças;
 - quando não estiver utilizando;
 - antes de limpar.
- **Nunca coloque o suporte de lâminas na base principal sem a jarra.**
- Retire sempre o plugue da tomada antes colocar suas mãos ou utensílios dentro da jarra.
- Tenha sempre muito cuidado quando manusear o suporte de lâminas evitando tocar nas partes cortantes quando limpar.
- Utilize sempre o misturador com a tampa e a tampa dosadora encaixadas.
- Utilize apenas a jarra com o suporte de lâminas fornecido.
- Nunca deixe a base principal, o cabo elétrico ou o plugue apanharem umidade.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “serviço de atendimento ao cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Quando retirar o misturador da base principal:
 - espere até as lâminas pararem completamente.
 - tenha cuidado para não desapertar a jarra ou o copo do suporte de lâminas.
- Nunca ligue o misturador com a jarra ou o copo vazio.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no quadro de velocidades recomendadas.
- Para assegurar uma longa vida de seu misturador, não o deixe funcionar durante mais de 60 segundos.

- Receitas de batidos - nunca misture alimentos congelados que tenham formado uma massa sólida durante a congelação, deve parti-los aos bocados antes de colocá-los no misturador.
- Não utilize o misturador como recipiente de armazenamento. Mantenha-o vazio depois de utilizar.
- Utilize sempre o misturador em uma superfície estável, seca e nivelada.
- Nunca coloque o aparelho sobre ou perto de um bico de gás ou elétrico quente ou em locais onde possa tocar coisas quentes.
- O uso incorreto de seu misturador pode causar danos ao usuário.
- Este aparelho não deverá ser utilizado por pessoas não capacitadas para fazê-lo, incluindo pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, a não ser com supervisão ou com treinamento sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou se estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima se baseia no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

antes de ligar à rede elétrica

- Verifique se sua tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta mostrada na base de seu aparelho.
- Este aparelho está conforme com a diretiva 2004/108/EC da Comunidade Econômica Européia sobre Compatibilidade Eletromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contato com alimentos.

acessórios e componentes

misturador

- ① tampa dosadora
- ② tampa
- ③ jarra
- ④ anel de vedação
- ⑤ suporte de lâminas
- ⑥ base
- ⑦ local de armazenamento do cabo elétrico
- ⑧ seletor de velocidade + função pulsar
- ⑨ botão para sopas
- ⑩ botão para gelo
- ⑪ base principal
- ⑫ respiradores

utilizando seu misturador

- 1 Coloque o anel de vedação ④ no suporte de lâminas ⑤ - assegurando-se de que o anel de vedação esteja corretamente colocado.
- **Se o anel de vedação estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.**
- 2 Prenda o suporte de lâminas ⑤ na base ⑥.
- 3 Aparafuse o suporte de lâminas na jarra – confirmando que está totalmente preso. Consulte as imagens que se encontram por baixo do suporte de lâminas, da seguinte forma:
 - posição destrancada
 - posição trancada
- 4 Coloque seus ingredientes na jarra.
- 5 Coloque a tampa dosadora na tampa e empurre para baixo para prender.
- 6 Coloque a tampa na jarra empurrando para baixo até prender.
- 7 Coloque a jarra na base principal.
- **O aparelho não funcionará se o misturador não estiver corretamente colocado.**

- 8 Ligue o plugue à corrente elétrica e as luzes dos 2 botões pré-programados acendem-se. Selecione a velocidade (consulte o quadro de velocidades recomendadas).
- 9 Selecione uma das seguintes opções:
 - Selecione um dos 2 botões pré-programados. Quando o botão do programa desejado é pressionado, a luz do outro botão apaga-se. O misturador desliga-se automaticamente no final do tempo pré-programado. Se desejar parar antes do tempo pré-programado, pressione novamente o botão do programa selecionado.
 - Selecione a velocidade 1 (baixa) até 5 (Alta) rodando o seletor de velocidade. No fim da mistura volte a colocar o seletor de velocidade na posição “0” antes de retirar a jarra.
 - (P) Função Pulsar – faz o motor funcionar numa ação de iniciar/parar. A função pulsar funcionará enquanto a mantiver nessa posição.

NOTA: As luzes de pré-programação piscam de acordo com as seguintes situações:

- A base principal está ligada à corrente elétrica, mas a jarra não está colocada na base principal.
- A jarra é retirada da base principal sem antes ter colocado o seletor de velocidade na posição “0”.
- A base principal não funcionará até que o seletor de velocidade esteja na posição “0” e seja novamente selecionada uma velocidade.

dicas

- Para misturar ingredientes secos – corte-os em pedaços, remova a tampa dosadora, e com o aparelho em funcionamento adicione os pedaços um a um. Mantenha suas mãos longe da abertura. Para obter melhores resultados esvazie regularmente.
- O processamento de especiarias não é recomendado porque podem danificar as partes plásticas.

- Quando confeccionar maionese coloque todos os ingredientes na jarra, exceto o azeite. Remova a tampa dosadora. Em seguida, com o aparelho funcionando, deite muito devagar o azeite através do buraco da tampa dosadora.
- Misturas grossas, ex.: patês e massas podem ser necessários raspar para baixo. Se o processamento for difícil, adicione mais líquido.

quadro de velocidades recomendadas			
velocidade	utilização/alimentos	quantidade máx.	Tempo de operação recomendado
1 - 3	Espumar leite	1 litro	30 segundos
	Misturas leves, ex.: bater e milk-shakes	1 litro	30 segundos
4 - 5	Bebidas líquidas Geladas e coquetéis Misturas grossas, ex.: patês	1,6 litros	15-60 segundos
	Maionese	3 ovos + 450 ml de azeite	60 segundos
	Bebidas de batidos Coloque primeiro os frutos frescos e os ingredientes líquidos (inclui iogurte, leite e sucos). Depois adicione o gelo ou ingredientes congelados (inclui frutos congelados, gelo ou sorvete)	1 litro líquido	30-60 segundos
	Sopas à base de carne	1,2 litros	30 segundos Tempo de operação pré-programado
	Sopas utilizando leite	1 litro	
		Recomendamos que deixe arrefecer os líquidos quentes antes de misturar. Contudo se desejar processar líquidos quentes consulte, por favor, as Instruções de Segurança para Misturas Quentes.	
	Esmagar gelo – ligue o seletor de velocidade na posição pulsar em pequenos acionamentos até que o gelo esteja esmagado a seu gosto. Ação Pulsar automática. Vai sentir uma mudança de velocidade – isto é normal.	6 cubos 120 g.	30 segundos Tempo de operação pré-programado
(P) pulsar	Faz o motor funcionar numa ação de iniciar/parar. A função pulsar funciona enquanto estiver em essa posição.		

manutenção e limpeza

- Sempre desligue o plugue da tomada e desmonte os acessórios antes de limpar.
- Esvazie a jarra antes de desapertá-la do suporte de lâminas.
- Não submersa em água o suporte de lâminas.
- A jarra pode ser lavada no lava-loiças.

base principal

- Limpe com um pano úmido e depois com um pano seco.
- Não submersa em água a base principal.
- Armazene o fio em excesso no compartimento de armazenagem na traseira da base principal ⑦.

suporte de lâminas completo

- 1 Desaparafuse a base da misturadora. Depois remova o suporte de lâminas empurrando para cima pela parte de baixo.
- **Deve ter cuidado quando retirar o suporte de lâminas da base.**
- 2 Remova e lave o anel de vedação.
- 3 Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água e sabão e passe por água debaixo da torneira. **Não submersa em água o suporte de lâminas.**
- 4 Deixe secar com as lâminas viradas para baixo.

outras peças

Lave à mão e seque em seguida.

serviço de atendimento ao cliente

- Ocorrendo danos ao cabo elétrico, por razões de segurança para o usuário, este deverá ser substituído somente pela KENWOOD ou por Serviço Autorizado KENWOOD.

Se você precisa de ajuda para:

- utilizar seu produto ou
- assistência ou reparação
- Contate o estabelecimento onde adquiriu seu produto.
- Concebido e projetado pela Kenwood no Reino Unido.
- Fabricado na China.



INFORMAÇÃO IMPORTANTE PARA UMA ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO DE ACORDO COM A DIRETIVA EUROPÉIA 2002/96/CE.

Ao final de sua vida útil, o produto deve ser descartado de forma separada do lixo doméstico comum.

Deve ser levado para um posto de recolhimento seletivo de resíduos da prefeitura ou um agente credenciado que preste este serviço.

Eliminar um aparelho doméstico de forma separada causa menor impacto negativo ao meio ambiente e à saúde que surgem da eliminação inapropriada e permite que seus materiais constituintes sejam recuperados para obter poupanças importantes em energia e recursos. Para você não se esquecer de que este produto precisa ser eliminado de forma separada do resto do lixo doméstico, o produto está marcado com um recipiente do lixo traçado.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

115656/1