

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.
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. 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 in 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.

 DK
Lær Kenwood blenderen at kende

Deres nye Kenwood blender er velegnet til at blende suppe, sovs og drikke samt til at lave småkager og rasp.

Blenderglassets maximale arbejdskapacitet er 1,5 liter, som markeret på blenderglasset.

Oversigt

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. Midterprop | 6. Pulseringsindstilling |
| 2. Låg til blenderglas | 7. Afrubrd |
| 3. Blenderglas | 8. Hastighed 1 |
| 4. Motorenhed | 9. Hastighed 2 |
| 5. Albylder/hastighedsvelger | |

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Når der anvendes elektriske apparater, bør visse grundlæggende sikkerhedsregler altid overholdes, bl.a. følgende:

- Gennemlæs hele brugsanvisningen.
- Kom ikke apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Apparatet må ikke anvendes til andet end det beregnede formål.
- Motorenheden eller blenderglasset må ikke stilles på varme eller våde flader.
- Anvendelse af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af fabrikanten, kan forårsage brand, elektriske stød eller kvæstelser.
- Hvis der er synlig skade på apparatet eller ledningen, må apparatet ikke anvendes.
- Når apparatet anvendes af eller i nærheden af børn, skal der holdes nøje opsyn med det.
- Advarsel - knivene er skarpe og skal omgås med forsigtighed, både i brug og under rengøring.
- Hold hænder og tilbehør uden for blenderglasset under brug.
- Stikket skal lages ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug, inden nogen dele tages af eller sættes på, samt inden rengøring af apparatet.
- Sorg altid for, at låget er forsvaret sat på, inden motoren sættes i gang.
- Hver gang apparatet har været i brug, skal der slukkes for det. Kontroller, at motoren er standst ledstændigt, inden apparatet skilles ad.
- Lad ikke ledningen hænge ned over kanten på et bord eller korbekkenboder komme i berøring med varme fader.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

 El-tilslutning

Inden der tændes for apparatet, skal De sørge for, at den på mærkepladen afmærkede spænding er den samme som Deres elforsyning.

Dette apparat overholder kravene i EF-direktiv 82/499/EEF vedrørende radiostøjdemping.

Inden brug

Inden blenderen anvendes for første gang eller efter at den ikke har været i brug i længere tid, skal den rengøres grundigt. Se afsnittet om rengøring.

Samling of Kenwood blenderen

Sæt blenderglasset på motorenheden med håndtaget i højre side, så det vender mod blenderens bageste del. Drej blenderglasset med uret for at skruet det fast på motorenheden.

Model BL311 er udstyret med en blenderglasås, som forhindrer blenderen i at fungere, medmindre blenderglasset er sat rigtigt på. Sæt låget på blenderglasset ved at dreje det godt fast i retnng med uret.

Brug af blenderen

Sæt stikket i stikkontakten, og sørg for, at blenderglasset og låget sidder godt fast. Tænd for blenderen ved at dreje knappen til hastighed 1, 2 eller pulseringsindstilling.

- VIGTIGT**
- For sikkerhedens skyld fraråder vi, at der blendes meget varme væsker.
- Blenderglasset skal sættes godt fast på motorenheden, før der tændes for den.
- Når der skruedes for blenderen, vent da, indtil knivene er holdt op med at rotere, inden blenderglasset tages af, ellers kan det nemlig beskadige blenderens koblinger.
- Forskellige krydderier som fx krydderieliker, dild og kommen har en skadelig virkning på blenderens plastmateriale og bør ikke behandles i denne.
- Lad ikke blenderen stå med vand i blenderglasset.
- Længere eller gentagen brug bør undgås, især når der behandles tørre ingredienser eller små mængder. Brug ikke blenderen længere end 1 minut.
- Blenderen egner sig ikke til opbevaring af madvarer, så ingredienser bør derfor ikke efterlades i blenderglasset, før de blendes, ligesom de bør tages ud umiddelbart efter.

LAD IKKE BLENDEREN KØRE, NÅR DEN ER TØM.

Råd vedrørende brug af blenderen

Kenwood blenderen har 2 hastighedsindstillinger og en pulseringsindstilling. Hastighed 1 er til lettere blandinger fx fynd dej, milkshakes og rørag, og hastighed 2 er til tungere blandinger som fx suppe, paté, postej og mayonnaise. Drej til pulseringsindstillingen, hvis der pludselig skal bruges kraft i et ganskt kort stykke tid. Pulseringen varer så længe knappen holdes i dens stilling.

Behandling af tørre ingredienser
fx når der laves rasp, batters, nødder m.v.
Fjern midterpropen fra låget. Skær maden i så små stykker, at de kan komme gennem hullet.

Tænd for blenderen, og lad maden falde ned på de roterende knive. Vent, indtil hver stykke er behandlet, før det næste kommer i, og hold hænder over åbningen i mellemtiden. Når der ikke er plads til mere, skal blenderglasset tømmes, og der startes forfra. Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der er tændt for den.

Blending af væsker
fx suppe, pandekagedej, sovs m.v.
Fyld blenderglasset højst 3/4 op. Sørg for, at låget og midterpropen sidder godt fast. Tænd for blenderen i 15 - 45 sekunder.

Puré
Blød frugt fx jordbær, tomater og kogt hård frugt kan blendes uden vand. Fyld blenderglasset halvt op, og tænd for blenderen. Skrab blandingen ned fra glassets sider og ned på knivene, når det er nødvendigt, men stands først blenderen og fjern blenderglasset fra soklen.

Blending af tykkere blandinger
fx paté, postej, dip m.v.
Fyld blenderglasset halvt op, og tænd for blenderen. Stands blenderen for at skrabre blandingen ned fra glassets sider og ned på knivene, når det er nødvendigt, men skal der tilsættes lidt mere væske.

Mayonnaise
Når der laves mayonnaise, skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes op i blenderglasset. Fjern midterpropen og mens motoren kører tilsættes olien nu lidt efter lidt i en stadig strøm.

Rengøring

Fjern altid stikket fra stikkontakten inden rengøring.

Blenderglasset rengøres ved at fylde det med varmt vand, sætte det på motorenheden og tænde for blenderen i 20 - 30 sekunder. Alternativt kan blenderen skilles ad, hvorefter låget og midterpropen vaskes i varmt sæbevand. Blenderglasset vaskes ved at skylle det under den varme hane. Tør grundigt. Pas på knivene - de er nemlig meget skarpe.

Saml blenderen igen, så den er parat til brug.

Ledningsopbevaring

Ledningen kan opbevares under motorenheden. Ledningen kan vikles rundt om holderne, indtil den har den nødvendige længde.

Service

Hvis el-ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af en autoriseret Kenwood-forhandler, da der skal bruges specialværktøj til dette arbejde.

Henvend Dem til den forhandler, hvor De har købt apparatet.

NL

ALGEMENE INFORMATIE

Uw nieuwe Kenwood blender is niet alleen geschikt voor het bereiden van soepen, sauzen en dranken, maar ook voor het maken van paneemeel en het fijnhakken van noten.

De mengbeker heeft een maximum capaciteit van 1,5 liter. Dit staat op de beker aangegeven.

BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Vuldoopje | 6. Puls |
| 2. Deksel | 7. Uit (off) |
| 3. Beker | 8. Snelheid 1 |
| 4. Onderstel | 9. Snelheid 2 |
| 5. Aan/uit-schakelaar | |

VEILIGHEIDSI INSTRUKTIES

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

- Lees alle instructies goed door.
- Dompel het onderstel, het snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat alleen maar voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Zet het onderstel of de beker nooit op een nat of heet oppervlak.
- Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant zijn vervaardigd of worden aanbevolen, kunnen brand, elektrische schokken of ander letsel veroorzaken.
- Maak geen gebruik van de blender, indien het snoer of het apparaat zelf zichtbaar beschadigd is.
- Ga nooit bij het apparaat weg en let goed op, wanneer het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- WAARSCHUWING – de mesjes zijn vlijmscherp; let dus zowel bij het schoonmaken als bij het gebruiken van het apparaat goed op dat u zich niet snijdt.
- Blijf met uw handen en ook met keukengerel uit de beker, wanneer het apparaat aan het mengen of hakken is.
- Haal altijd de stekker uit het stopkontakt, wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen verwijdert of aanbrengt, en eveneens voordat u het gaat schoonmaken.
- Voorkom contact met draaiende onderdelen.
- Kijk altijd eerst of het deksel stevig op de beker zit, voordat u het apparaat inschakelt.
- Kontroleer na ieder gebruik of het apparaat daadwerkelijk uitgeschakeld is en of de motor volledig stilstaat, voordat u de blender uit elkaar haalt.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad afhangen en voorkom aanraking met hete oppervlakken.

BEWAAR DEZE INSTRUKTIES OP EEN GOEDE PLAATS

Elektrische aansluiting:

Voordat u de stekker in het stopkontakt steekt, moet u altijd eerst controleren of het voltage overeenkomt met de gegevens of het typeplaatje.

Dit apparaat veroorzaakt geen storing van radio- en TV-programma's volgens EG-richtlijn 82/499/EEC.

VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

Wanneer u de blender voor de eerste keer gaat gebruiken of wanneer u het apparaat lang niet gebruikt heeft, dan moet u de onderdelen eerst grondig schoonmaken (zie hiervoor de paragraaf over reiniging).

IN ELKAAR ZETTEN VAN DE BLENDER

Plaats de beker met de handgreep rechtsachter op het onderstel. Zet de beker hierna met een rechtssom draaiende beweging vast.

Type BL311 is voorzien van een speciale vergrendeling. Dit houdt in dat het apparaat alleen kan werken, indien de beker op de juiste wijze is aangebracht. Draai het deksel ook altijd stevig vast op de beker.

GEBRUIK VAN DE BLENDER

Kontroleer of de beker en het deksel goed zijn bevestigd en steek de stekker in het stopkontakt. Zet de schakelaar hierna op snelheid 1, 2 of puls.

LET OP:

- Om veiligheidsredenen kunt u beter geen erg hete vloeistoffen mengen.
- Zorg altijd dat de beker stevig op het onderstel staat, voordat u het apparaat inschakelt.
- Wacht bij het uitschakelen van het apparaat tot de mesjes helemaal stilstaan, voordat u de beker verwijdert. Doet u dit niet, dan kan de vergrendeling beschadigd raken.
- Een aantal kruiden en specerijen, zoals kruidnagel, dille en komijn kunt u beter niet toevoegen, omdat deze een nadelige inwerking hebben op het materiaal van de blender.
- Laat geen water in de beker staan.
- Meng de ingrediënten niet langer dan nodig is, vooral niet bij het verwerken van droge ingrediënten en kleine hoeveelheden. Laat de blender bovendien niet langer dan 1 minuut achtereen werken.
- Uw blender is niet geschikt voor het bewaren van voedsel of vloeistof. Doe de ingrediënten daarop pas vlak vóór het mengen in de beker en verwijder het verkregen mengsel of de vloeistof, meteen nadat u hiermee klaar bent.

LAAT DE BLENDER NOOIT LEEG WERKEN

TIPS VOOR GEBRUIK

Uw Kenwood blender heeft 2 snelheden en een puls-stand. Snelheid 1 is geschikt voor lichte mengsels, zoals beslag, milkshakes, en roerei, terwijl snelheid 2 het beste gebruikt kan worden voor wat zwaardere waf, zoals het bereiden van soepen, pâtés en mayonnaise. Wanneer u de ingrediënten met korte, snelle bewegingen wilt mengen, dan moet u gebruik maken van de puls-functie. Zolang u de schakelaar op de P-stand vasthoudt, blijft het apparaat zolang.

Verwerken van droge ingrediënten
Bijvoorbeeld voor het maken van paneemeel, het fijnhakken van noten, etc.

Haal het vuldoopje 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 fijngeen is. Houd tijdens het draaien uw vrie 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
Tomaten en zachte fruitsorten, zoals aardbeien en frambozen, en ook gekookte hardere fruitsorten kunt u verwerken zonder toevoeging van water. Vul de beker tot de helft en pureer de ingrediënten. Indien nodig kunt u de blender tussentijds uitschakelen om het mengsel met een spatel van de binnenzijde van de beker weer op de mesjes te scheppen. Maar zet het apparaat altijd eerst uit en verwijder de beker van het onderstel.

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 de blender tussentijds uitschakelen om het mengsel met een spatel van de binnenzijde van de beker weer op de mesjes te scheppen. Maar zet het apparaat altijd eerst uit en verwijder de beker van het onderstel. 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 vuldoopje, zet het apparaat aan en voeg de olie langzaam en gelijkmatig toe.

REINIGING

Haal vóór het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopkontakt.

Vul de beker met warm water, zet hem op het onderstel en laat het apparaat 20-30 seconden draaien. U kunt de blender ook uit elkaar halen en het deksel met vuldoopje afwassen in een heet sopje. Spoel de beker met de hand uit onder de stromende kraan en droog hem daarna goed af. Let op dat u zich niet snijdt aan de mesjes, deze zijn vlijmscherp.

Nadat u de diverse onderdelen in elkaar hebt gezet, is uw blender weer klaar voor gebruik.

SNOER OPROLLEN

Het is raadzaam om de lengte van het snoer te beperken tot de afstand tussen het apparaat en het stopkontakt. Aan de onderzijde van het onderstel bevinden zich haakjes, waar omheen u het snoer kunt oprollen.

SERVICE

Indien het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is, moet het vervangen worden door een erkende Kenwood reparateur, aangezien hiervoor speciaal gereedschap nodig is.

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

SF

KENWOOD-TEHOSEKOITIN

Tällä Kenwood-tehosekoittimella voidaan sekoittaa keittoja, kastikkeita ja juomia sekä valmistaa korppujaahoja.

Tehosekoittimen suurin käyttötilavuus on 1,5 litraa, joka on merkitty kannuun.

KENWOOD-TEHOSEKOITTIMEN OSAT

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Täyttöaukon tulppa | 6. Pitokytkin |
| 2. Kans | 7. Pysäytys |
| 3. Kannu | 8. Nopeus 1 |
| 4. Moottoriosa | 9. Nopeus 2 |
| 5. Kytkinpaneeli | |

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huolehdi aina turvallisuudesta käyttäessäs sähkökallatetta. Muista noudattaa myös seuraavia ohjeita:

- Lue kaikki käyttöohjeet.
- Älä upota laitetta, liitosjohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä tätä laitetta muihin kuin sille suunniteltuihin käyttötarkoituksiin.
- Älä aseta tehosekoittimen moottori-osaa tai kannua kuumille tai märille pinnoille.
- Älä käytä tehosekoittimessa lisälaitteita, joita valmistaja ei suosittele.
- Älä käytä tehosekoitinta, jos laite tai sen liitosjohto ovat vahingoittuneet.
- Turvallisuuden varmistamiseksi valvo lasten toimia, jos he käyttävät tätä laitetta, tai jos käytössä olevan laitteen lähellä on lapsia.
- Varoitus: tehosekoittimen terät ovat hyvin teräviä. Käsittele teriä varoen käyttäessäs tehosekoittinta tai puhdistassäsä teriä.
- Älä pane sormiasi tai mitään keittiövälineitä tehosekoittimen kannuun, kun laite on käynnissä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen ja ennen lisälaitteiden asennusta tai poistoa, sekä ennen tehosekoittimen puhdistamista.
- Älä koske moottoriosan liikkuviin osiin.
- Varmista aina ennen tehosekoittimen käynnistämistä, että kannun karnsi on oikein asennettu paikoilleen.
- Varmista aina käytön jälkeen, että virta on katkaistu tehosekoittimesta. Varmista myös, että tehosekoitin on täysin pysähtynyt, ennen kuin irrotat eri osat.
- Sijoita liitosjohto siten, että se ei ylety pöydän tai työtason reunan yli, eikä kosketa kuumia pintoja.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

VIRRAN KYTKEMINEN

Ennen kuin liität tehosekoittimen pistotulppala sähköverkkoon varmista, että käytössäsi oleva virta vastaa laitteen arvokilven merkintöjä.

Tämä laite vastaa Euroopan yhteisön radiohäirintää koskevan direktiivin 82/499/EEC vaatimuksia.

ENNEN KÄYTTÖÄ

Puhdista tehosekoitin huolellisesti, ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa tai jos et ole käyttänyt sitä pitkään aikaan. Kätsö jäljempänä olevia puhdistusohjeita.

KENWOOD-TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN KÄYTTÖÄ VARTEN

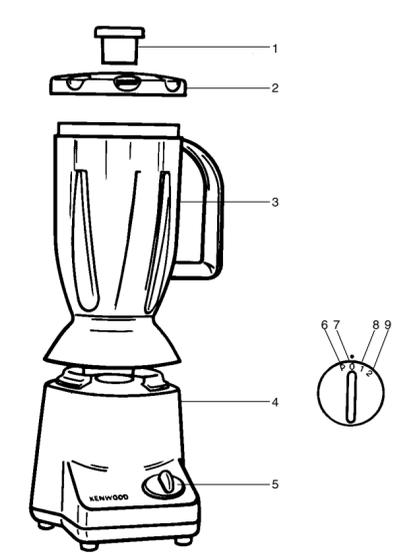
Aseta kannu tehosekoittimen moottoriosaan kannun kahva kohti moottoriosan takaosaa. Kierrä kannua myötäpäivään niin että se lukittuu moottoriosaan.

Malissa BL311 on sisäänrakennettu kannun turvalukitus, joka estää tehosekoittimen toiminnan, jos kannu ei ole oikein paikoillaan. Kiinnitä kannun kansi kiertämällä sitä myötäpäivään.

KENWOOD-TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Kytke pistotulppa pistorasiaan ja varmista, että kannu ja sen kansi ovat oikein paikoillaan. Valitse sitten kierrosnopeus käänntämällä käynnistys- ja nopeuskytkin nopeudelle 1, 2 tai P (pitokytkin).

- TÄRKEÄÄ**
- Turvallisuussyistä hyvin kuumien nesteiden sekoittamista ei suositella.
- Varmista, että tehosekoittimen kannu on tukevasti kiinni moottoriosassa ennen laitteen kytkemistä toimintaan.
- Pysäytettyä tehosekoittimen odota kunnes tehosekoittimen terät ovat lakanneet pyörimästä ennen kuin irrotat kannun. Muuten voit vahingoittaa moottoriosaa tai tehosekoittimen kytkinyöyrää.
- Voimakkaista mausteista, esimerkiksi neilikasta, tillistä ja kuminasta voi jä



D

IHR KENWOOD STANDMIXER

Ihr neuer KENWOOD Standmixer eignet sich sowohl zum Mixen von Suppen, Soßen und Teig als auch zur Bereitung von Biskuits und Semmelbrösen. Das maximale Fassungsvermögen des Bechers beträgt 1,5 Liter.

ABBILDUNGSSCHLÜSSEL:

- | | |
|---------------------------------------|----------------------|
| 1. Verschlusskappe für Einfüllöffnung | 6. Impuls |
| 2. Deckel | 7. Aus |
| 3. Mixbecher | 8. Geschwindigkeit 1 |
| 4. Motorblock | 9. Geschwindigkeit 2 |
| 5. Bedienungschalter | |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten die folgenden Sicherheitshinweise stets beachtet werden:

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Tauchen Sie Gerät, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck
- Stellen Sie den Motorblock oder den Mixbecher nicht auf heiße oder nasse Flächen.
- Für die Verwendung von Zubehörtteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann keine Haftung übernommen werden. Sie kann zu Feuer, Elektrochock oder Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Gerät oder Kabel sichtbar beschädigt sind.
- Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
- Vorsicht: Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Halten Sie Ihre Hände und Werkzeuge während des Mixvorgangs nicht in den Mixbecher.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht gebrauchen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen, und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Vermeiden Sie die Berührung von sich bewegenden Teilen.
- Vergewissern Sie sich, daß der Deckel stets fest sitzt, bevor Sie den Motor anstellen.
- Stellen Sie sicher, daß das Gerät nach Gebrauch stets ausgeschaltet ist und daß der Motor vollkommen stillsteht, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

STROMANSCHLUß

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

Dieses Gerät ist funktentstört nach EG-Richtlinie 82/499/EWG

VOR DER INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie Ihren Standmixer gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach langer Zeit wieder benutzen. Siehe Abschnitt "Reinigung".

ZUSAMMENSETZEN IHRES KENWOOD STANDMIXERS

Setzen Sie den Mixbecher auf den Motorblock. Dabei sollte sich der Griff am Mixbecher auf der rechten Seite befinden und nach hinten zeigen. Drehen Sie den Mixbecher in Uhrzeigerichtung, um ihn auf dem Motorblock festzuschrauben.

Das Modell BL311 ist mit einer Mixbechersicherung ausgestattet. Diese bewirkt, daß der Mixer nur arbeitet, wenn der Mixbecher ordnungsgemäß aufgesetzt ist.

Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, indem Sie ihn in Uhrzeigerichtung festdrehen.

BEDIENUNG DES STANDMIXERS

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, und vergewissern Sie sich, daß Mixbecher und Deckel richtig festsitzen. Nehmen Sie den Mixer in Betrieb, indem Sie den Bedienungsschalter auf Geschwindigkeit 1, 2 oder Impuls drehen.

WICHTIG

- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, keine heißen Flüssigkeiten zu mixen.
- Der Mixbecher muß fest auf dem Motorblock sitzen, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Warten Sie beim Ausschalten, bis die Messer sich nicht mehr drehen, bevor Sie den Mixbecher abnehmen, da andernfalls die Kupplung Ihres Standmixers beschädigt wird.
- Bestimmte Gewürze, wie z.B. Nelken, Dill und Kreuzkümmel haben eine abträgliche Wirkung auf den Kunststoffbecher und sollten deshalb nicht verarbeitet werden.
- Lassen Sie den Mixbecher nicht mit Wasser gefüllt auf dem Motorblock stehen, um ihn einzuweichen.
- Längerer Dauerbetrieb sollte vermieden werden, insbesondere wenn Sie trockene Zutaten oder kleine Mengen verarbeiten. Nehmen Sie das Gerät niemals länger als eine Minute in Dauerbetrieb.
- Der Mixbecher eignet sich nicht zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, daher sollten die Zutaten vor der Verarbeitung nicht im Becher stehengelassen werden, und der Becher sollte sofort nach der Verarbeitung wieder entleert werden.

NEHMEN SIE DEN MIXER NIEMALS LEER IN BETRIEB!

MIXHINWEISE

Ihr Kenwood Standmixer hat 2 Geschwindigkeitsstufen und eine Impuls-Position. Verwenden Sie Geschwindigkeit 1 zum Mixen von leichteren

Mischungen z.B. von Teig, Milchshakes und Rührei. Verwenden Sie Geschwindigkeit 2 für schwerere Mischungen wie z.B. Suppen, Pasten und Mayonnaise.

Stellen Sie den Bedienungsschalter auf die Impuls-Position, wenn sie einen kurzen Stromstoß wünschen. Das Gerät arbeitet solange wie der Schalter nach unten gedrückt wird.

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 so groß sind, daß sie durch die Öffnung passen.

Schalten Sie das Gerät ein, und lassen Sie die Lebensmittel Stück für Stück auf die sich drehenden Messer fallen. Warten Sie mit der Zugabe des nächsten Stücks, bis das vorherige verarbeitet ist. Halten Sie während des Verarbeitungsvorgangs die Deckelöffnung mit der Hand zu. Entleeren Sie den Mixbecher, wenn sich keine weiteren Lebensmittel mehr verarbeiten lassen, und beginnen Sie den Mixvorgang von neuem. Geben Sie vor dem Einschalten des Geräts keine trockenen Zutaten in den Mixbecher.

Mixen von Flüssigkeiten

z.B. Suppen, dünnflüssiger Teig, Soßen usw.
Geben Sie immer nur soviel Flüssigkeit in den Mixbecher, daß dieser zu 3/4 voll ist, achten Sie darauf, daß der Deckel fest auf dem Becher sitzt, und schalten Sie das Gerät 15-45 Sekunden ein.

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 schalten Sie das Gerät ein. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Mixvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen. Schalten Sie dabei jedoch zuerst das Gerät aus, und nehmen Sie den Mixbecher vom Motorblock.

Mixen von dickflüssigen Mischungen

z.B. Aufstriche, Pasteten, Dips usw.
Füllen Sie den Mixbecher zur Hälfte, und schalten Sie das Gerät ein. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Mixvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen. Schalten Sie dabei jedoch zuerst das Gerät aus, und nehmen Sie den Mixbecher vom Motorblock. Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn sich die Mischung sehr schwir verarbeiten lassen sollte.

Mayonnaise

Geben Sie zur Herstellung von Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixbecher. Nehmen Sie die Einfüllkappe ab, und lassen Sie das Öl bei laufendem Motor gleichmäßig in den Mixbecher fließen.

REINIGUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker.

Füllen Sie den Mixbecher mit heißem Wasser, setzen Sie ihn auf den Motorblock, und lassen Sie das Gerät 20-30 Sekunden laufen. Sie können den Mixbecher auch auseinandernehmen und Deckel und Einfüllkappe in heißem Seifenwasser waschen. Der Mixbecher sollte mit der Hand unter laufendem Wasser gereinigt werden. Trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab. Beim Umgang mit dem Messereinsatz ist besondere Vorsicht geboten, da die Klingen sehr scharf sind.

Setzen Sie das Gerät wieder gebrauchsfertig zusammen.

KABELAUFWICKLUNG

Unter dem Motorblock befindet sich die Kabelaufwicklung. Das Kabel läßt sich auf die gewünschte Länge bringen, indem Sie es um die Klappen wickeln

WARTUNG

Wenn das Kabel des Geräts beschädigt sein sollte, ist es nur von einem zugelassenen KENWOOD Reparaturbetrieb zu ersetzen, da dazu Spezialwerkzeuge erforderlich sind.

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

N

BLI KJENT MED KENWOOD HURTIGMIKSER

Den nye hurtigmikseren fra Kenwood egner seg ypperlig til å lage supper, sauser og drikker og kan dessuten brukes til kjeks og brødsmuler.

Mikseglasset har en maks. arbeidskapasitet på 1,5 liter, avmerket på mikseglasset.

DELENE

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. Påfyllingslokk (midtlokk) | 6. Impuls |
| 2. Lokk | 7. Av |
| 3. Mikseglass | 8. Hastighetstrinn 1 |
| 4. Motordel | 9. Hastighetstrinn 2 |
| 5. Av/på hastighetsregulator | |

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

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

- Les hele bruksanvisningen.
- Ikke legg apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Ikke bruk hurtigmikseren til annet enn det den er beregnet på.
- Ikke la motordelen eller mikseglasset stå på et varmt eller vått underlag.
- Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan resultere i brann og man kan dessuten få støt eller bli skadet. Hvis det er tegn til skade på hurtigmikseren eller ledningen, skal de ikke brukes.
- Vær påpasselig hvis hurtigmikseren skal brukes av eller i nærheten av barn.
- Advarsel - knivene er skarpe. Utvis forsiktighet både når de er i bruk og når de rengjøres.
- Ikke stikk hånden eller kjøkkentøy ned i mikseglasset mens det er i bruk.
- Ta støpselet ut av kontakten når hurtigmikseren ikke er i bruk, før tilbehør settes på eller tas av og for den rengjøres.
- Ikke berør deler som er i bevegelse.
- Kontroller at lokket sitter riktig på plass før du slår på motoren.
- Kontroller at hurtigmikseren er slått av etter bruk og at motoren har stoppet helt før du tar delene fra hverandre.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

NETTSPENNING

Før du slår på hurtigmikseren, bør du forvisse deg om at nettspenningen er den samme som den som står på merkeplaten.

Dette husholdningsapparatet overholder reglene i EF-direktiv 82/499/EEC om radiostøy.

FOR BRUK

Før du tar hurtigmikseren i bruk, eller hvis den har stått ubrukt en tid, bør den gjøre godt ren først. Se avsnitt om rengjøring.

SETTE SAMMEN HURTIGMIKSEREN

Sett mikseglasset på motordelen slik at håndtaket er på høyre side og vender bakover. Drei mikseglasset i retning med visserne til det er låst på plass.

Modell BL311 har en låsemekanisme som gjør at den ikke virker før den er låst helt på plass. Sett på lokket ved å dreie det hardt i retning med visserne.

SLIK BRUKER DU HURTIGMIKSEREN

Sett støpselet i kontakten og sjekk at mikseglasset og lokket sitter støtt . Slå på hurtigmikseren ved å stille regulatoren på hastighetstrinn 1, 2 eller impuls.

VIKTIG!

- Av sikkerhetshensyn er det ikke tilrådelig å blande meget varme væsker.
- Sjekk at mikseglasset sitter ordentlig på plass før du slår motoren

- på.
- Når du slår hurtigmikseren av, må du vente til knivene har stoppet helt før du tar av mikseglasset, ellers kan koplingen bli skadet.
- Ikke bruk krydder, som f.eks. nellik, dill og karve odelegger plasten og bør derfor unngås.
- Ikke la hurtigmikseren bli stående med vann i mikseglasset.
- Du bør unngå å starte motoren gjenntatte ganger eller la den gå lenge, spesielt hvis det dreier seg om tørre ingredienser eller små mengder. Ikke la motoren gå i mer enn 1 minut.
- Mikseglasset egner seg ikke til oppbevaring av matvarer, derfor skal man ikke la ingrediensene ligge i mikseglasset før de mikses, og mikseglasset må tommes straks etter bruk.

DU SKAL IKKE LA MOTOREN GÅ NÅR MIKSEGLASSET ER TOTT.

VEILEDNING OG TIPS

Kenwood hurtigmikser har to hastighetstrinn og et impulstrinn. Bruk hastighetstrinn 1 til lettere blandinger som f.eks. røre, milk shake og eggerøre og trinn 2 til tyngre blandinger som f.eks. supper, posteier og majones. Bruk impulstrinet når du trenger ekstra kraft. Du får ekstra kraft så lenge regulatoren er i denne stillingn.

Tørre ingredienser

f.eks. brødsmuler, 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 for du slipper ned flere biter. Hold hånden over hullet i mellomtiden. Når det ikke er plass til mer, tommer du mikseglasset og begynner forfra igjen. Ikke legg tørre ingredienser i hurtigmikseren før du slår den på.

Væsker

f.eks. supper, rører, sauser osv.

Mikseglasset 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 mikseglasset er havfullt og slå på motoren. Det kan være nødvendig å skrape frukten av sidene og over på knivdelen igjen, men stopp motoren først og ta mikseglasset av motordelen.

Tykke blandinger

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

Fyll på til mikseglasset er havfullt og slå på motoren. Det kan være nødvendig å skrape frukten av sidene og over på knivdelen igjen, men stopp motoren først og ta mikseglaset av motordelen. Hvis blandingen virker for tykk og motoren arbeider tungt, kan du ha i litt mer væske.

Majones

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

RENGJØRING

Ta støpselet ut av kontakten først.

Fyll mikseglasset med varmt vann og la motoren gå i ca. 20-30 sekunder. Alternativt kan du ta delene i hurtigmikseren fra hverandre og vaske lokkene i varmt såpevann. Mikseglasset må vaskes for hånd ved å holde det under rennende varmt vann. Tørk delene godt. Vær forsiktig - knivene er skarpe!

Sett delene sammen igjen slik at hurtigmikseren er klar til bruk.

OPPBEVARING AV LEDNING

Det er plass til å vikle opp overflødig ledning under motorenheten.

SERVICE

Er ledningen skadet, skal den kun skiftes ut av en autorisert Kenwood-reparator, da det er nødvendig å bruke spesialverktøy.

Ta kontakt med forhandleren du kjøpte husholdningsapparatet av.

S

LÅR KÅNNA DIN MIXER FRÅN KENWOOD

Din nya mixer från Kenwood lämpar sig för tillredning av soppor, såser, drycker mm och också för kak- och brödsmulor.

Största kapaciteten vid användandet är 1,5 liter, se markering på bägaren.

DELAR

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. Påfyllningslokk | 6. Pulseringsknapp |
| 2. Lock | 7. Av |
| 3. Bägare | 8. Hastighet 1 |
| 4. Motorenhet | 9. Hastighet 2 |
| 5. På/av | |

VIKTIGT FÖR SÅKERHETEN

- Läs alla anvisningar.
- Doppa inte motorenheten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte mixern för annat än det den är avsedd för.
- Ställ inte motorenheten, eller bägaren på varma eller våta ytor.
- Användning av tillsatser som inte tillverkas eller säljs av Kenwood kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller annan skada.
- Använd inte mixern om den eller nåtsladden uppvisar synliga skador.
- Om mixern används av barn eller i närheten av barn måste de hållas under noga uppsikt.
- Varning - knivarna är vassa. Hantera dem med försiktighet både under användandet och i disken.
- Stoppa inte fingrarna eller något köksredskap i bägaren under mix utg.
- Dra ut sladden ur vägguttaget efter användningen, före montering eller demontering av tillsatser och före rengöring.
- Undvik kontakt med rörliga delar.
- Kontrollera alltid att lokket sitter på ordentligt innan motorn slås på.
- Se till att apparaten slås av efter varje användningstillfälle och att motom har stannar helt och hållet före isärtagning.
- Låt inte sladden hänga ner över en bords- eller bänkkant eller komma åt varma ytor.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

ANSLUTNING AV STRÖMMEN

Innan du slår på måste du kontrollera att din elektricitet stämmer med vad som står på mixerns märkplåt.

Mixern uppfyller kraven i EG-direktivet för radioavstörning 82/499/EEC.

FÖRE ANVÄNDNINGEN

Innan mixern används för första gången eller om den stått oanvänd en längre tid måste den först rengöras noggrant. Se under Rengöring.

HOPSÄTTNING AV MIXERN

Ställ bägaren på motorenheten med handtaget åt höger mot motorenhetens bakre del. Vrid bägaren medurs så den sitter stadigt på motorenheten.

På modell BL311 finns en föreggling som förhindrar att mixern fungerar om inte bägaren sitter på. Sätt på lokket på bägaren genom att vrida det kraftigt medurs.

ANVÄNDNING AV MIXERN

Anslut mixern till eluttaget och se till att bägaren och lokket sitter på ordentligt. Slå på mixern genom att ställa ratten på hastighet 1, 2 eller pulsering.

VIKTIGT

- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi att du inte använder mixern till mycket varma vätskor.
- Bägaren måste sitta ordentligt på motorenheten innan den slås på.
- När du stänger av måste du vänta tills bladen stannat innan du

lyfter ur bägaren. Om du inte gör det kan du skada kopplingarna i mixern.

- En del kryddor som nellikor, dill och kummin inverkar menligt på plasten och du bör därför inte använda mixern med sådana kryddor.

- Låt inte mixern stå i blöt med vatten i och lägg inte skårblandsdelen i blöt.
- Långa körtider och upprepad körning bör undvikas, speciellt vid bearbetning av torra ingredienser eller små mängder. Kör aldrig mer än en minut i taget.
- Mixern lämpar sig inte som förvaringskärl. Ingredienserna ska därför inte stå i bägaren före bearbetning, och innehållt ska tömmas omedelbart efteråt.

KÖR INTE MIXERN NÅR DEN ÄR TOTT

TIPS VID ANVÄNDNINGEN AV MIXERN

Mixern har två hastigheter och ett pulseringsläge. Använd hastighet 1 för lättare mixning, t ex av pannkakssmet, milkshake och ägggröa, 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 pulseringläget.

Bearbetning av torra ingredienser

t ex maling av stöbröd, hackning av nötter mm

Ta av påfyllingslokket från lokket 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 du bägaren och börjar om på nytt. Fyll inte bägaren med de torra ingredienserna innan du slår på.

Mixning av vätskor

t ex soppa, pannkakssmet, sås mm

Fyll bägaren till högst tre fjärdedelar. Kontrollera att lokket sitter på ordentlig. Kör mixern i 15-45 minuter.

Puréer

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

Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och skrapa ner blandingen mot knivarna om så behövs.

Mixning av tjockare blandningar

t ex bredbara pålägg, patéer, dipsåser mm

Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och skrapa ner blandingen mot knivarna om så behövs. Tillsätt ytterligare litet vätska om blandingen är svårarbetad.

Majonnäs

För att göra majonnäs håller du alla ingredienserna utom oljan i mixern. Tag av påfyllningslocket och tillsätt oljan i en jämn stråle med motorn igång.

RENGÖRING

Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget innan du gör ren mixern.

För att diska bägaren fyller du den med varmt vatten, ställer den på motorenheten och slår på i 20-30 sekunder. Annars kan du ta isår mixern och diska lokket och påfyllningslocket i varmt diskvatten. Bägaren ska handdiskas under rinnande vatten. Torka noga. Var försiktig - bladen är vassa.

Sätt ihop mixern igen klar för användning.

SLADDFÖRVARING

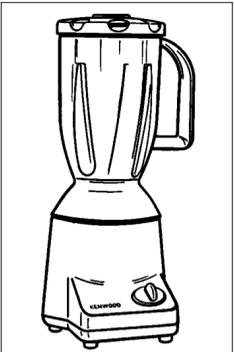
Under motorenheten finns ett särskilt utrymme för sladden. Du kan linda överflödig sladd runt klämmorna och bara ha så mycket långd ute som behövs.

SERVICE

Om nåtelsladden skadas måste den bytas av fackman som auktoriserats av Kenwood, eftersom det krävs ett särskilt verktyg för detta.

Kontakta butiken där du köpte mixern.

KENWOOD



BL310 & BL311