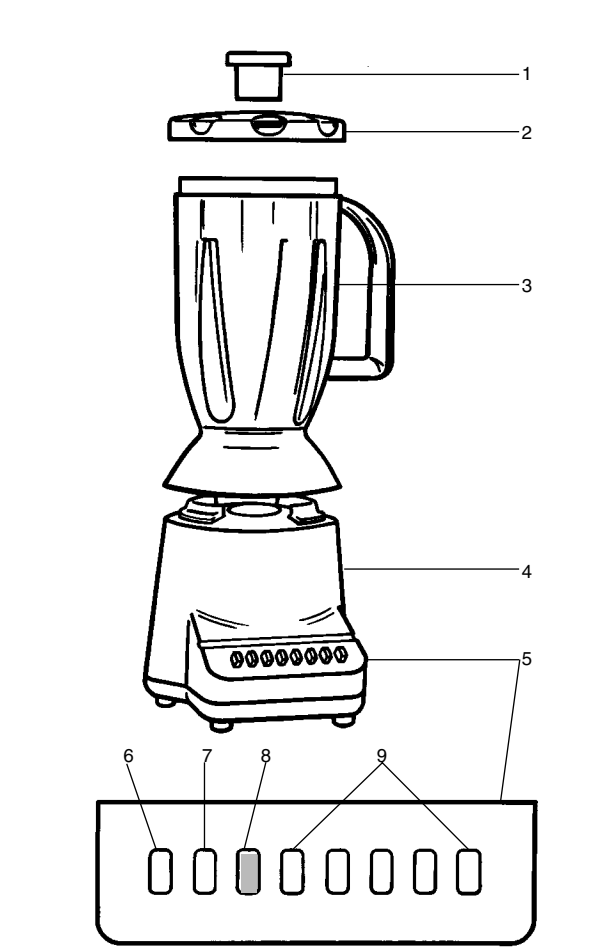




Know your Kenwood Blender

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	
- Filler cap - Goblet lid - Goblet - Power unit - Control panel - High speed button - Low speed button - Off/Pulse button - Speeds 1 to 5 & 6 to 10	

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.

The fill the goblet with warm water, place onto the powr unit and switch on for 20-30 seconds. Remove and empty out the water and dry. The blender is now ready for use.

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 BL321 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. First select the range of speeds by either depressing the low speed button which will allow speeds 1 - 5 to be selected or the high button which will allow speeds 6 - 10 to be selected. Switch off by pressing the off/pulse button.

The off/pulse button operates the motor and keeps it running for as long as the button is depressed. The pulse control can also be used in conjunction with the high and low speed button giving the option of pulsing at two different speeds.

- 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. If you do not do this you will damage the couplings in 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 ten speeds and a pulse position. Use speeds 1 - 5 for lighter blending e.g. batters, milk shakes and scrambled eggs, and speeds 6 - 10 for heavier mixes e.g. soups, pâtés 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. If the mixture is very difficult to process, add a little more liquid.

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 gradually add the oil in a steady stream.

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 Nogle drikke samt til at lave småkager og rasp.

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

- Midterprop
- Låg til blenderglas
- Blenderglas
- Motorenhed
- Bedtjeningspanel
- Knap til høj hastighed
- Knap til lav hastighed
- Aftryder/pulsknap
- Hastigheder: 1 - 5 & 6 - 10

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 redskaber uden for blenderglasset under brug.
- Stikket skal tages ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug, inden nogen dele tages af eller sættes på, samt inden rengøring af apparatet.
- Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Sørg altid for, at låget er forsvaret ig sat på, inden motoren sættes i gang.
- Hver gang apparatet har været i brug, skal der slukkes for det. Kontroller, at motoren er standstø fuldstændigt, inden apparatet skilles ad.
- Lad ikke ledningen hænge ned over kanten på et bord eller køkkenbord eller komme i berøring med varme flader.

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 el-forsynings.

Dette apparat overholder kravene i EF-direktiv 82/499/EØF vedrørende radioelstøjdæmpning.

Inden brug

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

Blenderglasset skal fyldes med varmt vand, sættes på motorenheden, og der skal tændes for blenderen i 20-30 sekunder. Hæld så vandet ud og tør glasset. Blenderen er nu klar til brug.

Samling af Kenwood blenderen

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

Model BL321 er udstyret med en blenderglaslås, som forhindrer blenderen i at fungere, medmindre blenderglasset er sat rigtigt på. Sæt låget på blenderglasset ved at dreje det godt fast i retning med uret.

Brug af blenderen

Sæt stikket i stikkontakten, og sørg for, at blenderglasset og låget sidder godt fast. Vælg først hastighedsområdet ved enten at trykke på knappen til lave hastigheder, som gør det muligt at vælge hastigheder 1 - 5 eller på knappen til høje hastigheder, som gør det muligt at vælge hastigheder 6 - 10. Sluk for blenderen ved at trykke på aftryder/pulsknappen.

Aftryder/pulsknappen aktiverer motoren og bliver ved med at virke, så længe der trykkes på knappen. Pulsknappen kan også anvendes i forbindelse med knappen til høje og lave hastigheder, så man får mulighed for at pulsere med to forskellige hastigheder.

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 slukkes for blenderen, vent da, indtil knivene er holdt op med at rotere, inden blenderglasset tages af, ellers kan det nemlig beskadige blenderens koblinger.
- Forskellige krydderter som fx krydderielikier, 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 TOM.

Tips vedrørende brug af blenderen

Kenwood blenderen har 10 hastighedsindstillinger og en pulsindstilling. Hastigheder 1-5 er til lettere blandinger fx tynd dej, milkshakes og rørag, og hastigheder 6-10 er til tungere blandinger fx suppe, paté, postej og mayonnaise.

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

Behandling af tørre ingredienser

Ix når der laves rasp, hakkes nødder m.v.
Fjern midterproppen 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 hvert stykke er behandlet, før det næste kommer i, og hold hånden 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
Ix suppe, pandekagedej, sovs m.v.
Fyld blenderglasset højst 3/4 op. Sørg for, at låget og midterproppen 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

Ix paté, postej, dip m.v.
Fyld blenderglasset halvt op og tænd for blenderen. Stands blenderen for at skrab blandingen ned fra glassets sider og ned på knivene, når det er nødvendigt. Hvis det er meget vanskeligt at blende blandingen, skal der tilsættes lidt mere væske.

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

Rengøring

Fjern altid stikket fra stikkontakten før 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 midterproppen 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 blenderen.

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 paneermeel en het fijnhakken van noten.

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

BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- Vuldopje
- Deksel
- Beker
- Onderstel
- Bedieningspaneel
- Hogesnelheid-toets
- Lagesnelheid-toets
- Uitpuls-toets
- Snelheid 1-5 & 6-10

VEILIGHEIDSINSTRUKTIES

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 keukengerei 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 op 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).

Vul de beker hierna met warm water, zet hem op het onderstel en laat het apparaat 20–30 seconden draaien. Haal de beker weer van het onderstel, gooi het water weg en droog hem af. De blender is nu klaar voor gebruik.

IN ELKAAR ZETTEN VAN DE BLENDER

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

Type BL321 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. Druk hierna op de lagesnelheid-toets (voor snelheid 1 tot 5) of op de hogesnelheid-toets (voor snelheid 6 tot 10).

Wilt u het apparaat weer uitschakelen, druk dan op de uit/puls-toets.

De uit/puls-toets dient ook voor het inschakelen van de blender. Zolang u deze toets ingedrukt houdt, blijft het apparaat draaien. U kunt deze toets ook indrukken in combinatie met de lagesnelheid-toets of de hogesnelheid-toets, zodat u de pulsfunctie op twee verschillende snelheden kunt gebruiken.

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 verandering 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 daarom pas vlak vóór het mengen in de beker en verwijder het verkregen mengsel of de vloeistof, meteen nadat u hiertoe klaar bent.

LAAT DE BLENDER NOOIT LEEG WERKEN

TIPS VOOR GEBRUIK

Uw Kenwood blender heeft 10 snelheden en een pulsfunctie. Snelheid 1–5 is geschikt voor lichte mengsels, zoals beslag, milkshakes, en roerei, terwijl snelheid 6–10 het beste gebruikt kan worden voor wat zwaardere werk, 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 pulsfunctie. Zolang u de uit/puls-toets ingedrukt houdt, blijft het apparaat mengen.

Verwerken van droge ingrediënten

Bijsvoorbeeld voor het maken van paneermeel, het fijnhakken van noten, etc.

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

Mengen van vloeistoffen

Bijsvoorbeeld 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. Als de ingrediënten vrij moeilijk te verwerken zijn, voeg dan beetje bij beetje wat meer vloeistof toe.

Dikke mengsels

Bijsvoorbeeld 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 vuldopje, 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 vuldopje 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 korppuhaljuja.

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

KENWOOD-TEHOSEKOITTIMEN OSAT

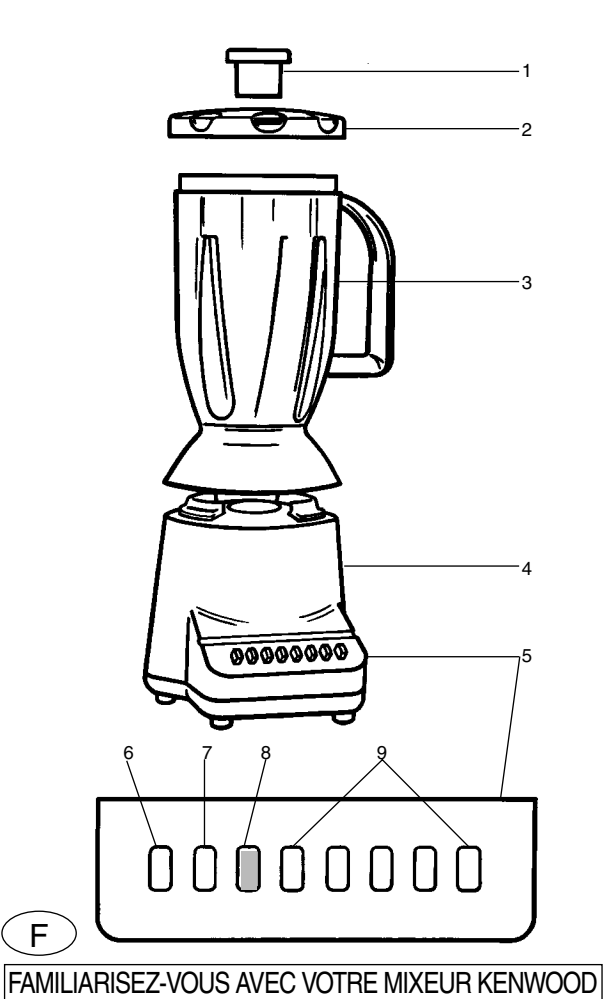
- Täyttöaukon tulppa
- Kansi
- Kannu
- Moottoriosaa
- Kytkinpaneeli
- Suurimman kierrosnopeuden kytkin
- Pienimman kierrosnopeuden kytkin
- Pysäytys-pitokytkin
- Nopeudet 1-5 ja 6-10

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huolehdi aina turvallisuudesta käyttäessäsi sähkölaitteita. 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 käyttötaroituksiin.
- Älä aseta tehosekoittimen moottori-osaa tai kannua kuumille tai märille pinnille.
- 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 terävät. Käsittele teriä varoen käyttäessäsi tehosekoitinta tai puhdistaussasi 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 kansi on oikein asasettu 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 työtasen reunan yli, eikä kosketa kuumia pintoja.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MIXEUR KENWOOD

Votre nouveau mixeur Kenwood est conçu pour réaliser soupes, sauces, boissons mais convient également pour la confection des biscuits et de la chapelure.

Le gobelet possède une capacité maximale de 1,5 litre (2,6 pintes).

LEGENDE			
1	Bouchon de remplissage	6	Bouton de vitesse supérieure
2	Couvercle du gobelet	7	Bouton de vitesse inférieure
3	Gobelet	8	Bouton d'arrêt/fonction pulsée
4	Bloc moteur	9	Vitesses 1-5 & 6-10
5	Bloc de commande		
RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITE			

L'utilisation d'appareils électroménagers appelle toujours certaines précautions de base. Vous devez donc :

- lire attentivement toutes les instructions.
- éviter de plonger l'appareil, sa prise ou son cordon dans un liquide quelconque.
- éviter de faire de l'appareil un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- vous abstenir de poser le bloc moteur ou le gobelet sur des surfaces chaudes ou humides.
- savoir qu'en utilisant des accessoires non recommandés, ni vendus par le fabricant, vous courez le risque d'incendie, de blessures et de choc électrique.
- vous abstenir d'utiliser l'appareil en cas de dommage apparent de ce dernier ou du cordon d'alimentation.
- exercer une surveillance étroite quand des enfants utilisent un appareil électroménager ou s'en trouvent à proximité.
- prendre garde aux lames : très coupantes, elles doivent être maniées et nettoyées avec prudence.
- tenir vos mains et les ustensiles à l'écart du gobelet pendant le mélange.
- débrancher l'appareil chaque fois qu'il est inutilisé, que vous installez ou retirez des accessoires ou que vous devez le nettoyer.
- éviter tout contact avec les éléments mobiles.
- vérifier que le couvercle est bien en place avant de mettre le moteur en marche.
- veiller à mettre l'appareil hors tension après chaque utilisation et vous assurer que le moteur est à l'arrêt avant de démonter les différents éléments.
- veiller à ne pas laisser pendre le cordon au-dessus des bords de tables ou du plan de travail et vous assurer qu'il ne touche aucune surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

BRANCHEMENT SUR LE SECTEUR

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

Cet appareil est conforme à la Directive 82/499/CEE de la Communauté Economique Européenne sur l'anti-parasitage.

AVANT CHAQUE UTILISATION

Si vous utilisez votre appareil pour la première fois ou que vous ne vous en êtes pas servi depuis longtemps, il convient de le nettoyer soigneusement. Reportez-vous à la section 'Nettoyage'.

Ensuite, remplissez le gobelet d'eau chaude, placez-le sur le bloc moteur puis faites fonctionner l'appareil pendant 20-30 secondes. Démontez le gobelet, videz l'eau et essuyez. Votre mixeur est prêt à fonctionner.

ASSEMBLAGE DE VOTRE MIXEUR KENWOOD

Placez le gobelet sur le bloc moteur, poignée du côté droit en direction de l'arrière du bloc. Enclenchez puis faites pivoter le gobelet dans le sens horaire pour le fixer sur le bloc moteur.

Le modèle BL321 est doté d'un système de verrouillage du gobelet qui empêche tout fonctionnement de l'appareil en cas de mauvais positionnement du gobelet. Pour fixer le couvercle sur le gobelet, faites le pivoter en sens horaire d'un geste ferme.

MISE EN MARCHÉ DU MIXEUR

Branchez l'appareil sur le secteur puis vérifiez que gobelet et couvercle sont correctement fixés. Sélectionnez tout d'abord la vitesse en appuyant, soit sur le bouton de vitesse inférieure, qui vous permettra d'opter pour une des vitesses 1 - 5, soit sur le bouton de vitesse supérieure, qui vous donnera accès aux vitesses 1-6. Pour la mise hors tension, appuyez sur le bouton d'arrêt/fonction pulsée.

Le bouton d'arrêt/fonction pulsée, relié au moteur, maintient ce dernier en marche tant qu'il est enclenché. Il est possible d'utiliser conjointement la fonction pulsée et les boutons de vitesse rapide ou lente. Ainsi, vous avez le choix entre deux vitesses de mode pulsé.

- IMPORTANT**
 - Pour des raisons de sécurité, nous vous déconseillons fortement de mélanger des liquides très chauds.
 - Avant chaque mise sous tension, fixez convenablement le gobelet sur le bloc moteur.
 - Après chaque mise hors tension, attendez que les lames aient totalement cessé de tourner avant de démonter le gobelet. En ne respectant pas cette précaution, vous risquez d'endommager les éléments d'assemblage de l'appareil.
 - Certaines épices, telles que le clou de girofle, l'aneth ou le cumini ont tendance à détériorer les récipients en plastique et ne sont donc pas recommandées lorsque vous utilisez votre mixeur.
 - Ne laissez jamais d'eau dans le gobelet.
 - Lorsque vous mélangez de petites quantités d'ingrédients ou des aliments secs, nous vous déconseillons de faire tourner le mixeur trop longtemps ou de mixer les dénnées plusieurs fois de suite. L'opération ne devrait jamais excéder une minute.
 - Votre mixeur ne devrait pas servir de récipient : il est donc recommandé de ne pas stocker d'aliments à l'avance dans le gobelet et de vider ce dernier après chaque utilisation.

NE FAITES JAMAIS FONCTIONNER LE MIXEUR A VIDE.

CONSEILS D'UTILISATION

Votre mixeur Kenwood est pourvu de dix vitesses ainsi que d'un mode pulsé. Les vitesses 1-5 conviennent aux mixtures légères comme la pâte à crêpes, le lait frappé et les oeufs brouillés. Les vitesses 6-10 sont conçues pour les mixtures plus denses comme la soupe, la pâte épaisse ou la mayonnaise.

Utilisez le mode pulsé pour les mélanges qui requièrent une puissance accrue de courte durée. La fonction pulsée est maintenue jusqu'à ce que vous changiez de mode.

Mélange d'aliments secs (*chapelure, noix* etc.)
Retirez le bouchon de remplissage du couvercle puis coupez les aliments en morceaux en vous assurant qu'ils sont assez petits pour passer à travers l'ouverture. Mettez l'appareil sous tension puis jetez les morceaux sur les lames en rotation. Attendez que le premier morceau soit haché avant d'en insérer un deuxième puis un suivant etc. (Maintenez votre main au-dessus de l'ouverture.) Lorsque le gobelet est plein, videz-le avant de recommencer à hacher. Pour les aliments secs, vous ne devez incorporer les ingrédients qu'après avoir mis l'appareil en marche.

Mélange de liquides (*soupes, pâtes à crêpes, sauces* etc.)
Remplissez le gobelet au 3/4 de sa capacité puis assurez-vous que le couvercle est correctement fixé. Faites fonctionner le mixeur pendant 15 - 45 secondes.

Coulis
Les fruits, qu'ils soient assez mous (fraises, tomates) ou plus durs (fruits cuits), peuvent être mélangés sans addition d'eau.

Remplissez à moitié le gobelet puis mettez en marche l'appareil. Si nécessaire, ramenez les aliments insuffisamment hachés des bords vers les lames après avoir éteint le mixeur et démonté le gobelet du bloc.

Mélanges plus denses (*pâte à tartiner, pâte épaisse, mousses* etc.)
Remplissez à moitié le gobelet puis mettez en marche l'appareil. Comme pour le coulis, vous pouvez ramenez les aliments insuffisamment hachés des bords vers les lames, non sans avoir, là encore, éteint le mixeur et séparé le gobelet du bloc. Si les ingrédients se mélangent difficilement, ajoutez-y un peu de liquide.

Mayonnaise
Lorsque vous réalisez une mayonnaise, placez tous les ingrédients dans le mixeur à l'exception de l'huile. Retirez ensuite le bouchon de remplissage puis, moteur en marche, versez l'huile lentement dans le gobelet.

NETTOYAGE

Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil du secteur.

Remplissez le gobelet d'eau chaude, placez-le sur le bloc moteur puis faites fonctionner l'appareil pendant 20 - 30 secondes. Vous pouvez également démonter le mixeur avant de laver le couvercle et le bouchon de remplissage dans de l'eau chaude et savonneuse. Il est recommandé de laver le gobelet à la main et de le rincer à l'eau courante. Essayez-y bien. Les lames, très coupantes, doivent être maniées avec prudence.

Remontez les différents éléments du mixeur : il est de nouveau prêt à l'emploi.

RANGEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

Vous pouvez ranger le cordon sous le bloc moteur en l'enroulant autour des agrafes. Selon vos besoins, vous pouvez conserver une longueur de cordon plus ou moins grande.

ENTRETIEN/REPARATIONS

Si'il est endommagé, le cordon d'alimentation doit être impérativement remplacé par un réparateur agréé par Kenwood, la réparation exigeant des outils spéciaux.

Adressez-vous au négociant qui vous a vendu l'appareil.

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 Semmelbröseln.

Das maximale Fassungsvermögen des Mixbechers' beträgt 1,5 Liter.

ABBILDUNGSSCHLÜSEL:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Verschlusskappe für Einfüllöffnung | 6. Hochgeschwindigkeitstaste |
| 2. Deckel | 7. Niedriggeschwindigkeitstaste |
| 3. Mixbecher | 8. AUS-/Impulstaste |
| 4. Motorblock | 9. Geschwindigkeiten 1 bis 5 & 6 bis 10 |
| 5. Bedienungspult | |

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten die folgenden, grundsätzlichen 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 Zubehö rteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann keine Haftung übernommen werden. Dies kann zu Feuer, Elektroschock 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 Zubehö rteile anbringen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Vermeiden Sie die Berührung von sich bewegenden Teilen.
- Vergewissern Sie sich, daß der Deckel stets feststzt, 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- oder Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

STROMANSCHLUB

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

Füllen Sie den Mixbecher anschließend mit warmen Wasser. setzen Sie ihn auf den Motorblock, und schalten Sie den Mixer für 20-30 Sekunden ein. Nehmen Sie den Mixbecher ab, gießen Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Becher. Jetzt ist Ihr Standmixer einsatzbereit.

ZUSAMMENSETZEN IHRES KENWOOD STANDMIXERS

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

Motorblock festzuschrauben.

Das Modell BL321 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 stellen Sie sicher, daß Mixbecher und Deckel richtig feststzen. Wählen Sie zuerst eine Geschwindigkeit, indem Sie entweder die Niedriggeschwindigkeitstaste drücken, mit der Sie Geschwindigkeiten von 1 bis 5 wählen können oder die Hochgeschwindigkeitstaste drücken, mit der Sie Geschwindigkeiten zwischen 6 und 10 wählen können. Stellen Sie das Gerät aus, indem Sie die AUS-/Impulstaste drücken.

Das Drücken der AUS-/Impulstaste bewirkt, daß das Gerät solange arbeitet wie diese Taste gedrückt wird. Die Impulstaste läßt sich auch in Verbindung mit der Hoch- bzw. Niedriggeschwindigkeitstaste benutzen, so daß Sie zwischen zwei Impulsen unterschiedlicher Geschwindigkeit wählen können.

- 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 Ausschalten, bis die Messer aufgehört haben sich zu 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 Plastikbecher 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 stehenge lassen 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 10 Geschwindigkeitsstufen und eine Impuls-Position.

Verwenden Sie Geschwindigkeiten 1 bis 5 zum Mixen von leichteren Mischungen, wie z.B. Teig, Milchshakes und Rührrei. Verwenden Sie Geschwindigkeit 6 bis 10 für schwerere Mischungen, wie z.B. Suppen, Pasten und Mayonnaise.

Stellen Sie den Bedienungsschalter auf die Impuls-Position, wenn sie einen kurzen Miximpuls 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.

Stellen 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 Arbeitsvorgang 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 schwer 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 Klemmen 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 brødsnuler.

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

DELENE

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. Påfyllingslokk (midtlokk) | 6. Knapp for høy hastighet |
| 2. Løkk | 7. Knapp for lav hastighet |
| 3. Mikseglass | 8. Av-/ Impuls-knapp |
| 4. Motordel | 9. Hastighetstrinn 1 til 5 og 6 til 10. |
| 5. Kontrollpanel | |

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, for tilbehør settes på eller tas av og for den rengjøres.
- Ikke berør deler som er i bevegelse.
- Kontroller at lokket sitter riktig på plass for du slår på motoren.
- Kontroller at hurtigmikseren er slått av etter bruk og at motoren har stoppet helt for du ta delene fra hverandre.
- Ikke la ledningen henge over borkantene eller arbeidsbenken.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

NETTSPENNING

For 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.

FØR BRUK

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

Fyll deretter mikseglasset med varmt vann, sett det på motordelen og la motoren gå i 20-30 sekunder. Ta mikseglasset av, tøm ut vannet og tørk det godt. Hurtigmikseren er nå klar til bruk.

SETTE SAMMEN HURTIGMIKSEREN

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

Modell BL321 har en låsemekanisme som gjør at den ikke virker for den er låst helt på plass. Sett på lokket ved å dreie det hardt i retning med urviserne.

SLIK BRUKER DU HURTIGMIKSEREN

Sett støpselet i kontakten og sjekk at mikseglasset og lokket sitter støtt. Velg først hastighetstrinn ved å trykke på knappen for lav hastighet som lar deg velge hastighetstrinn 1 - 5 eller knappen for høy hastighet som lar deg velge hastighetstrinn 6 - 10. Slå motoren av ved å trykke på av-/impulsknappen

Av-/impulsknappen holder motoren gående så lenge den er trykket inn. Impuls-funksjonen kan også benyttes sammen med knappen for lav eller høy hastighet, slik at du får impulseffekten på to forskjellige hastighetstrinn.

VIKTIG!

- Av sikkerhetshensyn er det ikke tilrådelig å blande meget varme væsker.
- Sjekk at mikseglasset sitter ordentlig på plass for du slår motoren på.
- Når du slår hurtigmikseren av, må du vente til knivene har stoppet helt for du tar av mikseglasset, ellers kan koplingen bli skadet.
- Enkeltte krydder, som f.eks. nellik, dill og karve ødelegger plasten og bør derfor unngås.
- Ikke la hurtigmikseren bli stående med vann i mikseglasset.
- Man bør unngå å starte motoren gjentatte 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 minutt.
- Mikseglasset egner seg ikke til oppbevaring av matvarer, derfor skal man ikke la ingrediensene ligge i mikseglasset for de mikses, og mikseglasset må tømmes straks etter bruk.

DU SKAL IKKE LA MOTOREN GÅ NÅR MIKSEGLASSET ER TOMT.

VEILEDNING OG TIPS

Kenwood hurtigmikser har ti hastighetstrinn og et impulstrinn. Bruk hastighetstrinn 1-5 til lettere blandinger som f.eks. røre, milk shake og eggerøre og trinn 6-10 til tyngre blandinger som f.eks. supper, posteier og majones.

Bruk impulstrinnet når du trenger ekstra kraft. Du får ekstra kraft så lenge knappen er i denne stillingen.

Tørre ingredienser

f.eks. brødsnuler, 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, tømmer du mikseglasset og begynner forfra igjen. Ikke legg tørre ingredienser i hurtigmikseren for 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 kakt, 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 mikseglasset 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-reparatør, 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 men också för kak- och brödsnuler.

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

DELAR

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 1. Påfyllningslock | 6. Høghastighetskna |
| 2. Løkk | 7. Løghastighetskna |
| 3. Bøgare | 8. Av/pulseringskna |
| 4. Motorenhet | 9. Hastighet 1-5 och 6-10 |
| 5. Kontrollpanel | |

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.
-