

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 fingers out 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 Liquid

e.g. soups, 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, pastes, 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.

#### Zpracovávání suchých prímesí

e.g. spreads, pastes, 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.

#### 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 filter cap, in hot soapy water. The goblet should be hand washed by rinsing it under running water. Dry thoroughly. Take care as the blades are sharp.

Re-assemble the appliance ready for use.

#### Cord Storage

Cord storage is provided under the power unit. The cord can be wound around the cleats to the length required for use.

#### Service

If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Kenwood repairer, as special purpose tools are required.

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

#### CZ

#### NÁVOD K POUŽITÍ MIXÉRU KENWOOD

Tento mixér znázorňuje se hodí k mixování polévek, omáček a různých směsí, a také k přípravě smoothie a stranek.

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

#### IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.

2. Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.

3. Do not use the appliance for anything other than its intended use.

4. Do not stand the motor base or goblet on hot or wet surfaces.

5. Always attach power cord to the power unit before plugging in.

The manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

6. Do not use if there is any visible damage to the appliance or to the supply cord.

7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

8. Warnings - the blades are sharp, handle with care, both in use and when cleaning.

9. Keep hands and utensils out of the goblet when blending.

10. Unplug from the power supply when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

11. Avoid contacting moving parts.

12. Always make sure that the lid is correctly positioned before the motor is switched on.

13. Ensure that the appliance is switched off after each use and that the motor has completely stopped before disassembling.

14. 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 power unit and switch on for 20-30 seconds. Remove and empty 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.

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, chilli and cumin seeds have an adhesive effect on the blender blades and are not to be processed.

• Do not leave the blending container with water in the goblet.

• Pre-ground nutmegs/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 standing in the goblet before processing and should be removed immediately afterwards.

#### DO NOT RUN THE BLENDER WHEN EMPTY

Our Kenwood Blender has ten speeds and a pulse position. Use speeds 1 - 5 for lighter 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 fingers out 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.

#### MÍXER NENECHÁVAT ETE BÉ ET NAPRÁZDNÖ

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, pastes, 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.

#### Zpracovávání suchých prímesí

e.g. spreads, pastes, 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.

#### 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 filter cap, in hot soapy water. The goblet should be hand washed by rinsing it under running water. Dry thoroughly. Take care as the blades are sharp.

Re-assemble the appliance ready for use.

#### Cord Storage

Cord storage is provided under the power unit. The cord can be wound around the cleats to the length required for use.

#### Service

If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Kenwood repairer, as special purpose tools are required.

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

#### CZ

#### NÁVOD K POUŽITÍ MIXÉRU KENWOOD

Tento mixér znázorňuje se hodí k mixování polévek, omáček a různých směsí, a také k přípravě smoothie a stranek.

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

#### POPIS MIXÉRU

Před mytím a čištěním vždy napřed vytáhněte vidlice ze zásuvky.

Mixér myjeme následovně: nádoba naplníme vodou, nasadíme na jednotku a motor spustíme na 20-30 sekund. Nebo myjeme nádobu s vodu a následně vymýjeme všechny díly. Po vymýjení vodu vymýjeme nádobu s vodou a následně vymýjeme všechny díly.

Složený umýv. mixér je připraven k dalšímu použití.

#### PROSTOR K ULOŽENÍ ŠŇŮRY

Prostor k uložení připojného šnúry se nachází ve spodní části pohonné jednotky. Nepotřebujete žádat o pomoc.

#### SERVIS

V případě poškození připojného šnúry společně s mým jednotkou.

#### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

1. Práce s elektřinou.

2. Nezavírejte vodu do vody.

3. Nechte vodu vyschnout.

4. Nechte vodu vyschnout.

5. Nechte vodu vyschnout.

6. Nechte vodu vyschnout.

7. Nechte vodu vyschnout.

8. Nechte vodu vyschnout.

9. Nechte vodu vyschnout.

10. Nechte vodu vyschnout.

11. Nechte vodu vyschnout.

12. Nechte vodu vyschnout.

13. Nechte vodu vyschnout.

14. Nechte vodu vyschnout.

#### A TURMXGÉP RÉSZEI

Ellenőrizze, hogy minden rész megfelel-e a termékhez valóval. Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

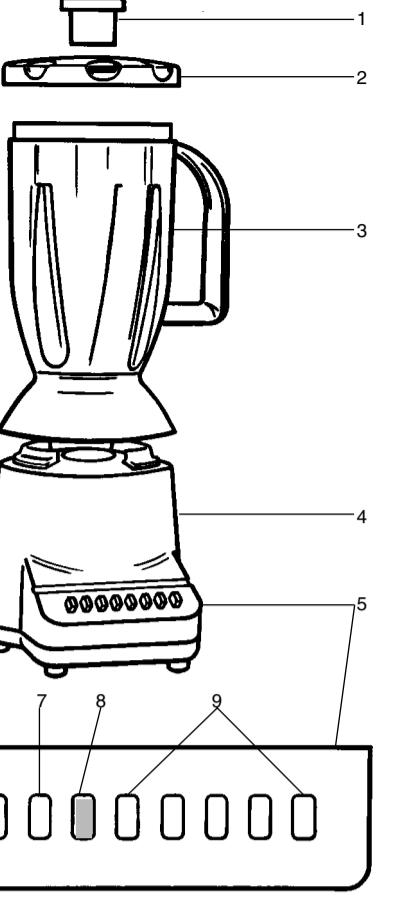
Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.

Először öntön le a gyűrűt a turmixgépnek, amely nyomja le a turmixgépet. Ezután a turmixgép minden részét megellenőrizze.



#### SUGERENCIAS PARA BATIDOS

Su Batidora Kenwood tiene dos velocidades y una posición de impulso. Use las velocidades 1-5 para batidos más ligeros, por ej. mezclas de huevo y harina, batidos de leche y huevos revueltos, y las velocidades 6-10 para mezclas más pesadas, por ej. sopas, pastas y mayonesa.

Ponga la posición de impulso cuando se requiera una ráfaga de potencia.

#### Preparación de Ingredientes Secos

por ej. migar el pan, trocear nueces etc.  
Quite el Tapón de Llenado de la tapadera y corte el alimento en pedazos para que pique bien el alimento.

Corte el apetito y dejar el alimento a los hojas que están girando.

Espera a que quede procesado cada pedazo antes de dejar caer el siguiente pedazo, manteniendo mientras su mano sobre la abertura.

Cuando no se pueda procesar más, vacíe el recipiente y comience con el siguiente paso.

Antes de conectar la batidora no ponga en ella ingredientes secos.

#### Batido de Líquidos

por ej. sopas, pastas batidas, salsa etc.

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

#### Puré

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

Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare la máquina para rascarse la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario, pero primero, pare la máquina y quite el recipiente de la base.

Si la preparación de la mezcla es muy difícil, añada un poco más de líquido.

#### Batido de Mezclas Más Espesas

por ej. pastas para extender, patés, mezclas para mojar etc.

Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare la máquina para rascarse la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario, pero primero, pare la máquina y quite el recipiente de la base.

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

#### LIMPIEZA

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

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

Vuelva a ensamblar el aparato dejándolo preparado para el uso.

#### PARA GUARDAR EL CORDÓN

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

#### SERVICIO

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

Diríjase al concesionario a quien compre su aparato.



#### KENWOOD KARIŞTIRICINIZI TANIYINIZ

Yeni Kenwood karıştırıcınız, corba, sos ve içkilerin hazırlanmasında kullanılan bisküvi hamuru ve ekmek karışımının hazırlanmasında kullanılabilir.

Sürəhiñ dolum kapasitesi en fazla 1.5 litre (2.6 pints) olup, ölçüler sərhədindən ibarət olmalıdır.

#### PARÇALARIN TANIMI

- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1. Doldurma kapığı | 6. Yüksek hız düğmesi                        |
| 2. Sürəhi kapğı    | 7. Düşük hız düğmesi                         |
| 3. Sürəhi          | 8. Anı hız düğmesi                           |
| 4. Güç ünitesi     | 9. 1'den 5'e ve 6'dan 10'a kadar olan hızlar |
| 5. Kumanda panosu  |  |

#### ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Elektrikli cihazlar kullanımın bazı temel önceliklerin alınması gereklidir. Bu önceler arasında aşağıda belirtilenler sayılabilir:

- Verilen talimatları tamamı okuyunuz.
- Cihazı, 100v'yu ya da fırını suya ya da başka bir sıvuya batıracak yerlerde kullanmayın.
- Cihazı kullanım amacının dışındaki başka bir amaca kullanmayıza koymayın.
- Motor ünitesini ya da sürəhiyi sıcak ya da ıslak yüzeylere koymayın.
- Üretici firma tarafından onaylanmayan ya da satılmayan ek parçaları kullanımı elektrik sokuna, yanına ya da kazabla neden olabilecek herhangi bir nesneyi takınmayın.
- Cihazda ya da elektrik kordonunda gözle görülebilir bir hasar olmasına halinde cihazı kullanmayın.
- Cihazı cocukların bulunduğu yerlerde kullanırken sürekli denetimiz altında tutunuz.
- Kesici döner bıçaklar son derece keskin olduğundan kullanım ve temizlik esnasında dikkat ediniz.
- Karıştırıcı çalısmak için ellerinizi ve başka cisimleri sürəhi içerişine sokmayın.
- Cihazı kullanmadan önce, temizlik işleminden önce ve ek parça takımları ya da sıkışıklıkları fırın şırasından çıkarın.
- Hareketli parçaları dokunmayın.
- Motorlu çalıştırıldan önce, kapaklı tam olarak kapanmış olmasına her zaman dikkat ediniz.
- Her kullanıldan sonra cihazı kapatin ve parçaları sökmenden önce motorun tamamen durması bekleyiniz.
- Elektrik kordonunu masa ya da çalışma yüzeyi kenarlarından sakınmayın ve sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.

#### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

#### CONEXIÓN A LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea sobre Radiodifusión 82/499/CEE.

#### ANTES DEL USO

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

Luego llene el recipiente con agua templada, colóquelo en el equipo eléctrico y conecte durante 20-30 segundos. Quite, vacíe el agua y séquelo. La batidora está ahora preparada para su uso.

#### ENSAMBLAJE DE SU BATIDORA KENWOOD

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

El modelo BL321 está equipado con una fijación de seguridad del recipiente que impide que la batidora funcione si el recipiente no está correctamente montado. Una la tapadera al recipiente girándola firmemente hacia la derecha.

#### FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

Conecte el aparato a la alimentación eléctrica y asegúrese de que el recipiente y la tapadera están firmemente en posición. Seleccione primera velocidad apretando el pulsador de velocidad baja que permitirá seleccionar velocidades de 1-5 o el pulsador de alta que permitirá seleccionar velocidades de 6-10. Desconecte apretando el pulsador de off/impulso.

El pulsador de off/impulso hace funcionar el motor y lo mantiene en marcha durante todo el tiempo que el pulsador esté apretado. El control de impulso puede también usarse junto con el pulsador de velocidad alta y baja dando la opción de impulsos a dos velocidades diferentes.

**IMPORTANT**

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

NO HAGA FUNCIONAR LA BATIDORA CUANDO ESTÉ VACÍA

Anı hız düğmesi basılı olduğu sürede motoru istenilen hızda çalıştıracaktır. Anı hız düğmesi aynı zamanda düşük ya da yüksek hız düğmelerle birlikte de kullanılarak her iki hız de不由得 anı hızın etilmesi sağlanabilir.

#### ÖNEMLİ NOT

- Kendi güvenliğiniz açısından çok sıcak sıvıları karıştırınmayın.
- Cihaz çalıştırıldan önce, sürahi motor üzerindeki yerine iyi oturtulmalıdır.
- Cihaz durdurduktan sonra sürahiyi yerinden almadan önce, döner bıçakları temizlemek gereklidir. Aksi takdirde karıştırıcı bağışıkları zarar verebilmez.
- Korozif, derotu ve kıymon gibi bazı baharatlar plastik üzerinde etkili olabilir.
- Tersiyle, tereyağı ve maydanoz gibi bazı meyveler plastik üzerinde etkili olabilir.
- Karıştırıcı suyuyla birlikte çalıştırıldığında, karıştırıcıyı temizlemek gereklidir.
- Özellikle kuru içeripler ya da küçük miktarlar işlenirken karıştırıcı uzun süreli olarak ya da kısa aralıklarla sürekli olarak çalıştırılmaktan kaçınınız. Bir dakikadan fazla çalıştmayınız.
- Yiyecek maddelerini karıştırıcı içerisinde uzun süre bırakmayın. İşlenen içeripler sürahi içerisinde bırakılmamalı ve derhal alınmalıdır.

#### KARIŞITIRICI BOS OLARAK CALISTIRMAYINIZ

Kenwood Karıştırıcınız, on değişik hızda ve bir anı hız düzenevine sahiptir. 1'den 5'e kadar olan hızları hafif karıştırma için, örneğin, sulu hamur, sütlü çorba, çiğnmiş yumurta hazırlamakta; 6'dan 10'a kadar olan hızları ise ağır karıştırma için, örneğin corna, ezmeye mayonez hazırlamakta kullanınız.

Anı hız çıkışına gerek duydığınız zaman anı hız düğmesini kullanınız. Anı hız düğmesi basılı olduğu sürede elde edilen güç mahafaza edilecektir.

#### Kuru İçeriplerin İşlenmesi

Örneğin, ekmek karıştırıcı hazırlaması ve sert kabuklu yemislerin kıymutması vb.

Doldurma kapagini çıkarın ve yiyecek maddelerini küçük parçalar halinde kesin.

Cihaz karıştırın ve kesilen yiyecek maddelerini döner bıçaklar üzerinde atlayarak, küçük parçalar halindeki kapagini sekilde birlikte kullanın ve bir sonraki parçalarını birbirinden gelen karıştırıcı parçalarının tamamen işlenmesini bekleyin. Karıştırıcı atlayıcı parçaları işleyemez hale gelince sürahiyi boşaltın ve işlemi yeniden başlayınız. Kuru içeripleri karıştırıldığında sürahi tabanı üzerindeki kesiklerin işlenmesi bekleyin.

#### Sıvı Maddelerin Karıştırılması

Örneğin, cornba, sulu hamur, sosis vb.

Sürahi 3/4'en fazla dolulamayın ve kapagini sıkça yerine oturmuş olmasına dikkat ediniz. Karıştırıcı 15-45 saniye süreyle çalışır.

#### Puré

Cilek, domates gibi yumuşak meyveler daha önceden pisirilmesi gerektir. Sürahiyi yarısına kadar doldurun ve karıştırıcı çalışırın. Gerekli zamanla karışımı sürahi içerisinde sırrarak tekrar döner bıçaklar üzerinde yerleştirin. Fakat işlemi yapmadan önce karıştırıcıyı durdurarak sürahiyi taban üzerinde bırakın.

#### Daha Koyu Karıştırmalar Karşıtılmazı

Örneğin, ezmeler vb.

Sürahiyi yarısına kadar doldurun ve karıştırıcı çalışırın. Gerekli zamanla karışımı sürahi içerisinde sırrarak tekrar döner bıçaklar üzerinde yerleştirin. Fakat işlemi yapmadan önce karıştırıcıyı durdurarak sürahiyi taban üzerinde bırakın.

#### Mayonez

Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içeriği karıştırıcı içerisinde koymayın. Doldurma kapagini çıkarın ve karıştırıcı çalışırken sıvı yağın yavaş katınız.

#### TEMİZLEME

Temizlik işlemini başladmadan önce daima cihazın fısıni prizden çekiniz.

#### TEMİZLEME İÇİN

Temizlik için, sürahiyi yarısına kadar ilk sıvuya doldurun ve karıştırıcı üzerinde yerleştirerek 20-30 saniye süreyle çalışırın ya da karıştırıcı sıkerek doldurma kapagini ve diğer parçaları sıvık sabunu suda yıkayılsınız. Sürahi elde yakanımlı ve akar su altında durulandıktan sonra iyice kurulmalıdır. Bu işlem esnasında keskin döner bıçaklar dikkat ediniz.

Daha sonra parçaları tekrar yerine takınız.

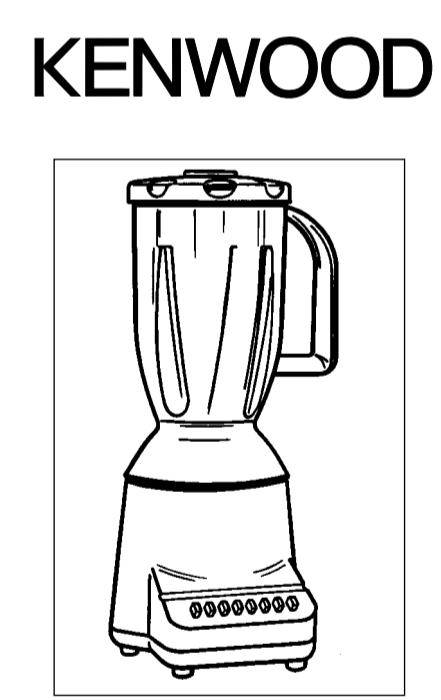
#### KABLO SARMA YERİ

Kablo sarma yerini tabanının altındadır. Fazla kablo burada bulunan çengellerle sarılabilir.

#### SERVİS

Cihazı elektrik kordonunda herhangi bir hasar ya da arıza meydana geldiğinde, özel aletler gerekeceğinden kordon yetkilii Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Cihazı satın aldığınız acenteye başvurunuz.



BL320 & BL321

#### ELEKTRİK BAĞLANTISI

Cihaz çalıştırıldan önce, elektrik voltajınızın cihazın değer plakası üzerinde belirtilen değer ile aynı olduğunu kontrol ediniz.

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

Cihazı satın aldığınız acenteye başvurunuz.

#### KULLANIMDAN

Cihazı ilk kez ya da uzun süre bir aradan sonra tekrar kullanmadan önce lityum pilini更换.

Daha sonra sürahi ilk sıvuya doldurmak motor ünitesi üzerinde oturulun ve 20-30 saniye süreyle çalışırın. Sürahi boşaltın ve yeklidan sonra iyice kurulun.

Karıştırıcıyı kullanmadan önce, cihazı temizlemek gereklidir.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.

Önce temizlik işlemi yapın.