

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- Knivene er skarpe, så vær forsiktig. **Hold alltid i knivbladet på toppen, vekk fra skjærekanten, når du håndterer de skarpe knivbladene, tømmer bollen og ved rengjøring.**
- **Du må IKKE behandle varme ingredienser.**
- **Vær forsiktig når du heller varm væske i minihakker-bollen siden den kan sprute ut av apparatet på grunn av plutselig dampdannelse.**
- Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet når det står ubevoktet, før montering, demontering og rengjøring.
- Ved behandling av store mengder slik som kjøtt, må du ikke kjøre i mer enn 10 sekunder om gangen. La avkjøle i 2 minutter mellom hver 10 sekunders bruk.
- Ikke overskrid maksimumskapasiteten oppgitt i behandlingsveiledningen (se illustrasjon **J**).

- Vent alltid til bladene har stanset helt før du tar bort strømenheten fra bollen.
- Ta alltid av knivbladet/knivbladene før du tømmer eller heller ut innhold fra bollen.
- Ikke bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert, se “Service og kundetjeneste”.
- Ikke la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke la overflødig ledning henge ned over bord- eller benkekanten, eller berøre varme overflater.
- Ikke kjør minihakkeren hvis bollen er tom.
- Bruk aldri minihakkeren med bollen fylt med væske.
- Ikke bruk bollen som oppbevaringsbeholder.
- Du må aldri gå fra maskinen når den er i bruk.
- Misbruk av minihakkeren kan føre til personskade.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.

- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Bruk kun apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Rengjøring

Se illustrasjon **J**

- Slå alltid maskinen av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Motordelen må ikke senkes i vann. Tørk over med en fuktig klut når den er tørr.
- Separer alltid knivene før rengjøring.
- Vær forsiktig når du håndterer knivenheten - den er svært skarp.
- Vask delene for hånd, og tørk dem deretter. Eventuelt kan de vaskes i oppvaskmaskinen.
- Delene passer ikke til bruk i dampsterilisator. Du kan i stedet bruke en steriliseringsoppløsning i henhold til bruksanvisningen fra produsenten av steriliseringsoppløsningen.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før du bruker minihakkeren for første gang

- Fjern all emballasje og etiketter, inkludert bladbeskytterne i plast, fra knivbladet. **Vær forsiktig da bladene er veldig skarpe.** Disse beskytterne skal kastes siden de bare er ment å skulle beskytte bladet under produksjon og transport.
- Vask delene: se "Rengjøring"

Deler

- ① Hastighetsvelger
- ② Motordel
- ③ Deksel
- ④ Øvre knivblad
- ⑤ Fingergrep
- ⑥ Nedre knivblad
- ⑦ Bolle
- ⑧ Lokaliseringsstift
- ⑨ Sklisikringsring
- ⑩ Majonesdrypper (hvis den følger med)
- ⑪ Ledningsklemme
- ⑫ Slikkepott (hvis den følger med)

Slik bruker du din Minihakker

Sklisikringsring **A**

- Før bruk, monter sklisikringsringen for å hindre at bollen glir på benkeplaten.

Se illustrasjonene **A - H**

- **Mini-chopper vil ikke starte med mindre bollen og lokket er riktig sammenlåst.**
- For grovere hakking, bruk det nedre bladet.
- For finere hakking eller mos, bruk begge bladene sammen.

Hastighet 1	Trykk kontrollknappen halvveis inn.
Hastighet 2	Trykk kontrollknappen helt inn.
Pulsering (P)	Bruk start/stopp.

Viktig

- Hvis du lager mat til spedbarn eller små barn skal du alltid se etter at ingrediensene er helt blandet før du mater barnet.

Tips

- Hvis minihakkeren går tregt skal du ta noe av blandingen ut og fortsette å prosessere i flere porsjoner, ellers kan motoren bli overbelastet.
- Hakking av harde matvarer som kaffebønner, krydder, sjokolade eller is vil raskere gjøre knivbladene sløve
- Pass på at du ikke overprosesserer noen ingredienser. Stans og kontroller konsistensen ofte.
- Noen krydder som nellik, og spisskummen frø kan ha en negativ effekt på plasten av minihakkeren.
- Stopp og skrap ned bollen for å sikre jevn behandling.
- Det best resultatet får du ved å kutte maten i mindre biter og kutte små mengder om gangen.
- Det er bedre å kutte urter når de er rene og tørre.
- For brødsmuler er det best å bruke tørt brød.

Slik bruker du

majonesdrypperen (hvis den følger med)

Se illustrasjonene **I1** - **I2**

Se majonesoppskriften i oppskriftsdelen for informasjon om hvordan du monterer og bruker majonesdrypperen.

Oppbevaring av ledning

- Vikle overflødig ledning rundt strømenheten, og fest ledningen i ledningsklemmen **(I1)**.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Feilsøkingeveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Ingen strøm.	Sjekk at apparatet er tilkoblet.
	Lokket sitter ikke korrekt på.	Sjekk at lokket er korrekt låst på plass.
Apparatet begynner å gå saktere eller jobbe hardt under behandlingen.	Anbefalt mengde overskredet.	Se anbefalt behandlingsveiledning for mengder som kan behandles.
	Anbefalt driftstid overskredet.	Ved behandling av store mengder slik som kjøtt, må du ikke kjøre i mer enn 10 skunder om gangen. La avkjøle i 2 minutter mellom hver 10 sekunders bruk.
Dårlig kutteresultater.	Anbefalt mengde overskredet.	Se tipsdelen og følg behandlingsveiledningen K .
Plastdelene er misfarget etter behandling.	Visse matvarer kan misfarge plasten – dette er normal og er ikke skadelig for plasten eller påvirker smaken på maten.	Gni med en klut dyppet i vegetabilsk olje for å fjerne misfargingen.

Oppskrifter

Fest begge bladene til bollen (med mindre annet oppgis) når du gjennomfører følgende oppskrifter.

Guacamole

½ liten rødløk

1 tomat, skallet av og frøene fjernet

1 liten grønn chili, frøene fjernet

½ hvitløkskløft, knust

noen få korianderspiker

1 moden avokado (skall og stein fjernet)

15 ml limejuice

salt og pepper

- 1 Skjær løk, tomat og chili i biter på 2cm.
- 2 Legg i bollen med hvitløk og koriander. Pulser 10 ganger eller til blandingen er finhakket. Legg i en serveringsbollen.
- 3 Skjær avokadoen i biter på 2 cm og legg i bollen med lime juice. Pulser 5 ganger eller til du får en fin puré
- 4 Bland de 2 blandingene og krydre etter smak.

Tomatsalsa

15 g frisk koriander

1 liten rød løk

1 grønn chili, frøene fjernet

4 faste tomater, skinnfrie og med frøene fjernet

saften av 1 lime

salt og pepper

- 1 Hakk korianderen på Hastighet 2 i 5 sekunder eller til den er finhakket. Legg i serveringsbollen.
- 2 Skjær løk og chili i biter på 2 cm og legg i bollen. Pulser 5 ganger eller til finhakket.
- 3 Legg til korianderen.
- 4 Skjær tomaten i biter og grovhakk på Hastighet 2 i 5 sekunder..
- 5 Legg til korianderblanding og bland sammen med lime juice, salt og pepper.

Jordbærdrikk

4 - 5 isterninger

8 jordbær, rensset og delt i to

10 ml sukker, ca.

- 1 Plasser isbitene og jordbær i bollen og pulser 10 ganger eller til isen er grovt hakket.
- 2 Tilsett sukker og pulser 5 ganger eller til sukkeret blir arbeidet inn i blandingen.
- 3 Hell i et glass og server med en gang

Majones (bruk majonesdrypperen hvis den følger med)

125 ml olivenolje

1 helt egg

2 dråper sitronsalt

salt og pepper

Se illustrasjonene **I1** - **I2**

- 1 Monter det nedre knivbladet og tilsett alle ingrediensene bortsett fra oljen.
- 2 Monter majonesdryppen og hell oljen i fordypningen. Sett raskt på dekslet og kraftenheten. Bland på Hastighet 2 i 40 sekunder eller til all oljen er arbeidet inn i blandingen.

Merk: Noe olje kommer til å være igjen i majonesdrypperen etter bruk. Dette er normalt.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Käsittele teriä varoen, sillä ne ovat hyvin teräviä. **Tartu aina leikkurin terään sen yläreunasta, kun käsittelet leikkurin terävää hienonnusterää, tyhjentäessäsi kulhoa tai puhdistaussasi leikkuria. Älä koskaan kosketa terän leikkaavaa reunaa.**
- **ÄLÄ käsittele kuumia ainesosia.**
- **Ole varovainen, jos pienoisleikkurin kulhoon kaadetaan kuumaa nestettä, sillä se voi päästä pois laitteesta yhtäkkisen höyrystymisen johdosta.**
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa, kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Lihaa tai muita raskaita aineksia käsiteltäessä älä käytä leikkuria yhtäjaksoisesti 10 sekuntia pitempään. Anna laitteen jäähtyä 2 minuutin ajan jokaisen 10 sekunnin toimintajakson jälkeen.

- Älä ylitä käyttöohjeessa mainittuja suurimpia määriä (katso kuvaa **J**).
- Ennen kulhon irrottamista moottoriosasta odota, että terät pysähtyvät kokonaan.
- Poista terä(t) aina ennen kulhon tyhjentämistä tai aineosien lisäämistä siihen.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunalta tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä käytä leikkuria, jos kulho on tyhjä.
- Älä koskaan kytke leikkuria toimintaan, jos siihen on asetettu nesteellä täytetty kulho.
- Älä käytä kulhoa ruoka-ainesten säilytysastiana.
- Älä koskaan jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Leikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään

niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Puhdistus

Katso kuvia

- Sammuta laite ja irrota virtajohto pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Älä upota laitteen moottoriyksikköä veteen. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa.
- Irrota terät aina ennen puhdistusta.
- Käsittele terää varovasti, sillä se on erittäin terävä.
- Pese laitteen osat käsin ja kuivaa ne. Voit myös halutessasi pestä ne astianpesukoneessa.
- Nämä osat eivät sovellu puhdistettaviksi höyrysterilointilaitteessa. Käytä sen sijaan sterilointiliuoksia liuoksen valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti.

Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen ensimmäistä
käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Nämä suojukset on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- Pese osat. Lisätietoja on Puhdistaminen-osassa.

Selite

- ① Nopeudenvälitsin
- ② Moottoriosa
- ③ Kansi
- ④ Ylempi veitsiterä
- ⑤ Tarttumakohta
- ⑥ Alempi veitsiterä
- ⑦ Kulho
- ⑧ Tukitappi
- ⑨ Liukuesterengas
- ⑩ Majoneesikulho (jos toimitettu)
- ⑪ Liitosjohdon pidike
- ⑫ Lasta (jos toimitettu)

Pienoisleikkurin
käyttö

Liukuesterengas **A**

- Aseta liukuesterengas paikoilleen ennen käyttöä estääksesi kulhon liukumisen työpöydällä.

Katso kuvia **A - H**

- Pienoisleikkuri ei toimi, jos kulhoa ja kantta ei ole lukittu yhteen oikealla tavalla.**
- Käytä alempaa terää yksin leikataksesi ainekset rouheeksi.
- Käytä molempia teriä yhdessä leikataksesi ainekset hienoiksi tai soseuttaaksesi ne.

Nopeus 1	Paina ohjauspainike puoliväliin alas
Nopeus 2	Paina ohjauspainike täysin alas.
Syketoiminto (P)	Käytä käynnistys/ pysäytys -toimintoa

Tärkeää

- Jos valmistat ruokaa vauvoille tai pienille lapsille, tarkasta aina ennen syöttämistä, että aineosat ovat sekoittuneet oikein.

Vihjeitä

- Jos leikkurin toiminta muuttuu työlääksi, poista osa seoksesta ja käsittele se useassa erässä. Muutoin moottori voi rasittua.
- Kovien aineiden, esimerkiksi kahvipapujen, mausteiden, suklaapalojen tai jääkuutioiden, leikkaaminen nopeuttaa leikkuuterien kulumista.
- Varo käsittelemästä joitakin ainesosia liikaa. Pysäytä säännöllisin väliajoin ja tarkista koostumus.
- Joillakinkin mausteilla, esimerkiksi neilikalla ja kuminansiemenillä, saattaa olla haitallinen vaikutus elintarvikeleikkurin muoviosiin.
- Varmistaaksesi tasaisen hienonnuksen pysäytä leikkuri ja siirrä ainekset kulhossa alas.
- Parhaat tulokset saadaan leikkaamalla ainekset ensin pieniin paloihin ja hienontamalla aina pieni määrä kerrallaan.
- Yrtit hienontuvat parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.

- Parhaat korppujauhot saadaan käyttämällä kuivaa leipää.

Majoneesikulhon käyttäminen

(jos toimitettu)

Katso kuvia **I1** - **I2**

Majoneesikulhon kokoamisesta ja käyttämisestä on lisätietoja majoneesiohjeessa.

Liitosjohdon säilytys

- Kierrä liitosjohdon tarpeeton osuus moottoriyksikön ympärille ja lukitse se paikoilleen liitosjohdon kiinnittimellä **11**.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisu		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laite ei saa virtaa.	Tarkista, että laite on kytketty sähköverkkoon.
	Kansi ei ole lukkiutunut oikein.	Tarkista, että kansi on lukkiutunut oikein.
Laitteen toiminta alkaa hidastua tai vaikeutua käytön aikana.	Suosittettu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttöohjeesta ainesten suositettuja käyttömääriä.
	Suosittettu käyttöaika on ylitetty.	Lihaa tai muita raskaita aineksia käsiteltäessä älä käytä leikkuria yhtäjaksoisesti 10 sekuntia pitempään. Anna laitteen jäähtyä 2 minuutin ajan jokaisen 10 sekunnin toimintajakson jälkeen.
Hienonnustulokset ovat huonoja	Suosittettu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttövinkkejä ja seuraa käyttöohjeita K .
Muoviosat ovat värjäytyneet käytössä.	Jotkin ruoka-aineet saattavat johtaa muovipinnan värjäytymiseen – tämä on normaalia, eikä vahingoita muovia, eikä vaikuta ruoan makuun.	Hankaa värjäytynyttä muovipintaa vihannesöljyyn kastetulla liinalla.

Valmistusohjeita

Näitä valmistusohjeita käytettäessä molemmat terät on asetettava kulhoon, ellei ohjeessa toisin mainita.

Guacamole

½ pientä punasipulia
 1 tomaatti, kuorittuna ja siemenet poistettuna
 1 pieni vihreä chili, siemenet poistettuna
 ½ valkosipulinkynsi puserrettuna muutama korianterin oksa
 1 tuore avokado (kuori ja kivi poistettu)
 15 ml limettimehua
 suolaa ja pippuria

- 1 Leikkaa sipuli, tomaatti ja chilippippi 2 cm:n palasiksi.
- 2 Lisää kulhoon valkosipulin ja korianterin kera. Käytä syketointia 10 kertaa tai siihen saakka kunnes ainekset ovat leikkautuneet hienoiksi. Siirrä tarjoiluastiaan.
- 3 Leikkaa avokado 2 cm:n palasiksi ja lisää kulhoon yhdessä limettimehun kanssa. Käytä syketointia 5 kertaa tai siihen saakka kunnes aineksista on syntynyt hienojakoista pyreetä.
- 4 Yhdistä seokset ja lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.

Tomaattisalsa

15 g tuoretta korianteria
1 pieni punainen sipuli
1 vihreä chili, siemenet poistettuna
4 kiinteää tomaattia, kuorittuna ja siemenet poistettuna
1 limetin mehu
suolaa ja pippuria

- 1 Käsittele korianteria 5 sekunnin ajan nopeudella 2 tai siihen saakka kunnes se on leikkautunut hienoksi. Siirrä tarjoiluastiaan.
- 2 Leikkaa sipuli ja chilippuri 2 cm:n palasiksi ja lisää kulhoon. Käytä syketointia 5 kertaa tai siihen saakka kunnes ne ovat leikkautuneet hienoiksi.
- 3 Lisää korianteri.
- 4 Paloittele tomaatti ja leikkaa rouheeksi 5 sekunnin ajan nopeudella 2 .
- 5 Lisää korianteriseokseen ja lisää sekaan limettimehua, suolaa ja pippuria.

Mansikkasluschie

4-5 jääkuutiota
8 mansikkaa kanta poistettuna ja puolitettuina
Noin 10 ml hienosokeria

- 1 Aseta jääkuutiot ja mansikat kulhoon ja käytä syketointia 10 kertaa tai siihen saakka kunnes jääkuutiot ovat leikkautuneet rouheeksi.
- 2 Lisää sokeri ja käytä syketointia 5 kertaa tai siihen saakka kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin yhteen.
- 3 Siirrä lasiin ja tarjoile saman tien.

Majoneesi (käyttämällä majoneesikulhoa, jos toimitettu)

125 ml oliiviöljyä
1 kokonainen kananmuna
2 pisaraa sitruunamehua
suolaa ja pippuria

Katso kuvia I1 - I2

- 1 Aseta alempi leikkuuterä paikoilleen ja lisää kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta.
- 2 Aseta majoneesikulho paikoilleen ja kaada öljyä kouruun. Aseta nopeasti kansi ja moottoriyksikkö paikoilleen. Käsittele aineksia 40 sekunnin ajan nopeudella 2 tai siihen saakka kunnes öljy on sekoittunut kokonaisuudessaan muihin aineksiin.

Huomio: Majoneesikulhoon jää jonkin verran öljyä käytön jälkeen, tämä on normaalia.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olunuz. **Keskin bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizleme sırasında kesici kenardan uzak durarak bıçağın tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **Ani buhar nedeniyle mini doğrayıcı kasesinden sıcak sıvı çıkabileceğinden cihaza sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun.**
- Başiboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Et gibi ağır yükler işlenirken, 10 saniyeden daha uzun aralıksız çalıştırmayın. Her 10 saniyelik çalışmadan sonra 2 dakika soğumaya bırakın.
- İşleme kılavuzunda (bakınız çizim **J**) önerilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Kaseyi güç ünitesinden çıkartmadan önce daima bıçakların tamamen durmasını bekleyin.

- Kasenin içindekini boşaltmadan veya dökmeden önce her zaman ilk olarak bıçakları çıkartın.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Güç ünitesinin, kablonun veya fişin ıslanmasına asla izin vermeyin.
- Fazla kabloyu masanın veya çalışma alanının köşesinden sarkıtmayın ya da sıcak yüzeylerle temas ettirmeyin.
- Eğer kase boşsa besin doğrayıcınızı çalıştırmayın.
- Kase sıvıyla doluyken besin doğrayıcıyı çalıştırmayın.
- Kaseyi saklama kabı olarak kullanmayın.
- Aygıtı kullanırken başından ayrılmayın.
- Besin doğrayıcının hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
- Asla onaysız bir ek kullanmayın.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.

- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Temizlik

Bakınız Çizim J

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce fişini her zaman prizden çekin.
- Güç ünitesini suya sokmayın. Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Temizlemeden önce daima bıçakları çıkartın.
- Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olun.
- Parçaları elde yıkayın, sonra kurulayın. Alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Aygıtın parçalarını Buharla Arındırma aygıtı ile mikroplardan arındırmaya çalışmayın. Böyle bir aygıt yerine üreticinin yönergeleri uyarınca mikroplardan arındırma çözeltisi kullanın.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

İlk kullanımdan önce

- Bıçak üzerindeki plastik bıçak kılıfı dahil tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın. **Dikkat edin bıçaklar çok keskindir.** Bu kapaklar bıçağı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdır.

- Parçaların yıkanması: bkz 'Temizlik'.

Parçalar

- ① Hız düğmesi
- ② Güç ünitesi
- ③ Kapak
- ④ Üst bıçak
- ⑤ Tutma yeri
- ⑥ Alt bıçak
- ⑦ Kase
- ⑧ Yerleştirme pimi
- ⑨ Kaymaz halka
- ⑩ Mayonez damlatıcı (ürünle birlikte gelmişse)
- ⑪ Kablo klipsi
- ⑫ Spatula (ürünle birlikte gelmişse)

Mini doğrayıcınızı Kullanmak İçin

Kaymaz halka **A**

- Kullanmadan önce, kaseğin çalışma tezgâhında kaymasını önlemek için kaymaz halkayı kullanın.

Çizimlere **A** - **H** bakın

- **Kase ve kapak doğru şekilde kilitlenmedikçe, mini doğrayıcınız düzgün çalışmayacaktır.**
- Daha kalın doğramak için alt bıçağı tek kullanın.
- Daha ince doğramak ya da püre yapmak için her iki bıçağı da birlikte kullanın.

Hız 1	Kontrol Düğmesine yarıya kadar basın.
Hız 2	Kontrol Düğmesine tamamen basın.
Puls (P)	Başlat/Durdur eylemi kullanın.

Önemli not

- Bebekler ve küçük çocuklar için yiyecek hazırlarken yiyeceklerin iyice karışmış olduğuna dikkat ediniz.

İpuçları

- Eğer öğütücü zorlanıyorsa, karışımın bir kısmını çıkartıp işlemeyi birkaç seferde tamamlayın, aksi taktirde motoru bozabilirsiniz.
- Kahve çekirdeği, baharatlar, çikolata veya buz gibi sert gıdaları doğramak bıçakları daha hızlı aşındıracaktır
- Bazı besinlerin aşırı işlenmemesine dikkat edin. Belirli aralıklarla durdurup kontrol edin.
- Karanfil, dereotu ve kimyon çekirdekleri gibi baharatların besin doğrayıcınızdaki plastik üzerinde olumsuz etkileri vardır.
- Eşit şekilde işlenmesini sağlamak için, durdurun ve kaseğin kenarlarındakileri aşağı doğru sıyırın.
- En iyi sonuç, gıdaların küçük parçalar halinde doğranması ve her bir seferde küçük miktarların doğranması ile elde edilir.
- Yeşil bitkiler temiz ve kuru olduklarında daha iyi doğranacaktır.
- Ekmek kırıntısı için en iyi sonuç bayat ekmek ile elde edilir.

Mayonez damlatıcıyı kullanmak için (ürünle birlikte gelmişse)

Çizimlere **I1** - **I2** bakın

Mayonez damlatıcının nasıl takılacağı ve kullanılacağına ilişkin bilgiler için lütfen tarifler bölümündeki mayonez tarifine bakın.

Kablo saklama

- Kablonun fazlalığını güç ünitesinin çevresine sarın ve kablo tutucu ile sabitleyin **⑪**.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki “Sorun giderme kılavuzu” bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Çin’de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu		
Problem	Nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Güç yok.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.
	Kapak doğru kilitlenmemiştir.	Kapağın doğru şekilde kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
İşleme sırasında cihaz yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Önerilen miktar aşılmış.	İşlenecek miktarlar için tavsiye edilen işleme kılavuzuna bakın.
	Tavsiye edilen çalışma süresi aşılmış.	Et gibi ağır yükler işlenirken, 10 saniyeden daha uzun aralıksız çalıştırmayın. Her 10 saniyelik çalışmadan sonra 2 dakika soğumaya bırakın.
Kötü doğrama sonuçları.	Önerilen miktar aşılmış.	İpucu bölümüne bakın ve işleme kılavuzuna uyun K .
İşlemenin ardından plastik parçalar renk değiştirdi.	Bazı besinler plastiğin rengini değiştirebilir – bu normaldir ve plastiğe zarar vermez ya da besinlerin tadını etkilemez.	Renk bozulmasını kaldırmak için bitkisel yağa batırılmış bir bezle silin.

Tarifler

Aşağıdaki tarifleri yaparken her iki bıçağı da kaseye takın (aksi belirtilmedikçe).

Guakamole (avokado ve domates ile yapılan bir tür Meksika mezesi)

½ küçük kırmızı soğan
1 domates, kabuğu ve çekirdekleri ayıklanmış
1 küçük yeşil acı biber, çekirdekleri çıkartılmış
½ diş sarımsak, ezilmiş
birkaç dal kişniş
1 olgun avokado (kabuğu soyulmuş ve çekirdeği çıkartılmış)
15ml misket limonu suyu
tuz ve biber

- 1 Soğanı, domatesi ve biberi yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- 2 Sarımsak ve kişnişle birlikte kaseye ekleyin. Puls ayarında 10 kez ya da incecik doğranana kadar doğrayın. Bir servis kasesine boşaltın.
- 3 Avakadoyu 2 cm'lik parçalar halinde kesin ve misket limonu suyu ile birlikte kaseye ekleyin. Puls ayarında 5 kez ya da pürüzsüz bir püre elde edilene kadar çalıştırın
- 4 İki karışımı birleştirin ve çeşnilendirerek tatlandırın.

Domates salsa

15g taze kişniş
1 küçük kırmızı soğan
1 yeşil acı biber, çekirdekleri
çıkarılmış
4 sert domates, kabuğu ve
çekirdekleri ayıklanmış
1 misket limonu suyu
tuz ve biber

- 1 Kişnişi Hız 2 ayarında 5 saniye veya incecik doğranana kadar işleyin. Bir servis kasesine boşaltın.
- 2 Soğan ve biberi 2cm'lik parçalar halinde kesin ve kaseye ekleyin. Puls ayarında 5 kez ya da incecik doğranana kadar doğrayın.
- 3 Kişnişe ekleyin.
- 4 Domatesi parça parça doğrayın ve Hız 2'de 5 saniye iri doğranacak şekilde işleyin.
- 5 Kişniş karışımına ekleyin ve misket limonu suyu, tuz ve biberle karıştırın.

Çilekli slushie

4-5 küp buz
8 çilek, kabuğu soyulmuş ve
ortadan ikiye bölünmüş
10ml pudra şekeri, yaklaşık

- 1 Buz küplerini ve çilekleri kaseye koyun, puls ayarında 10 kez ya da buzlar kabaca parçalanana kadar çalıştırın.
- 2 Şekeri ekleyin ve puls ayarında 5 kez ya da şeker karışana kadar çalıştırın.
- 3 Bir bardağa aktarın ve hemen servis edin.

Mayonez (ürünle birlikte

verildiğinde mayonez damlatıcısı kullanarak)

125ml zeytinyağı
1 bütün yumurta
2 damla limon suyu
tuz ve biber

Çizimlere 11 - 12 bakın

- 1 Alt bıçağı takın ve yağ dışındaki tüm malzemeleri ekleyin.
- 2 Mayonez damlatıcısı takın ve yağı geri kalan malzemelere ekleyin. Hemen kapağı ve güç ünitesini takın. Hız 2'de 40 saniye ya da tüm yağ yedirilinceye kadar işleyin.

Not: Kullanımdan sonra mayonez damlatıcıda bir miktar yağ kalması normaldir.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Sekací nůž je ostrý, dávejte pozor, abyste se neporezali. **Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování nádoby a čištění vždy držte sekací nůž za jeho horní část, co nejdále od ostří.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Při nalévání horké tekutiny do nádoby minisekáčku buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- Než budete přístroj sestavovat, rozebírat nebo čistit nebo pokud má zůstat bez dozoru, vždy ho vypněte a odpojte od napájení.
- Při zpracování tužších potravin, např. masa, nenechávejte přístroj puštěný bez přerušení déle než 10 sekund. Poté, co byl přístroj 10 sekund puštěný, nechejte ho před dalším použitím 2 minuty vychladnout.

- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené v tabulce nastavení (viz ilustrace **J**).
- Nikdy nesnímejte hnací jednotku, dokud se nože zcela nezastaví.
- Nejdříve vždy sekací nůž/nože vyndejte, a teprve potom začněte nádobu vyprazdňovat.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „Servis a údržba“.
- Dbejte na to, aby hnací jednotka, kabel nebo zástrčka nikdy nebyly mokré.
- Dbejte na to, aby šňůra nepřepadala přes okraj stolu či kuchyňské desky a aby se nedotýkala horkých povrchů.
- Sekáček na potraviny nepoužívejte, jestliže je nádoba prázdná.
- Nikdy sekáček nespouštějte s nádobou naplněnou tekutinou.
- Nepoužívejte nádobu k uskladnění potravin.
- Zapnutý spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Nesprávné použití sekáčku na potraviny může vést ke zranění.
- Nikdy nepoužívejte neschválené nástavce.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou

spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Čištění

Viz ilustrace **J**

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Neponořujte hnací jednotku do vody. Otřete ji vlhkým hadříkem a osušte.
- Před čištěním vždy oddělte sekací nůž.
- Se sekacím nožem zacházejte opatrně, je velmi ostrý.
- Umyjte jednotlivé části ručně a poté je osušte. Můžete je také mýt v myčce.
- Tyto součásti nejsou vhodné k použití v parním sterilizátoru. Místo toho použijte sterilizovací roztok. Postupujte přitom podle pokynů výrobce roztoku.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky včetně plastových chráničů čepelí nožů. **Se sekacími noži zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.** Plastové chrániče poté můžete vyhodit, protože jejich účel je chránit nože pouze při výrobě a transportu.
- Všechny součásti umyjte: viz odstavec „Čistění“.

Popis

- ① Volič rychlosti
- ② Hnací jednotka
- ③ Víko
- ④ Horní sekací nůž
- ⑤ Úchop pro prsty
- ⑥ Dolní sekací nůž
- ⑦ Nádoba
- ⑧ Vodící čep
- ⑨ Protiskluzový kroužek
- ⑩ Dávkovalč oleje pro přípravu majonézy (pokud je součástí dodávky)
- ⑪ Spona na kabel
- ⑫ Stěrka (pokud je součástí dodávky)

Použití minisekáčku

Protiskluzový kroužek **A**

- Před použitím sekáčku nasadte protiskluzový kroužek, aby sekáček neklouzal po pracovní ploše.

Viz ilustrace **A** - **H**

- **Minisekáček se nespustí, pokud nebude řádně zajištěná nádoba a víko.**
- Pro hrubší sekání používejte samotný dolní sekací nůž.
- Pro jemnější sekání nebo mixování na kaši používejte oba sekací nože.

Rychlost 1	Stiskněte ovládací tlačítko do poloviny.
Rychlost 2	Stiskněte ovládací tlačítko až dolů.
Pulz (P)	Střídavě stlačujte a pouštějte tlačítko.

Důležité upozornění

- Při přípravě jídel pro kojence a malé děti vždy překontrolujte, zda jsou všechny příměsi řádně rozmixovány.

Rady

- Jestliže se sekáček otáčí obtížně, vyjměte část směsi a pokračujte ve zpracování v několika dávkách, jinak můžete přetížít motor.
- Sekání tvrdých potravin, jako jsou kávová zrna, koření, čokoláda nebo led, povede k rychlejšímu opotřebení sekacích nožů.
- Dávejte pozor, abyste některé příměsi nezpracovali příliš. Pravidelně vypínejte přístroj a kontrolujte stav směsi.
- Některé koření, například hřebíček a semena kmínu, může mít nepříznivý vliv na plastový materiál sekáčku.
- Rovnoměrného zpracování dosáhnete tak, že přístroj občas zastavíte a potraviny v nádobě seškrábnete dolů.
- Nejlepší výsledky zajistíte, že když potraviny nakrájíte na malé kousky a budete je zpracovávat po malých množstvích.
- Bylinky je nejlepší sekat čisté a suché.
- Při výrobě strouhanky je k dosažení nejlepších výsledků vhodné použít tvrdý chléb.

Použití dávkovače oleje pro přípravu majonézy (pokud je součástí dodávky)

Viz ilustrace 11 - 12

Podrobné informace o sestavení a používání dávkovače oleje pro přípravu majonézy naleznete v receptu na majonézu v receptáři.

Uložení kabelu

- Nadbytečný kabel otočte kolem hnací jednotky a zajistěte ho sponou na kabel ⑪.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů		
Popis problému	Příčina	Řešení
Přístroj se nespustí.	Chybí napájení.	Zkontrolujte, jestli je přístroj připojený ke zdroji napájení.
	Víko není řádně nasazené a zajištěné.	Zkontrolujte, jestli je víko řádně zajištěné.
Přístroj se při zpracování potravin začne zpomalovat nebo se začne otáčet s námahou.	Bylo překročeno doporučené množství.	Množství vhodná ke zpracování najdete v tabulce doporučeného nastavení.
	Byla překročena doporučená doba zpracování.	Při zpracování tužších potravin, např. masa, nenechávejte přístroj puštěný bez přerušení déle než 10 sekund. Poté, co byl přístroj 10 sekund puštěný, nechejte ho před dalším použitím 2 minuty vychladnout.
Potraviny jsou špatně nasekané.	Bylo překročeno doporučené množství.	Projděte si tipy pro zpracování a dodržujte pokyny z tabulky doporučeného nastavení K .
Plastové části se po použití přístroje zbarvily.	Některé potraviny mohou způsobit zbarvení plastových částí - jde o normální jev, který neškodí plastu ani neovlivňuje chuť potravin.	Zbarvení odstraníte pomocí hadříku namočeného do rostlinného oleje.

Receptář

Při přípravě následujících receptů (pokud není uvedeno jinak) nasadte do nádoby oba sekací nože.

Guacomole

½ malé červené cibule
 1 rajče, oloupané a bez semínek
 1 malá zelená chilli paprika, bez semínek
 ½ stroužku česneku, rozdrcená
 několik větviček koriandru
 1 zralé avokádo (oloupané a bez pecky)
 15 ml limetové šťávy
 sůl a pepř

- 1 Nakrájejte cibuli, rajče a chilli na 2cm kousky.
- 2 Vložte je i s česnekem a koriandrem do nádoby. Nasekejte směs na jemno - použijte tlačítko pulzního režimu, desetkrát nebo podle potřeby. Přemístěte směs do servírovací misky.
- 3 Nakrájejte avokádo na 2cm kousky a přidejte ho do nádoby s limetovou šťávou. Nasekejte na jemné pyré - použijte tlačítko pulzního režimu, pětkrát nebo podle potřeby.
- 4 Smíchejte obě směsi a dochuťte.

Rajčatová salsa

15 g čerstvého koriandru
1 malá červená cibule
1 zelená chilli paprika, bez
semínek
4 pevná rajčata, oloupaná a bez
semínek
šťáva z 1 limetky
sůl a pepř

- 1 Sekejte koriandr při rychlosti 2 po dobu 5 sekund nebo tak dlouho, než bude nasekaný na jemno. Přemístěte ho do servírovací misky.
- 2 Nakrájejte cibuli a chilli na 2cm kousky a přidejte je do nádoby. Nasekejte směs na jemno - použijte tlačítko pulzního režimu, pětkrát nebo podle potřeby.
- 3 Přidejte ji ke koriandru.
- 4 Nakrájejte rajče na kousky a sekejte ho na hrubo při rychlosti 2 po dobu 5 sekund.
- 5 Přidejte ho ke koriandrové směsi a přimíchejte limetovou šťávu, sůl a pepř.

Jahodová tříšť

4-5 kostek ledu
8 jahod, bez stopek a nakrájené
na půlky
10 ml krystalového cukru,
přibližně

- 1 Vložte kostky ledu a jahody do nádoby a sekejte je pomocí pulzního režimu - desetkrát nebo tak dlouho, dokud nebude led nasekaný na hrubo.
- 2 Přidejte cukr a sekejte pětkrát nebo tak dlouho, dokud nebude cukr do směsi zapracovaný.
- 3 Přemístěte směs do sklenice a ihned podávejte.

Majonéza *(s použitím dávkovače oleje pro přípravu majonézy, pokud je součástí dodávky)*

125 ml olivového oleje
1 vejce
2 kapky citrónové šťávy
sůl a pepř

Viz ilustrace 11 - 12

- 1 Nasadte dolní sekací nůž a přidejte všechny přísady kromě oleje.
- 2 Nasadte dávkovač a nalijte do jamky olej. Rychle nasadte víko a hnací jednotku. Míchejte při rychlosti 2 po dobu 40 sekund nebo tak dlouho, než bude veškerý olej zapracovaný.

Poznámka: V dávkovači zůstane po použití malé množství oleje; jde o normální jev.

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan kezelje. **Az éles kések kezelésekor, az edény ürítésekor és a tisztítás során a forgókést mindig felül fogja meg, a vágóéltől távol.**
- **NE dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a mini aprító edényébe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.**
- Ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
- Nagyobb igénybevétel, például hús feldolgozása esetén ne működtesse folyamatosan 10 másodpercnél tovább. A 10 másodperces

üzemeltetési szakaszok között várjon 2 percet, hogy a motor lehűljön.

- Ne lépje túl a kezelési útmutatóban megadott maximális kapacitásokat (lásd **J** ábra).
- Mindig várjon, amíg a kések teljesen leállnak, mielőtt leveszi a meghajtóegységet az edényről.
- Mindig vegye le a forgókés(eke)t, mielőtt kiüríti az edényt vagy kiönti a tartalmát.
- Soha ne használjon sérült készüléket. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg: ld. A „Szerviz és vevőszolgálat” c. részt.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Ne hagyja, hogy a zsinór lelógjon az asztal vagy a munkafelület szélén, vagy hogy forró felülettel érintkezzen.
- Ne használja az aprítót, ha az edény üres.
- Soha ne működtesse az aprítót, ha az edény folyadékkal van megtöltve.
- Az edényt soha ne használja étel tárolására.
- Használat közben soha ne hagyja magára a készüléket.
- Az aprító helytelen használata balesethez vezethet.
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékot.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben

vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Tisztítás

Lásd a **J** ábrákat

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból.
- A meghajtóegységet tilos vízbe meríteni. Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Tisztítás előtt mindig válassza szét a forgókéseket.
- A forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- Kézze mosogassa el az alkatrészeket, majd szárítsa meg őket. Ezek mosogatógépben is elmoshatók.

- Az alkatrészek gőzsterilizátorban nem fertőtleníthetők. A fertőtlenítéshez használjon fertőtlenítőoldatot, és kövesse az oldat használati utasításában foglaltakat.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Használatbavétel előtt

- Távolítsa el a késpengéről az összes csomagolóanyagot és címkét, a műanyag védőket is beleértve. **Vigyázzon, a kések nagyon élesek.** E védőket ki kell dobni, mivel csak a gyártás és a szállítás során védik a kést.
- Mosogassa el az alkatrészeket: ld. „Tisztítás”.

A készülék részei

- ① Sebességválasztó kapcsoló
- ② Meghajtóegység
- ③ Fedél
- ④ Felső forgókés
- ⑤ Ujjvédő
- ⑥ Alsó forgókés
- ⑦ Edény
- ⑧ Tengelycsap
- ⑨ Csúszásgátló gyűrű
- ⑩ Majonézcsapegetető (ha van)
- ⑪ Kábelcsíptető
- ⑫ Spatula (ha van)

A mini aprító használata

Csúszásgátló gyűrű **A**

- Használat előtt helyezze a csúszásgátló gyűrűt az edény alá, hogy megakadályozza az elcsúszását.

Lásd **A** - **H** ábrák

- **A mini aprító csak akkor működik, ha az edény és a fedél megfelelően a helyén van.**
- Durvább aprításhoz csak az alsó forgókést használja.
- Finomabb aprításhoz vagy pürésítéshez együtt használja a két forgókést.

1. sebesség	Félig nyomja le a vezérlőgombot.
2. sebesség	Teljesen nyomja le a vezérlőgombot.
Rövid üzem (P)	Szaggatott működés (indul/leáll).

Figyelem!

- Ha a készülékkel csecsemők vagy kisgyermekek számára készít ételt, a gyermek etetése előtt mindig ellenőrizze, hogy az összetevők megfelelően elkeveredtek-e.

Tanácsok

- Ha az aprító túl van terhelve, öntsön ki egy kicsit belőle, és több tételben folytassa a feldolgozást, különben túlerőltetheti a motort.
- A kemény élelmiszerek, például kávébab, fűszerek, csokoládé vagy jég aprítása gyorsabban koptatja a forgókéseket.
- Vigyázzon, nehogy túl finomra aprítsa a hozzávalókat. Álljon le, és gyakran ellenőrizze az állagát.
- Néhány fűszer, például szegfűszeg és köménymag aprítása kedvezőtlen hatással lehet a készülék műanyag felületeire.
- Az egyenletes feldolgozás érdekében állítsa le a készüléket és kaparja le az edényt.
- A legjobb eredményt úgy érheti el, ha a nyersanyagot apróra vágja és egyszerre csak kis mennyiséget aprít.
- A fűszernövények jobban apríthatók, ha tiszták és szárazak.
- Zsemlemorzskához célszerű száraz kenyeret használni.

A majonézcsepegtető használata *(ha van)*

Lásd **11** - **12** ábrák

Ld. a majonéz receptet a receptekről szóló részben, ez ismerteti, hogy a majonézcsepegtetőt hogyan kell összeállítani és használni.

Vezetéktároló

- Tekerje a felesleges kábelt a meghajtóegység köré és rögzítse a ⑪ kábelcsíptetővel.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Készült Kínában.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem működik	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A fedél nincs megfelelően rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzítve van-e.
A készülék lelassul vagy gyengül az aprítás közben.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	A feldolgozandó mennyiségekre vonatkozóan a kezelési útmutató ajánlása ad útmutatást.
	Túllépte az ajánlott működési időt.	Nagyobb igénybevétel, például hús feldolgozása esetén ne működtesse folyamatosan 10 másodpercnél tovább. A 10 másodperces üzemeltetési szakaszok között várjon 2 percet, hogy a motor lehűljön.
Az aprítás eredménye nem megfelelő.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	Lásd a „Tanácsok” részt és a kezelési útmutatót K .
A feldolgozás során a műanyag alkatrészek elszíneződtek.	Egyes élelmiszerek elszínezhetik a műanyagot – ez normális jelenség, nem károsítja a műanyagot és nem befolyásolja az étel ízét sem.	Az elszíneződés eltávolításához dörzsölje meg növényi olajba mártott ronggyal.

Receptek

Tegye mindkét forgókést az edénybe (kivéve, ha más van előírva), az alábbi receptek elkészítésekor.

Guacomole

½ kicsi lila hagyma

1 paradicsom, héja és magja nélkül

1 kis zöld csilipaprika, magja nélkül

½ fokhagymagerezd, összezúzva néhány korianderág

1 érett avokádó (meghámozva és kimagozva)

15 ml zöldcitromlé

Só és bors

- 1 Vágja a hagymát, a paradicsomot és a csilit 2 cm-es darabokra.
- 2 Öntse az edénybe a fokhagymával és a korianderrel. Alkalmazza tízszer a rövid üzem funkciót, vagy amíg apróra nem vágta. Öntse át egy tálalóedénybe.
- 3 Vágja az avokádót 2 cm-es darabokra és öntse az edénybe a zöldcitrom levével. Alkalmazza ötször a rövid üzem funkciót, vagy amíg finom püré nem keletkezik.
- 4 Öntse össze a 2 keveréket és ízlés szerint fűszerezze.

Paradicsom salsa

15 g friss koriander

1 kis vöröshagyma

1 zöld csilipaprika, mag nélkül

4 kemény paradicsom, héj és mag nélkül

1 zöld citrom leve

só és bors

- 1 Aprítsa a koriandert 2-es sebességen 5 másodpercig, vagy amíg apróra nem vágta. Öntse át egy tálalóedénybe.
- 2 Vágja a hagymát és a csilit 2 cm-es darabokra és öntse az edénybe. Alkalmazza ötször a rövid üzem funkciót, vagy amíg apróra nem vágta.
- 3 Öntse hozzá a koriandert.

- 4 Vágja darabokra a paradicsomot és 5 másodpercig aprítsa 2-es sebességen.
- 5 Adja hozzá a korianderes keveréket és ízesítse a zöldcitromlével, sóval és borssal.

Epres jégkása

4-5 jégkocka

8 eper, lecsumázva és félbevágva kb. 10 ml finom kristálycukor

- 1 Öntse a jégkockákat és az epret az edénybe és alkalmazza tízszer a rövid üzem funkciót, vagy amíg el nem éri a jég durva aprítását.
- 2 Öntse hozzá a cukrot és alkalmazza ötször a rövid üzem funkciót, vagy amíg a cukor teljesen el nem keveredett.
- 3 Öntse át egy pohárba és azonnal tálalja.

Majonéz *(a majonéz-csepegtető használata, ha van)*

125 ml olívaolaj

1 egész tojás

2 csepp citromlé

só és bors

Lásd 11 - 12 ábrák

- 1 Helyezze be az alsó forgókést és az olaj kivételével az összes hozzávalót öntse bele.
- 2 Helyezze be a majonézcsepegtetőt és öntse az olajat a mélyedésbe. Gyorsan tegye rá a fedelet és a meghajtóegységet. Működtesse az aprítót 2-es sebességen 40 másodpercig, vagy amíg az olaj teljesen el nem keveredett.

Megjegyzés: A használat után kevés olaj fennmarad a majonézcsepegtetőn, ez normális jelenség.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Noże są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.

Podczas obsługi ostrych noży, opróżniania miski oraz czyszczenia noże trzymać wyłącznie za górną część i nie dotykać krawędzi tnącej.

- **NIE rozdrabniać składników gorących.**
- **Podczas wlewania gorącego płynu do miski minirozdrabniacza należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.**
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.

- Rozdrabniając składniki obciążające urządzenie, nie używać go przez czas dłuższy niż 10 sekund ciągłej pracy. Po każdym 10-sekundowym okresie ciągłej pracy należy zrobić 2-minutową przerwę, aby urządzenie ostygło.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników podanej we wskazówkach dotyczących rozdrabniania (zob. rys. **J**).
- Przed zdjęciem korpusu z silnikiem z miski należy poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- Przed opróżnianiem miski bądź zlewaniem rozdrobnionych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć ostrza/ostrze.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie uszkodzenia oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego lub wtyczki.
- Przewód zasilający nie powinien stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami ani luźno zwisać z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- Nie włączać urządzenia, jeżeli miska jest pusta.
- Nigdy nie używać rozdrabniacza do żywności z miską napełnioną składnikami płynnymi.

- Nie używać miski jako pojemnika do przechowywania.
- Włączanego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Stosowanie robota do rozdrabniania w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.

Czyszczenie

Zob. ilustracje **J**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Korpusu z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie. Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Noże należy przed czyszczeniem zawsze rozdzielić.
- Dotykając ostrzy należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Elementy umyć ręcznie, a następnie wysuszyć. Można je także myć w zmywarce do naczyń.
- Części minirozdrabniacza nie są przeznaczone do sterylizacji w sterylizatorze parowym. Należy stosować roztwór do sterylizacji przygotowany zgodnie ze wskazówkami producenta.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe oraz etykiety i zdjąć plastikowe osłony z ostrzy. **Należy zachować ostrożność, ponieważ noże są bardzo ostre.** Osłony ostrzy należy wyrzucić, ponieważ służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas procesu produkcji i przewożenia.

- Umyć części (zob. ustęp pt. „Czyszczenie”).

Oznaczenia

- ① Regulator prędkości
- ② Korpus z silnikiem
- ③ Pokrywa
- ④ Ostrze górne
- ⑤ Uchwyt
- ⑥ Ostrze dolne
- ⑦ Miska
- ⑧ Bolec do nasadzania ostrzy
- ⑨ Pierścień antypoślizgowy
- ⑩ Ociekacz do majonezu (jeżeli załączono w zestawie)
- ⑪ Zaczep przewodu zasilającego
- ⑫ Łopatka (jeżeli załączono w zestawie)

Użytkowanie minirozdrabniacza

Pierścień antypoślizgowy **A**

- Przed użyciem zamocować pierścień antypoślizgowy, aby zapobiec ślizganiu się miski po blacie.

Zob. ilustracje **A - H**

- **Minirozdrabniacz nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostaną poprawnie zablokowane.**
- Do siekania na grubo używać samego ostrza dolnego.
- Aby siekać na drobno lub uzyskać konsystencję purée, używać obu ostrzy razem.

Prędkość 1	Wcisnąć przycisk sterujący do połowy.
Prędkość 2	Wcisnąć przycisk sterujący całkowicie.
Praca przerywana (P)	Używać, włączając i wyłączając.

Uwaga

- Przygotowując pokarm dla niemowląt i małych dzieci, przed podaniem pokarmu zawsze sprawdzić, czy składniki zostały dokładnie rozdrobnione.

Wskazówki

- Jeżeli urządzenie pracuje z bardzo dużym obciążeniem, należy wyjąć część składników i kontynuować rozdrabnianie w kilku etapach. W przeciwnym razie może dojść do przesilenia silnika.
- Rozdrabnianie twardych składników takich jak kawa, przyprawy, czekolada lub lód powoduje szybsze zużywanie się noży.
- Należy uważać, by nie rozdrobnić nadmiernie niektórych składników. Regularnie przerywać pracę i sprawdzać ich konsystencję.
- Niektóre przyprawy korzenne, takie jak goździki czy kminek, mogą wywierać niekorzystny wpływ na tworzywo, z którego wykonany jest rozdrabniacz do żywności.
- Aby składniki były rozdrabniane równomiernie, co jakiś czas przerywać pracę i zgarniać składniki z boków miski.
- Najlepsze wyniki daje pokrojenie składników na małe kawałki i rozdrabnianie ich niewielkiej ilości na raz.
- Ziola najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Na bułkę tartą najlepiej nadaje się suchy chleb.

Użytkowanie ociekacza do majonezu (jeżeli załączono w zestawie)

Zob. ilustracje I1 - I2

Informacje na temat sposobu montażu i użytkowania ociekacza do majonezu znajdują się w przepisie na majonez w części zawierającej przepisy.

Schówek na przewód zasilający

- Nadmiar przewodu należy owinąć wokół korpusu z silnikiem i zabezpieczyć za pomocą przeznaczonego do tego zaczełu ⑪.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano w Chinach.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo osadzona w blokadzie bezpieczeństwa.
Urządzenie zaczyna zwalniać lub przesilać się podczas pracy.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Informacje na temat ilości składników do przetwarzania znajdują się we wskazówkach dotyczących rozdrabniania.
	Przekroczono zalecany czas pracy.	Rozdrabniając składniki obciążające urządzenie, nie używać go przez czas dłuższy niż 10 sekund ciągłej pracy. Po każdym 10-sekundowym okresie ciągłej pracy należy zrobić 2-minutową przerwę, aby nasadka ostygła.
Niezadowolające wyniki siekania.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Zapoznać się z częścią pt. „Wskazówki” i stosować do zaleceń podanych we wskazówkach dotyczących rozdrabniania K .
Plastikowe elementy uległy przebarwieniu podczas rozdrabniania.	Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia – jest to normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw.	Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Przepisy

Przygotowując poniższe potrawy, w misce zamocować oba ostrza (chyba że w przepisie podano inaczej).

Guacomole

½ małej czerwonej cebuli
1 obrany ze skórki pomidor z usuniętymi pestkami
1 mała zielona papryczka chili (z usuniętymi pestkami)
½ zgniecionego ząbka czosnku
kilka gałązek kolendry
1 dojrzałe awokado (obrane i wypestkowane)
15 ml soku z limonki
sól i pieprz

- 1 Cebulę, pomidor i chili pokroić na 2-centymetrowe kawałki.
- 2 Włożyć do miski i dodać czosnek i kolendrę. Posiekać na drobno, 10-krotnie naciskając przycisk pracy przerywanej. Przełożyć do miski, w której pasta ma zostać podana.
- 3 Awokado pokroić na 2-centymetrowe kawałki i dodać do miski razem z sokiem z limonki. Nacisnąć przycisk pracy przerywanej pięć razy – lub do uzyskania gładkiego przecieru.
- 4 Połączyć obie pasty i doprawić do smaku.

Salsa pomidorowa

15 g świeżej kolendry
1 mała cebula czerwona
1 zielona papryczka chili z usuniętymi pestkami
4 jędrne, obrane ze skórki pomidory z usuniętymi pestkami
sok z jednej limonki
sól i pieprz

- 1 Posiekać kolendrę na prędkości 2 przez 5 sekund lub do chwili, aż zostanie posiekana na drobno. Przełożyć do miski, w której pasta ma zostać podana.
- 2 Cebulę i chili pokroić na 2-centymetrowe kawałki i dodać do miski. Posiekać na

drobno, 5-krotnie naciskając przycisk pracy przerywanej.

- 3 Dodać do kolendry.
- 4 Pomidor pokroić na kawałki i posiekać na grubo, używając prędkości 2 przez 5 sekund.
- 5 Dodać do mieszanki z kolendrą i połączyć z sokiem z limonki, solą i pieprzem.

Sok malinowy z kruszonym lodem

4-5 kostek lodu
8 przekrojonych na pół malin (z usuniętymi szypułkami)
ok. 10 ml cukru pudru

- 1 Kostki lodu i truskawki umieścić w misce i rozdrabniać w trybie pracy przerywanej, naciskając przycisk 10 razy lub do chwili, aż lód zostanie posiekany na grubo.
- 2 Dodać cukier i rozdrabniać w trybie pracy przerywanej, naciskając przycisk 5 razy lub do chwili, aż cukier połączy się z resztą składników.
- 3 Przełożyć do szklanki i natychmiast podać.

Majonez (z wykorzystaniem ociekacza do majonezu, jeżeli został załączony w zestawie)

125 ml oliwy z oliwek
1 jajo (całe)
2 krople soku z cytryny
sól, pieprz

Zob. ilustracje 11 - 12

- 1 Zamocować ostrze dolne i dodać wszystkie składniki oprócz oliwy.
- 2 Zamocować ociekacz i do znajdującego się w nim zagłębienia wlać oliwę. Szybko zamocować pokrywę i korpus z silnikiem. Blendować na prędkości 2 przez 40 sekund lub do chwili, aż cała oliwa połączy się z resztą składników.

Uwaga: w ociekaczu może zostać trochę niewykorzystanej oliwy – jest to całkowicie normalne.

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται
εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Οι λεπίδες είναι κοφτερές, να τις χειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε πάντα τη λεπίδα μαχαιριού από το επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων, το άδειασμα του μπολ και τον καθαρισμό.**
- **ΜΗΝ επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**
- **Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στο μπωλ της συσκευής τεμαχισμού τροφών mini chopper, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.**
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

- Όταν επεξεργάζεστε βαριά υλικά όπως κρέας, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς διακοπή για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αφήστε την να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 10 δευτερολέπτων.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται στον οδηγό επεξεργασίας (ανατρέξτε στην εικόνα **J**).
- Περιμένετε πάντα να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες, προτού αφαιρέσετε τη μονάδα μοτέρ.
- Αφαιρείτε πάντα τη(τις) λεπίδα(ες) μαχαιριού πριν αδειάσετε το μπωλ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Αναθέστε τον έλεγχο ή την επισκευή της συσκευής σε έναν τεχνικό: βλ. 'Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Μην αφήνετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ, το καλώδιο και το φινιρίσμα να βραχούν.
- Μην αφήνετε το καλώδιο που περισσεύει να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή τεμαχισμού τροφίμων εάν το μπωλ είναι άδειο.
- Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή τεμαχισμού σε λειτουργία όταν το μπωλ είναι γεμάτο με υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπωλ ως αποθηκευτικό δοχείο.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή

σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.

- Η κακή χρήση της συσκευής τεμαχισμού τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κάποιο μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Καθαρισμός

Ανατρέξτε στις εικόνες **J**

- Θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό. Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Πάντα να βγάζετε τις λεπίδες πριν από το καθαρίσμα.
- Να χειρίζεστε τη λεπίδα με προσοχή – είναι πολύ κοφτερή.
- Πλένετε τα εξαρτήματα στο χέρι και μετά τα στεγνώνετε. Εναλλακτικά, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Τα μέρη της συσκευής είναι ακατάλληλα για χρήση σε Αποστειρωτή Ατμού. Ωστόσο μπορείτε να χρησιμοποιείτε αποστειρωτικό διάλυμα σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή του αποστειρωτικού διαλύματος.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε τη συσκευασία και όλες τις ετικέτες συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών καλυμμάτων λεπίδας από τη λεπίδα μαχαιριού. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Αυτά τα καλύμματα πρέπει να απορρίπτονται, καθώς

χρησιμοποιούνται μόνο για την προστασία της λεπίδας κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Διακόπτης επιλογής ταχύτητας
- ② Μονάδα μοτέρ
- ③ Καπάκι
- ④ Επάνω λεπίδα μαχαιριού
- ⑤ Άξονας λεπίδας
- ⑥ Κάτω λεπίδα μαχαιριού
- ⑦ Μπωλ
- ⑧ Ακίδα στερέωσης
- ⑨ Αντιολισθητικός δακτύλιος
- ⑩ Εξάρτημα μαγιονέζας (εάν παρέχεται)
- ⑪ Άγκιστρο καλωδίου
- ⑫ Σπάτουλα (εάν παρέχεται)

Χρήση της συσκευής τεμαχισμού τροφών Mini Chopper

Αντιολισθητικός δακτύλιος **A**

- Πριν από τη χρήση, τοποθετήστε τον αντιολισθητικό δακτύλιο για να μην γλιστράει το μπολ επάνω στον πάγκο εργασίας.

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - H

- Το Mini Chopper δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν ασφαλίσουν σωστά με την ενδοασφάλεια.
- Για πιο χοντρό τεμαχισμό, χρησιμοποιείτε μόνο την κάτω λεπίδα.
- Για πιο λεπτό τεμαχισμό ή πολτοποιήση, χρησιμοποιείτε και τις δύο λεπίδες μαζί.

Ταχύτητα 1	Πιέστε τον Διακόπτη επιλογής μέχρι τη μέση προς τα κάτω.
Ταχύτητα 2	Πιέστε τον Διακόπτη επιλογής έως ότου κατέβει εντελώς.
Λειτουργία παλμού (P)	Ξεκινάτε και σταματάτε τη συσκευή.

Προσοχή

- Αν προετοιμάζετε τροφή για μωρά ή μικρά παιδιά, ελέγχετε πάντα ότι τα υλικά έχουν αναμειχθεί πλήρως πριν τους δώσετε την τροφή.

Πρακτικές συμβουλές

- Εάν η συσκευή καταπονείται, αφαιρέστε λίγο μείγμα και συνεχίστε την επεξεργασία τμηματικά. Διαφορετικά μπορεί να καταστρέψετε το μοτέρ.
- Ο τεμαχισμός σκληρών τροφίμων, όπως είναι οι κόκκοι καφέ, τα μπαχαρικά, η σοκολάτα ή ο πάγος, θα προκαλέσουν γρηγορότερα φθορά στις λεπίδες μαχαιριών.
- Φροντίστε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά ορισμένα υλικά. Σταματάτε και ελέγχετε τακτικά την υφή του μείγματος.
- Ορισμένα μπαχαρικά, όπως το γαρύφαλλο και οι σπόροι του κύμινου, μπορεί να φθείρουν το πλαστικό της συσκευής τεμαχισμού.
- Για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη επεξεργασία, σταματήστε τη συσκευή και ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπωλ.
- Θα έχετε βέλτιστα αποτελέσματα εάν κόβετε τα τρόφιμα σε μικρά

κομμάτια και τεμαχίζετε μικρές ποσότητες κάθε φορά.

- Τα βότανα κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά.
- Για τριμμένη φρυγανιά, θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα εάν χρησιμοποιείτε μπαγιάτικο ψωμί.

Πώς χρησιμοποιείται το εξάρτημα μαγιονέζας (εάν παρέχεται)

Ανατρέξτε στις εικόνες

11 - 12

Για πληροφορίες σχετικά με το πώς να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα μαγιονέζας, ανατρέξτε στη συνταγή για μαγιονέζα που περιλαμβάνεται στην ενότητα με τις συνταγές.

Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από τη μονάδα μοτέρ ασφαρίζοντάς το με το άγκιστρο του καλωδίου (11).

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις

νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.

- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά με την ενδοασφάλεια.
Η συσκευή αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία.	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στον οδηγό επεξεργασίας για τις ποσότητες επεξεργασίας.
	Η συσκευή έχει υπερβεί τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας.	Όταν επεξεργάζεστε βαριά υλικά όπως κρέας, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς διακοπή για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αφήστε την να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 10 δευτερολέπτων.
Μη ικανοποιητικός τεμαχισμός.	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στην ενότητα «συμβουλές» και ακολουθήστε τον οδηγό επεξεργασίας K .
Το χρώμα των πλαστικών εξαρτημάτων έχει αλλοιωθεί μετά την επεξεργασία.	Κάποια τρόφιμα μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού – αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε επηρεάζει τη γεύση του φαγητού.	Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Συνταγές

Όταν εκτελείτε τις ακόλουθες συνταγές, προσαρμόζετε και τις δύο λεπίδες μέσα στο μπωλ (εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά).

Γκουακομόλε

½ μικρό κόκκινο κρεμμύδι
1 ντομάτα ξεφλουδισμένη και χωρίς σπόρια,
1 μικρή πράσινη πιπερίτσα τσίλι, χωρίς σπόρια
½ σκελίδα σκόρδο λιωμένο
λίγα κλωναράκια κόλιαντρο
1 ώριμο αβοκάντο (χωρίς τη φλούδα και το κουκούτσι)
15 ml χυμός λάιμ
αλάτι και πιπέρι

- 1 Κόψτε το κρεμμύδι, την ντομάτα και την πιπερίτσα τσίλι σε κομμάτια μεγέθους 2 εκ.
- 2 Προσθέστε τα στο μπολ μαζί με το σκόρδο και το κόλιαντρο. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού 10 φορές ή έως ότου τεμαχιστούν σε πολύ ψιλά κομμάτια. Αδειάστε το σε μπολ σερβιρίσματος.
- 3 Κόψτε το αβοκάντο σε κομμάτια μεγέθους 2 εκ. και προσθέστε το στο μπολ μαζί με τον χυμό λάιμ. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού 5 φορές ή έως ότου δημιουργηθεί ένας αραιός πολτός.
- 4 Ανακατέψτε τα 2 μείγματα και προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Σάλτσα ντομάτας

15 γρ. φρέσκο κόλιανδρο
1 μικρό κρεμμύδι
1 πράσινη πιπερίτσα τσίλι, χωρίς σπόρια
4 σφιχτές ντομάτες, ξεφλουδισμένες και χωρίς σπόρια
χυμός από 1 λάιμ
αλάτι και πιπέρι

- 1 Επεξεργαστείτε το κόλιαντρο στην ταχύτητα 2 για 5 δευτερόλεπτα ή έως ότου τεμαχιστεί σε πολύ ψιλά κομμάτια. Αδειάστε το σε μπολ σερβιρίσματος.
- 2 Κόψτε το κρεμμύδι και την πιπερίτσα τσίλι σε κομμάτια μεγέθους 2 εκ. και προσθέστε τα στο μπολ. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού 5 φορές ή έως ότου τεμαχιστούν σε πολύ ψιλά κομμάτια.
- 3 Προσθέστε τα στο κόλιαντρο.
- 4 Κόψτε την ντομάτα και τεμαχίστε την σε χοντρά κομμάτια στην ταχύτητα 2 για 5 δευτερόλεπτα.
- 5 Προσθέστε την στο μείγμα με το κόλιαντρο και ανακατέψτε με τον χυμό λάιμ, αλάτι και πιπέρι.

Γρανίτα φράουλα

4-5 παγάκια
8 φράουλες, χωρίς κοτσάνια κομμένες στη μέση
10 ml άχνη ζάχαρη (περίπου)

- 1 Τοποθετήστε τα παγάκια και τις φράουλες στο μπολ και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού 10 φορές ή έως ότου ο πάγος τεμαχιστεί σε χοντρά κομμάτια.
- 2 Προσθέστε τη ζάχαρη και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού 5 φορές ή έως ότου ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- 3 Αδειάστε σε ποτήρι και σερβίρετε αμέσως.

Μαγιονέζα (χρησιμοποιώντας
το εξάρτημα μαγιονέζας
εφόσον παρέχεται)

125 ml ελαιόλαδο

1 ολόκληρο αυγό

2 σταγόνες χυμό λεμονιού

αλάτι και πιπέρι

Ανατρέξτε στις εικόνες

I1 - I2

- 1 Τοποθετήστε την κάτω
λεπίδα μαχαιριού και
προσθέστε όλα τα υλικά
εκτός από το λάδι.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα
μαγιονέζας και προσθέστε
το λάδι από την υποδοχή
του. Τοποθετήστε αμέσως
το καπάκι και τη μονάδα
μοτέρ. Επεξεργαστείτε
στην ταχύτητα 2 για 40
δευτερόλεπτα ή έως ότου
ενσωματωθεί όλο το λάδι.

Σημείωση: Μετά τη χρήση,
κάποια ποσότητα λαδιού θα
παραμείνει στο εξάρτημα
μαγιονέζας, το οποίο είναι
φυσιολογικό.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- Лезвия ножа острые, поэтому обращайтесь с ножом осторожно.

При обращении с острыми режущими лезвиями, при опорожнении чаши и во время чистки, острые лезвия следует всегда держать за верхнюю часть, подальше от режущего края.

- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **Будьте осторожны, если вы наливаете горячую жидкость в чашу мини-измельчителя, так как при внезапном образовании пара ее может выбросить наружу.**
- Перед сборкой, разборкой или чисткой всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, если вы оставляете его без присмотра.
- При переработке тяжелых порций продуктов, таких как мясо, не допускайте, чтобы прибор

работал более 10 секунд. Дайте прибору остынуть на 2 минуты между каждыми 10 секундами работы.

- Не превышайте предельные значения, указанные в руководстве по обработке продуктов (см. схему **J**).
- Перед тем, как снять с чаши блок питания, дождитесь полной остановки ножевого блока.
- Перед тем, как перед тем, как опорожнить чашу или вылить ее содержимое.
- Не используйте поврежденный прибор. Проверка или ремонт осуществляются в специализированных центрах: см. раздел «Обслуживание и забота о покупателях».
- Не допускайте попадания влаги на блок питания, шнур или вилок.
- Сетевой шнур не должен свешиваться с края стола или другой рабочей поверхности, а также соприкасаться с горячей поверхностью.
- Прежде чем включить прибор, проверьте наличие загруженных продуктов в чаше.
- Не допускайте, чтобы измельчитель работал при наличии жидкости в чаше.
- Не используйте чашу как контейнер для хранения.
- Никогда не оставляйте

включенный прибор без присмотра.

- Неправильное использование кухонного измельчителя может причинить травму.
- Используйте только те насадки, которые рекомендованы производителем.
- Дети должны находиться под присмотром и не играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Чистка

См. иллюстрации **J**

- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки перед чисткой.
- Не погружайте блок питания в воду. Вытрите влажной тряпкой, затем высушите.
- Перед чисткой всегда отделяйте лезвия.
- Аккуратно обращайтесь с ножом – он очень острый.
- Части прибора мойте вручную, а затем сушите. Их также можно мыть в посудомоечной машине.
- Эти части нельзя помещать в паровой стерилизатор. Вместо этого используйте стерилизующие растворы, рекомендованные в инструкциях изготовителя.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- Распакуйте изделие, снимите все ярлыки и пластиковую защитную упаковку с ножевого блока.

Будьте осторожны, т.к.

лезвия очень острые. Не храните защитную упаковку, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.

- Промойте детали: см. раздел «Чистка».

Основные компоненты

- ① Переключатель скорости
- ② Блок питания
- ③ Крышка
- ④ Верхнее лезвие ножа
- ⑤ Ручка
- ⑥ Нижнее лезвие ножа
- ⑦ Чаша
- ⑧ Фиксирующий штифт
- ⑨ Противоскользящее кольцо
- ⑩ Насадка для приготовления майонеза (если входит в комплект поставки)
- ⑪ Зажим для шнура
- ⑫ Лопатка (если входит в комплект поставки)

Как пользоваться мини измельчителем

Противоскользящее кольцо

А

- Перед использованием положите противоскользящее кольцо, чтобы чаша не скользила по столешнице.

См. иллюстрации **А - Н**

- **Мини измельчитель будет работать только при условии, что чаша и крышка правильно зафиксированы через механизм блокировки.**
- Для более грубого измельчения используйте только нижнее лезвие.
- Для более тонкого измельчения или пюре используйте оба лезвия вместе.

Скорость 1	Поверните регулятор управления на половину поворота вниз.
Скорость 2	Поверните регулятор управления вниз до конца.
Импульсный режим (P)	Используйте режим «пуск / стоп»

Важно:

- Если вы готовите пищу для грудных или маленьких детей, перед кормлением убедитесь в том, что пища тщательно измельчена.

Полезные советы

- Если измельчитель работает с усилием, извлеките часть смеси и выполните обработку продуктов в несколько приемов, в противном случае вы можете повредить двигатель.
- При измельчении твердых продуктов, таких как кофейные зерна, специи, шоколад или лед лезвия ножей будут изнашиваться быстрее
- Не измельчайте некоторые ингредиенты слишком сильно. Часто выключайте прибор и проверяйте консистенцию.
- Некоторые специи, такие как дольки чеснока и семена тмина могут оказать неблагоприятное воздействие на пластик вашего измельчителя.
- Для обеспечения равномерной обработки остановите работу и поскоблите внутреннюю поверхность чаши.

- Наилучшие результаты можно получить, нарезав продукты на мелкие кусочки и измельчая одновременно малые количества.
- Травы измельчаются лучше, если они чистые и сухие.
- Для хлебных крошек лучшие результаты достигаются при использовании черствого хлеба.

Как пользоваться майонезной

капельницей (если входит в комплект поставки)

См. иллюстрации I1 - I2

Инструкции по сборке и использованию майонезной капельницы находятся в отделе “Рецепты”.

Хранение шнура

- Хранение шнура -
Навертите лишнюю часть шнура вокруг блока питания, закрепив шнур для шнура (11).

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:
Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2021 года = 21T04



Модель	TYPE: CHP61
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощность	500 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	Причина	Устранение
Прибор не работает.	Нет питания.	Убедитесь в том, что прибор подключен к сети.
	Крышка не зафиксирована правильно.	Убедитесь в том, что крышка правильно зафиксирована через механизм блокировки.
Работа прибора начинается замедляться или становится затрудненной во время обработки.	Превышение рекомендованного количества.	Количества, подлежащие обработке, указаны в рекомендованном руководстве.
	Превышение рекомендуемого времени работы.	При переработке партий тяжелых before партий продуктов, таких как мясо, не допускайте, чтобы прибор работал более 10 секунд. Дайте прибору остынуть на 2 минуты между каждыми 10 секундами работы.
Плохие результаты измельчения.	Превышение рекомендуемого количества.	См. раздел рекомендаций и следуйте указаниям из руководства по обработке К
Изменение окраски пластмассовых частей прибора в результате обработки.	Некоторые продукты могут обесцвечивать пластик - это нормально, не повредит пластик и не повлияет на вкус вашей еды.	Чтобы удалить обесцвечивание, протрите тряпкой, смоченной в растительном масле.

Рецепты

Для приготовления блюд по указанным рецептам установите оба лезвия внутри чаши (за исключением особых случаев).

Соус «Гуакомоле»

½ маленькой головки красного лука
 1 помидор, почистить и удалить семена
 1 небольшой зеленый перец-Чили, удалите семена
 ½ зубчика чеснока, измельчить
 Несколько веточек кориандра
 1 зрелый авокадо (без кожи и косточки)
 15 мл сока лайма
 соль и перец

- 1 Нарежьте луковичу, помидор и чили на кусочки по 2 см.
- 2 Добавьте в чашу с чесноком и кориандром. Обработайте в импульсном режиме 10 раз или до тонкого измельчения. Переместите в сервировочную чашу.
- 3 Нарежьте авокадо на кусочки по 2 см и поместите в чашу с лаймовым соком. Обработайте в импульсном режиме 5 раз или до образования нежного пюре.
- 4 Соедините обе смеси и добавьте приправ по вкусу.

Томатный соус «Салса»

15 г. свежего кориандра
 1 красная луковича небольшого размера
 1 зеленый снимите кожицу и, удалите семена
 4 твердых помидора, почистите и удалите семена
 сок одного лайма
 соль и перец

- 1 Обработайте кориандр на скорости 2 в течение 5 секунд или до мелкого измельчения. Переместите в сервировочную чашу.
- 2 Нарежьте лук и чили на кусочки по 2 см и добавьте в чашу. Обработайте импульсным режимом 5 раз или до мелкого измельчения.
- 3 Добавьте к кориандру.
- 4 Нарежьте помидор на кусочки и измельчите на скорости 2 в течение 5 секунд до грубого измельчения.
- 5 Добавьте в смесь с кориандром и используйте в сочетании с соком лайма, солью и перцем.

Клубничный коктейль

4-5 кубиков льда
 8 ягод клубники, снимите кожицу и разрежьте пополам
 приблизительно 10 мл сахарной пудры

- 1 Поместите кубики льда и клубнику в чашу и обработайте в импульсном режиме 10 раз или до состояния, при котором лед будет грубо измельчен.
- 2 Добавьте сахар и обработайте в импульсном режиме 5 раз или до полного растворения сахара в смеси.
- 3 Поместите в бокал и подайте немедленно.

Майонез (используйте майонезную капельницу, если она входит в комплект поставки)

125 мл оливкового масла
 1 яйцо, целое
 2 капли лимонного сока
 соль и перец

См. иллюстрации 11 - 12

- 1 Установите нижнее лезвие ножа и добавьте все ингредиенты, кроме подсолнечного масла.
- 2 Установите майонезную капельницу и добавьте в углубление растительное масло. Быстро установите крышку и блок питания. Обработайте на скорости 2 в течение 40 секунд или до полного растворения масла в смеси.

Примечание: некоторое количество масла останется в майонезной капельнице после использования, это нормально.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- Пышақ жүздері өткір, абай болыңыз. **Өткір кескіш жүздерді пайдаланғанда, тостағанды босатқанда және тазалау кезінде пышақ жүзін әрдайым кесетін шетінен алыс, жоғары қаратып ұстаңыз.**
- **Ыстық ингредиенттерді ӨҢДЕМЕҢІЗ.**
- **Шағын ұсақтағыш тостағанына ыстық сұйықтық құйылып тұрғанда абай болыңыз, себебі кенет булану салдарынан ол құрылғыдан шығып кетуі мүмкін.**
- Егер құрылғы қараусыз қалдырылатын болса немесе құрастырудан, бөлшектеуден не тазалаудан бұрын оны әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Ет сияқты салмағы ауыр заттарды өңдеген кезде, 10 секундтан ұзақ жұмыс жасамаңыз. Әр 10

секундтық жұмыс кезінде 2 минут бойы салқындатыңыз.

- Өңдеу нұсқаулығында көрсетілген ең жоғарғы қуаттан асырмаңыз (J суретін қараңыз).
- Қуат блогын тостағаннан алмас бұрын, әрқашан жүздердің толық тоқтауын күтіңіз.
- Тостағанды босату немесе ондағы затты құю алдында әрқашан пышақ жүздерін алып тастаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат блогына, сымға немесе ашаға ешқашан су тигізбеңіз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тигізбеңіз.
- Тостаған бос болса, тағамды ұсақтағышты іске қоспаңыз.
- Тостағанында сұйықтық толып тұрған ұсақтағышты ешқашан іске қоспаңыз.
- Тостағанды сақтау контейнері ретінде ешқашан пайдаланбаңыз.
- Аспапты ешқашан назарсыз қалдырмаңыз.
- Тағамды ұсақтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғымен ойнамауын

қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.

- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда, Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Тазалау

Ж суреттерін қараңыз

- Жуу алдында әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат блогын суға батырмаңыз. Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Тазалау алдында жүздерді әрқашан бөлек қойыңыз.
- Пышақ жүзін абайлап ұстаңыз-ол өте өткір.
- Бөлшектерді қолмен жуып,

кептіріңіз. Болмаса оларды ыдыс жуу машинасында жууға болады.

- Бөлшектер бу стерилизаторы үшін арналмаған. Оның орнына өңдеуші нұсқауында көрсетілген стерилизация шешімін қолданыңыз.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Алғаш рет қолданбас бұрын

- Пышақ жүзінен пластикалық жүз орамаларын, соның ішінде барлық орамалар мен жапсырмаларды алыңыз. **Жүздері өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде жүзді қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- Бөліктерін жуыңыз: «Тазалау» бөлімін қараңыз.

Перне

- ① Жылдамдықты таңдау құралы
- ② Қуат блогы
- ③ Қақпақ
- ④ Жоғарғы пышақ жүзі
- ⑤ Тұтқа
- ⑥ Төменгі пышақ жүзі
- ⑦ Тостаған
- ⑧ Бекіткіш
- ⑨ Сырғанауға қарсы сақина
- ⑩ Майонез шөміші (бар болса)
- ⑪ Сым қысқышы
- ⑫ Қалақша (бар болса)

Шағын

ұсақтағышыңызды пайдалану үшін

Сырғанауға қарсы сақина **A**

- Тостаған үстел үстінде сырғанамауы үшін, пайдалану алдында сырғанауға қарсы сақинаны салыңыз.

A - H суреттерін қараңыз

- **Тостаған және қақпақ өзара бұғатталмайынша шағын ұсақтағышыңыз жұмыс істемейді.**
- Ірілеу бөлшектерге ұсақтау үшін төменгі жүздің өзін пайдаланыңыз.
- Жақсылап ұсақтау немесе езбе жасау үшін екі жүзді бірге пайдаланыңыз

1-жылдамдық	Басуды басқару Түймені жартылай басыңыз.
2-жылдамдық	Басуды басқару Түймені толық басыңыз.
Импульс (P)	Іске қосу/ тоқтату әрекетін пайдаланыңыз.

Маңызды

- Бөпелер мен кішкентай балаларға тағам дайындаудан кейін әрқашан барлық құрамалардың бөлшектенгенін тамақтану алдында тексеріңіз.

Кеңестер

- Ұсақтағыш қиналып жұмыс істесе, қоспаның кейбір бөліктерін алып тастаңыз және бірнеше бумаға бөліп өңдеуді жалғастырыңыз, әйтпесе, оның моторға күш салуы мүмкін.
- Кофе дәндері, дәмдеуіштер, шоколад немесе мұз сияқты қатты тағамдарды ұсақтасаңыз, жүздер тезірек тозады.
- Кейбір ингредиенттерді өңдеген кезде сақ болыңыз. Тоқтатып, қоюлығын жиі тексеріңіз.
- Сарымсақ бөліктері, зире дәндері сияқты дәмдеуіштер ұсақтағыштағы пластикке жағымсыз әсер етуі мүмкін.
- Біркелкі өңдеуді қамтамасыз ету үшін жұмысты тоқтатып, тостағанды қырып алыңыз.

- Ең үздік нәтижеге жету үшін тағамды кішкене бөліктерге кесіп, бір ретте аз мөлшерде ұсақтау керек.
- Шөптер таза және құрғақ күйінде жақсы ұсақталады.
- Нан үгіндісін ескірген наннан жасаған жөн.

Майонез шөмішті қолдану үшін (бар болса)

11 - 12 суреттерін қараңыз

Майонез шөмішін құрастыру және қолдану туралы қосымша мәліметтерді рецепт бөліміндегі майонез рецептінен қараңыз.

Сымды сақтау орны

- Сымды сым қысқышында ¹¹ бекітіп, артық сымды қуат блогына ораңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2021 жылғы 1 қыркүйек 21T04.



Үлгі	TYPE: CHP61
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	500Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцевская 27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	Себеп	Шешім
Құрылғы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Құрылғының розеткаға дұрыс жалғанғанын тексеріңіз.
	Қақпақ дұрыс құлыпталмаған.	Қақпақтың дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.
Құрылғы өңдеу кезінде баяу немесе ауыр жұмыс істей бастайды.	Ұсынылған мөлшерден асырылды.	Өңдеуге болатын мөлшерді ұсынылған өңдеу нұсқаулығынан қараңыз.
	Ұсынылған жұмыс уақыты асырылды.	Ет сияқты салмағы ауыр заттарды өңдеген кезде 10 секундтан ұзақ жұмыс жасамаңыз. Әр 10 секундтық жұмыс кезінде 2 минут бойы салқындатыңыз.
Ұсақтау нәтижесі нашар.	Ұсынылған мөлшерден асырылды.	Нұсқау бөлімін қарап, өңдеу нұсқаулығын сақтаңыз К .
Өңдеуден кейін пластикалық бөлшектер түссізденді.	Кейбір тағамдар пластиктің түссізденуіне себеп болуы мүмкін — бұл қалыпты жағдай және пластикке зиян келтірмейді немесе тағам дәміне әсер етпейді.	Түссізденуді кетіру үшін көкөніс майына малынған шүберекпен сүртіңіз.

Рецепттер

Келесі рецепттерді орындаған кезде, екі жүзді тостағанға салыңыз (басқаша көрсетілмеген болса).

Гуакамоле

½ кішкентай қызыл пияз
1 қызанақ, қабығы мен тұқымдарын алып тастаңыз
1 кішкентай жасыл бұрыш, тұқымы алынған
½ бас сарымсақ, ұсақталған бірнеше күнзе сабағы
1 піскен авокадо (қабығы мен дәні алынған)
15 мл лайм шырыны
тұз және бұрыш

- 1 Пиязды, қызанақты және қабықты бұрышты 2 см-лік бөліктерге тураңыз.
- 2 Тостағанға сарымсақ және күнземен бірге салыңыз. 10 рет немесе жақсылап ұсақталғанша импульс режимінде өңдеңіз. Көмекші тостағанға салыңыз.
- 3 Авокадоны 2 см-лік бөліктерге турап, тостағанға лайм шырынымен бірге салыңыз. 5 рет немесе жақсылап езілгенше импульс режимінде өңдеңіз.
- 4 2 қоспаны біріктіріп, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.

Қызанақ сальсасы

15 г жас күнзе

1 кішкентай қызыл пияз

1 жасыл бұрыш, тұқымы алынған

4 қатты қызанақ, қабығы мен

тұқымдарын алып тастаңыз

1 лайм шырыны

тұз және бұрыш

- 1 Күнзені ұсақ туралғанша 2-жылдамдықта 5 секунд бойы өңдеңіз. Көмекші тостағанға салыңыз.
- 2 Пиязды және қабықты бұрышты 2 см-лік бөліктерге турап, тостағанға салыңыз. 5 рет немесе жақсылап ұсақталғанша импульс режимінде өңдеңіз.
- 3 Күнзеге қосыңыз.
- 4 Қызанақты бөліктерге турап, 2-жылдамдықта 5 секунд бойы ірілеу бөлшектерге ұсақтаңыз.
- 5 Күнзе қоспасына салып, лайм шырынымен, тұзбен және бұрышпен араластырыңыз.

Құлпынай слаші

4-5 мұз кесектері

8 құлпынай, шөбі алынған және екіге бөлінген

10 мл қант ұнтағы, шамамен

- 1 Мұз текшелерін және бүлдіргенді тостағанға салып, мұз ірі бөліктерге ұсақталғанша 10 рет импульс режимінде өңдеңіз.
- 2 Қант қосып, 5 рет немесе ерігенше импульс режимінде өңдеңіз.
- 3 Стақанға құйып, дереу ұсыныңыз.

Майонез (берілген жағдайда майонез шөмішін пайдалану)

125 мл зәйтүн майы

1 бүтін жұмыртқа

2 тамшы лимон шырыны

тұз және бұрыш

11 - 12 суреттерін қараңыз

- 1 Төменгі пышақ жүзін орнатып, майдан басқа барлық ингредиенттерді қосыңыз.
- 2 Майонез шарасын орнатып, майды ойысқа құйыңыз. Қақпағын жылдам бекітіп, құрылғы қуатын қосыңыз. 2-жылдамдықта 40 секунд бойы немесе барлық май араласып кеткенше өңдеңіз.

Ескертпе: Майонез шарасында біраз май қалуы мүмкін, бұл - қалыпты жағдай.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Nože sú ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s ostrými čepelami nožov vyprázdňovaní misy a pri čistení vždy držte čepel noža hore, mimo reznej hrany.**
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Ak sa do mini sekáčika naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.**
- Pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením vždy vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania, ak je nechaný bez dozoru.
- Pri spracovaní ťažkých ingrediencií, ako je mäso, nepracujte bez prestávky dlhšie ako 10 sekúnd. Medzi každou 10 sekundovou prevádzkou nechajte spotrebič 2 minúty vychladnúť.

- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v pokynoch na spracovávanie (pozri obrázok **J**).
- Pred zložením pohonnej jednotky z nádoby vždy počkajte, kým nože úplne nezastanú.
- Pred vyprázdnením alebo vyliatím obsahu nádoby vždy najskôr vyberte nože.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky a zabráňte jej dotyku s horúcimi predmetmi.
- Elektrický sekáčik nespúšťajte, keď je nádoba prázdna.
- Nikdy nepoužívajte sekáčik na potraviny s nádobou naplnenou tekutinou.
- Nikdy nepoužívajte misu ako nádobou na uloženie.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Nesprávne používanie elektrického sekáčika potravín môže viesť k poraneniu.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.

- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Čistenie

Pozrite si obrázky **J**

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Neponárajte napájaciu jednotku do vody. Utrite ju navlhčenou utierkou a potom osušte.
- Vždy oddel'te čepele pred čistením.
- S nožovou jednotkou manipulujte opatrne – nože sú mimoriadne ostré.
- Diely umyte ručne a potom ich vysušte. Alternatívne ich môžete umývať v umývačke riadu.
- Súčasti tohto zariadenia nie sú vhodné na používanie v parnom

sterilizátore. Namiesto toho používajte sterilizačné roztoky podľa inštrukcií ich výrobcu.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obaly a štítky, vrátane pastových krytov z čepele noža.
Počínajte si opatrne, lebo rezné hrany sú veľmi ostré.
Tieto kryty sa musia odstrániť, lebo slúžia len na ochranu čepele počas výroby a transportu.
- Poumývajte jednotlivé časti: pozrite časť „Čistenie“.

Popis súčastí

- ① Volič rýchlosti
- ② Pohonná jednotka
- ③ Kryt
- ④ Vrchné nože
- ⑤ Držadlo
- ⑥ Spodné nože
- ⑦ Nádoba
- ⑧ Umiestňovací čap
- ⑨ Protišmykový krúžok
- ⑩ Dávkovač majonézy (ak je dodaná)
- ⑪ Príchytka kábla
- ⑫ Lopatka (ak je dodaná)

Používanie mini sekáčika

Protišmykový krúžok **A**

- Pred použitím použite protišmykový krúžok aby ste predišli šmykaniu misy na pracovnej doske.

Pozrite si obrázky **A** - **H**

- **Váš mini sekáčik nebude fungovať, pokiaľ nie sú misa a veko správne zaistené.**
- Na hrubšie sekanie použite samostatne len spodnú čepeľ.
- Na jemnejšie sekanie alebo prípravu pyré používajte obidve čepele spolu

Rýchlosť 1	Stlačte ovládacie tlačidlo do polovice.
Rýchlosť 2	Stlačte ovládacie tlačidlo úplne.
Pulzovanie (P)	Použite činnosť Štart/Stop.

Dôležité upozornenia

- Ak budete pripravovať potravu pre bábätká alebo malé deti, pred jej podaním sa vždy uistite, že jednotlivé zložky sú dôkladne premiešané.

Pokyny

- Ak elektrický sekáčik pri sekaní spomaľuje, odoberte časť zmesi a pokračujte v mixovaní vo viacerých dávkach, inak môžete preťažiť motor.
- Sekanie tvrdých potravín, ako sú kávové zrná, korenie, čokoláda alebo ľad, má za následok rýchlejšie opotrebenie čepelí nožov.
- Dávajte pozor, aby ste niektoré ingrediencie nemixovali príliš dlho. Zariadenie opakovane zastavte a skontrolujte konzistenciu ingrediencií.
- Niektoré koreniny, ako sú klinčeky, a kmínové semiačka môžu mať nepriaznivý účinok na plasty vášho sekáčika na potraviny.
- Aby ste zaistili rovnomerné spracovanie, miskú zastavte a zoškrabte zo strán prísady.
- Najlepšie výsledky sa dajú dosiahnuť nakrájaním jedla na malé kúsky a sekaním malého množstva v dávkach.
- Byliny sa nasekajú lepšie, keď sú čisté a suché.
- Pri príprave strúhanky dosiahnete najlepšie výsledky zo starého chleba.

Používanie dávkovača majonézy *(ak je dodaný)*

Pozrite si obrázky 11 - 12

Informácie o zostavení a používaní dávkovača majonézy nájdete v recepte na majonézu v časti receptov.

Uloženie kábla

- Omotajte prebytočný kábel okolo napájacej jednotky a zaistite kábel v káblovej príchytke ⑪.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do siete.
	Veko nie je správne uzamknuté.	Skontrolujte, či je veko správne uzamknuté.
Počas spracovania sa zariadenie spomalí alebo pracuje ťažko.	Bolo prekročené odporúčané množstvo.	Množstvá na spracovanie nájdete v sprievodcovi odporúčaným spracovaním.
	Bol prekročený odporúčaný čas prevádzky.	Pri spracovaní ťažkých ingrediencií, ako je mäso, nepracujte bez prestávky dlhšie ako 10 sekúnd. Medzi každou 10 sekundovou prevádzkou nechajte spotrebič 2 minúty vychladnúť.
Zlé výsledky sekania.	Bolo prekročené odporúčané množstvo.	Prečítajte si časť s tipmi a postupujte podľa pokynov na spracovanie K .
Plastové diely po spracovaní zmenili farbu.	Niektoré potraviny môžu sfarbiť plast – toto je normálne a nepoškodí sa tým plast ani neovplyvní chuť vášho jedla.	Utierkou namočenou v rastlinnom oleji môžete sfarbenie jednoduchšie odstrániť.

Recepty

Pri nasledujúcich receptoch nasadte do nádoby oba nože (ak nie je uvedené inak).

Guacomole

½ malej červenej cibule
1 paradajka bez šupky a semienok
1 malé zelené čili bez semienok
½ strúčika roztlačeného cesnaku
pár vetvičiek koriandru
1 zrelé avokádo (odstránená šupka a kôstka)
15ml limetkovej šťavy
soľ a čierne korenie

- 1 Cibuľu, paradajku a čili nakrájajte na 2 cm kúsky.
- 2 Pridajte do misky s cesnakom a koriandrom. Pulzujte 10-krát alebo až kým nie sú nasekané najemno. Preložte do servírovacej misky.
- 3 Avokáda nakrájajte na 2 cm kúsky a pridajte ich do misky limetovou šťavou. Pulzujte 5-krát alebo kým získate jemné pyré
- 4 Skombinujte 2 zmesi a ochuťte podľa chuti.

Paradajková salsa

15 g čerstvého koriandra
1 malá červená cibuľa
1 zelené čili bez semienok
4 tvrdšie paradajky bez šupky a semienok
šťava z 1 citróna
soľ a čierne korenie

- 1 Koriander nasekajte na rýchlosti 2 po dobu 5 sekúnd alebo kým nie je nasekaný najemno. Preložte do servírovacej misky.
- 2 Cibule a čili nakrájajte na 2 cm kúsky a pridajte ich do misky. Pulzujte 5-krát alebo až kým nie sú nasekané najemno.
- 3 Pridajte zmes ku koriandru.
- 4 Paradajku nakrájajte na kúsky a nasekajte ju nahrubo na rýchlosti 2 po dobu asi 5 sekúnd.
- 5 Pridajte zmes ku koriandru a skombinujte ju so šťavou, soľou a čiernym korením.

Jahodová ľadová drť

4 – 5 kociek ľadu
8 rozpolených jahôd bez stopiek
približne
10 ml krupicového cukru

- 1 Vložte kocky ľadu a jahody do misky a pulzujte 10-krát alebo kým nie je ľad nasekaný nahrubo.
- 2 Pridajte cukor a pulzujte 5 krát alebo kým cukor je zapracovaný.
- 3 Preložte do pohára a ihneď podávajte.

Majonéza (s použitím dávkovača majonézy ak je dodaný)

125 ml olivového oleja
1 celé vajce
2 kvapky citrónovej šťavy
soľ a čierne korenie

Pozrite si obrázky **I1** - **I2**

- 1 Nasadte spodnú čepeľ noža a pridajte všetky ostatné prísady okrem oleja.
- 2 Namontujte dávkovač majonézy a pridajte olej do vyhĺbenia. Rýchlo nasadte kryt a napájaciu jednotku. Spracujte na rýchlosti 2 po dobu asi 40 sekúnd alebo dovtedy, kým je všetok olej zapracovaný.

Poznámka: To je časť oleja, ktorá po použití zostane v dávkovači majonézy, čo je normálne.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Поводьтеся з ножами обережно: вони гострі. **Коли працюєте з гострими лезами, виймаєте продукти з чаші та миєте пристрій, завжди тримайте лезо ножа за верхню частину, не торкаючись ріжучого краю.**
- **Не обробляти гарячі інгредієнти.**
- **Будьте обережні, коли наливаєте гарячу рідину в чашу міні-подрібнювача, тому що вона може виходити з пристрою через раптове утворення пари.**
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду, перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- При обробці важких продуктів, як-от м'яса, прилад не може працювати більше 10 секунд

підряд. Залишайте охолонути на 2 хв між кожною операцією тривалістю 10 с.

- Не перевищуйте максимальні об'єми, зазначені в керівництві з обробки продуктів (див. ілюстрацію **J**).
- Завжди дочекайтеся повної зупинки ножового блоку перед тим, як знімати блок електродвигуна з чаші.
- Завжди знімайте ножовий блок перед тим, як випорожнити чи вилити вміст чаші.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте потрапляння вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не вмикайте подрібнювач із порожньою чашею.
- Забороняється експлуатувати харчовий подрібнювач з чашею, наповненою рідиною.
- Забороняється використовувати чашу як контейнер для зберігання.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Неналежне користування кухонним подрібнювачем може спричинити травму.

- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Чищення

Див. ілюстрації J

- Перед чищенням завжди виключайте пристрій і виймайте вилку з розетки.
- Не занурюйте блок живлення у воду. Протріть вологою тканиною й дайте просохнути.

- Слід від'єднувати ножовий блок перед чищенням.
- Поводьтеся з ножом обережно: він дуже гострий.
- Слід мити частини вручну, а потім сушити. Або ж їх слід мити у посудомийній машині.
- Ці деталі не підходять для використання в паровому стерилізаторі. Замість цього використовуйте розчин для стерилізації відповідно до інструкцій виробника.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Зніміть упаковку, всі етикетки та пластикові захисні покриття із ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.** Не зберігайте ці покриття, оскільки вони призначені тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- Промийте всі компоненти: дивись розділ «Чищення».

Покажчик

- ① Перемикач швидкості
- ② Блок електродвигуна
- ③ Кришка
- ④ Верхнє лезо ножового блоку
- ⑤ Ручка
- ⑥ Нижнє лезо ножового блоку
- ⑦ Чаша
- ⑧ Фіксуючий штифт
- ⑨ Протиковзке кільце
- ⑩ Насадка для приготування майонезу (якщо входить до комплекту)
- ⑪ Кабельний затискач
- ⑫ Лопатка (якщо входить у комплект)

Для використання міні-подрібнювача

Протиковзке кільце **A**

- Перед використанням слід установити протиковзке кільце, щоб зупинити ковзання чаші на робочій поверхні.

Див. ілюстрації **A - H**

- **Міні-подрібнювач не працюватиме, доки чашу та кришку не буде заблоковано належним чином.**
- Для подрібнення більшими шматками слід використовувати лише нижнє лезо.
- Для подрібнення меншими шматками чи приготування пюре слід використовувати обидва леза.

Швидкість 1	Натисніть кнопку керування наполовину вниз.
Швидкість 2	Натисніть кнопку керування повністю вниз.
Імпульс (P)	Виконайте дію «Старт/Стоп».

Важливо!

- Під час приготування їжі для немовлят або малих дітей, завжди перевіряйте, чи ретельно перемішані інгредієнти, перед годуванням.

Корисні поради

- Якщо подрібнювач пригальмовує, вийміть якусь кількість суміші та продовжуйте обробку окремими порціями. Інакше ви можете пошкодити двигун.

- У разі подрібнення твердих харчових продуктів, як-то кавові зерна, спеції, шоколад або лід, леза ножа зношуються швидше
- Деякі інгредієнти не слід подрібнювати надто сильно. Вимикайте прилад та перевіряйте час від часу консистенцію суміші.
- Деякі спеції, як-от гвоздика та насіння кмину можуть негативно впливати на пластикові частини харчового подрібнювача.
- Щоб продукти подрібнювалися рівномірно, зупиніть пристрій і зіскребіть їжу зі стінок чаші.
- Щоб отримати найкращий результат, поріжте продукти на маленькі шматки й подрібнюйте їх невеликими порціями.
- Для кращого подрібнення трав промийте та просушіть їх.
- Панірувальні сухарі краще робити з черствого хліба.

Як користуватися насадкою для приготування майонезу

(якщо входить до комплекту)

Див. ілюстрації **I1 - I2**

Інструкції стосовно збирання та використання насадки для приготування майонезу зазначені у розділі «Рецепти», пункт «Приготування майонезу».

Відсік для зберігання кабелю

- Надлишковий кабель слід обмотати навколо силового блоку, що захищає кабель у кабельному затискачі **(I1)**.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Усунення
Пристрій не працює.	Немає живлення.	Перевірте, чи ввімкнений пристрій у мережу.
	Кришка погано закрита.	Перевірте, щоб кришка була правильно закрита.
Пристрій сповільнюється або ледь працює.	Перевищена рекомендована кількість продуктів.	Кількість продуктів, рекомендовану для подрібнення, див. у керівництві з обробки продуктів.
	Перевищений рекомендований час.	При обробці важких продуктів, як-от м'яса, прилад не може працювати більше 10 секунд підряд. Давайте пристрою охолонути протягом 2 хвилини після кожних 10 секунд роботи.
Погане подрібнення.	Перевищена рекомендована кількість продуктів.	Дивіться розділ «Поради» та дотримуйтеся керівництва з обробки продуктів К .
Колір пластикових деталей змінюється після обробки продуктів.	Деякі продукти можуть змінювати колір пластику. Це нормально, не пошкодить пластик і не вплине на смак їжі.	Щоб вивести ці плями, протріть тканиною, змоченою в рослинній олії.

Рецепти

Для приготування за цими рецептами встановіть обидва леза (якщо не зазначено інакше).

Соус «Гуакамоле»

- ½ невеликої червоної цибулі
 - 1 томат, почистіть та видаліть насіння
 - 1 невеликий зелений чілі, видаліть насіння
 - ½ зубчика часнику, подрібніть кілька пагонів коріандру
 - 1 стиглий авокадо (без шкірки та кісточки)
 - 15 мл соку лайма
 - сіль та перець
- 1 Наріжте цибулю, помідор і чілі шматками розміром 2 см.
 - 2 Додайте до чаші з часником і коріандром. Увімкніть імпульсний режим 10 разів або до отримання дрібної нарізки. Перемістіть у сервірувальну чашу.
 - 3 Наріжте авокадо шматками розміром 2 см і додайте в чашу з соком лайма. Увімкніть імпульсний режим 5 разів або до отримання пюре.
 - 4 Змішайте 2 суміші та додайте приправи за смаком.

Томатний соус «Сальса»

- 15g свіжого коріандру
 - 1 невелика червона цибуля
 - 1 зелений перець чілі, видаліть насіння
 - 4 твердих томата, почистіть та видаліть насіння
 - сік 1 лайма
 - сіль та перець
- 1 Подрібнюйте коріандр на 2-й швидкості протягом 5 с або до отримання дрібної нарізки. Перемістіть у сервірувальну чашу.
 - 2 Наріжте цибулю і чілі шматками розміром 2 см і додайте до чаші. Увімкніть імпульсний режим 5 разів або до отримання дрібної нарізки.

- 3 Додайте до коріандру.
- 4 Наріжте помідор шматками і подрібнюйте на великі шматки на 2-й швидкості впродовж 5 с.
- 5 Додайте до суміші коріандру та змішайте з соком лайма, сіллю й перцем.

Полуничний коктейль

- 4-5 кубиків льоду
 - 8 полуниць, почистіть та розріжте навпіл
 - 10 мл цукрової пудри,
- 1 Помістіть кубики льоду й полуницю у чашу та запустіть імпульсний режим 10 разів або до подрібнення льоду великими шматками.
 - 2 Додайте цукор і запустіть імпульсний режим 5 разів або до поєднання складників.
 - 3 Перемістіть у склянку і одразу подавайте на стіл.

Майонез (використовуйте насадку для приготування майонезу, якщо вона входить до комплекту)

- 125 мл оливкової олії
- 1 яйце, ціле
- 2 краплі лимонного соку
- сіль та перець

Див. ілюстрації **I1** - **I2**

- 1 Установіть лезо нижнього ножа і додайте всі складники, крім олії.
- 2 Встановіть диспенсер для майонезу і долийте олію в паз. Швидко встановіть кришку і під'єднайте прилад до мережі живлення. Змішуйте на 2-й швидкості впродовж 40 секунд або до повного перемішування олії.

Примітка. У диспенсері для майонезу залишиться невелика кількість олії після використання. Це нормально.

سلاش الفراولة

- ٥-٤ مكعبات ثلج
- ٨ ثمرات فراولة مع إزالة القشرة وتقطيع الثمرة إلى نصفين
- ١٠ مل سكر بودرة

- ١ ضعي مكعبات الثلج والفراولة في الوعاء وشغلي واستمري في الضغط إلى أن تشعرى بالنبض ١٠ مرات أو إلى أن يتم فرم الثلج فرماً خشناً.
- ٢ أضيفي السكر واستمري في الضغط إلى أن تشعرى بالنبض ٥ مرات أو إلى أن يتم الامتزاج.
- ٣ انقلية إلى كوب وقدميه على الفور.

المايونيز (إذا كانت مرفقة)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

11 - 12

- ١٢٥ مل زيت زيتون
- ١ بيضة كاملة
- ٢ قطرة عصير ليمون
- ملح وفلفل أسود
- ١ ثبتي شفرة السكين السفلية وأضيفي جميع المكونات باستثناء الزيت.
- ٢ ركبي قطارة المايونيز وأضيفي الزيت إلى التجويف. ركبي الغطاء العلوي ووحدة الطاقة (الموتور) بسرعة.
- شغلي على السرعة ٢ لمدة ٤٠ ثانية أو إلى أن يحدث امتزاج لكل الزيت.

ملاحظة: سيبقى بعض الزيت في قطارة المايونيز بعد الاستخدام، وهذا أمر طبيعي.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
الحل	السبب المحتمل	المشكلة
الجهاز لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تحققي من توصيل الجهاز بالكهرباء.
	بشكل صحيح.	تأكدي من أن الغطاء العلوي معشوق بشكل صحيح.
يبدأ الجهاز في التباطؤ أو العمل بصعوبة أثناء المعالجة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجعى دليل المعالجة الموصى به للكميات المطلوب معالجتها.
	تم تجاوز وقت التشغيل الموصى به.	عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحوم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان. اتركه ليبرد لمدة دقيقتين بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
نتائج فرم ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجعى قسم النصائح واتبعى دليل المعالجة K .
تغير لون الأجزاء البلاستيكية بعد المعالجة.	قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغير لون البلاستيك - وهذا أمر طبيعي ولن يضر البلاستيك أو يؤثر على نكهة طعامك.	افركيه بقطعة قماش مغموسة بالزيت النباتي لإزالة تغير اللون.

وصفات التحضير

ركبي سكينى التقطيع في وعاء التقطيع (ما لم يذكر شيء آخر) أثناء استخدام وصفات التحضير التالية.

خلطة غواكومول

١/٢ بصلة حمراء صغيرة

١ ثمرة طماطم مع إزالة القشرة والبذور

١ ثمرة فلفل أخضر حار مع إزالة البذور

١/٢ فص ثوم مطحون

عدد قليل من أعواد الكزبرة

١ ثمرة أفوكادو ناضجة (مع إزالة القشرة والبذرة)

١٥ مل عصير ليمون

ملح وفلفل أسود

١ قطعي البصل والطماطم والفلفل إلى قطع بحجم ٢ سم.

٢ أضيفيها إلى الوعاء مع الثوم والكزبرة. استمري في الضغط إلى أن تشعرى بالنض ١٠ مرات أو إلى أن يتم الفرغ الناعم. انقليه إلى وعاء التقديم.

٣ قطعي الأفوكادو إلى قطع بطول ٢ سم وأضيفيه إلى الوعاء مع عصير الليمون. استمري في الضغط إلى أن تشعرى بالنض ٥ مرات أو إلى أن تحصلي على هريس ناعم.

٤ امزجي الخليطين وتبليهما حسب الرغبة.

صلصة الطماطم

١٥ جرام كزبرة طازجة

١ ثمرة بصل أحمر

١ ثمرة فلفل أخضر حار مع إزالة البذور

٤ ثمرات طماطم مع إزالة القشرة والبذور

عصير ليمونة

ملح وفلفل أسود

١ افرمي الكزبرة على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوان أو إلى أن يتم فرمها فرماً ناعماً. انقليها إلى وعاء التقديم.

٢ قطعي البصل والفلفل إلى قطع بحجم ٢ سم وأضيفيها إلى الوعاء. استمري في الضغط إلى أن تشعرى بالنض ٥ مرات أو إلى أن يتم الفرغ الناعم. أضيفيه إلى الكزبرة.

٤ قطعي الطماطم إلى قطع وافرميها فرماً خشناً على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوان.

٥ أضيفيها إلى مزيج الكزبرة واخلطيهم مع عصير الليمون والملح والفلفل.

استخدام مقطر المايونيز (في حالة تزويده

مع عبوة البيع)

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

11 - 12

راجعى وصفة المايونيز في قسم وصفات

الطهي للحصول على معلومات حول كيفية

تركيب واستخدام مقطر المايونيز.

تخزين السلك

● لفي السلك الزائد حول وحدة الطاقة

(الموتور)، مع تأمين السلك في مشبك

السلك (11).

تلميحات

- في حالة صعوبة حركة المفرمة، أزيلى بعضاً من الخليط المراد فرمه وأكملى عملية الفرغ على دفعات حتى لا تتسببى في إجهاد الموتور.
- يؤدي فرم الأطعمة الصلبة مثل حبوب القهوة، أو التوابل، أو الشوكولاتة، أو الثلج إلى تآكل شفرات السكين بشكل أسرع
- توخى الحذر حتى لتجنب الفرغ الزائد لبعض المكونات. توقفي عن التشغيل وافحصى القوام بشكل متكرر.
- بعض التوابل مثل القرنفل وبذور الكمون قد يكون لها تأثير سلبي على بلاستيك مفرمة الطعام
- للتأكد من المعالجة المتساوية، توقفي واكشطى السلطانية.
- يتم الحصول على أفضل النتائج من خلال تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة وفرم كميات صغيرة في المرة الواحدة.
- يتم فرم الأعشاب بشكل أفضل عندما تكون نظيفة وجافة.
- بالنسبة لقطع الخبز الصغيرة، يتم تحقيق أفضل النتائج مع الخبز القاسي.

الصيانة ورعاية العملاء

● في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى

مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب

www.kenwoodworld.com

● يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية

المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

● في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو

احضاره الى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول

أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب

www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

● صنع في الصين.



معلومات هامة هو كيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات

الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية

(WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو

إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) في الماء.
- امسحها بقطعة قماش مبللة، ثم جففها.
- افصلي الشفرات دائماً قبل التنظيف.
- يجب التعامل مع نصل السكين بحذر - فهي حادة جداً.
- اغسلي الأجزاء باليد، ثم جففها. أو يمكنك بدلاً من ذلك غسلها في غسالة الأطباق.
- الأجزاء ليست ملائمة للاستعمال مع جهاز التعقيم البخار. بدلاً من ذلك يستعمل محلول تعقيم طبقاً لتعليمات الشركة المنتجة.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع الموصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

لاستخدام المفرمة الصغيرة

A الحلقة المانعة للانزلاق

- قبل الاستخدام، قم بتركيب الحلقة المضادة للانزلاق لمنع انزلاق الوعاء على سطح العمل.

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

A إلى H

- لن تعمل المفرمة الصغيرة إذا لم يتم تشييق الوعاء والغطاء العلوي بشكل صحيح.
- للفرم الأكثر خشونة، استخدم الشفرة السفلية بمفردها
- للفرم الأكثر نعومة أو الهرس، استخدم كلا الشفرتين معاً

السرعة ١	اضغطي على زر التحكم إلى المنتصف.
السرعة ٢	اضغطي على زر التحكم تماماً.
وضع التشغيل النبضي (P)	استخدمي زر Start/Stop (البداية/الإيقاف).

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- أزيل كل محتويات التغليف وأي ملصقات ويتضمن ذلك أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع. توخي الحذر فسكين التقطيع حاد جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم زالتنظيف.

دليل الرسم التوضيحي

- ① مفتاح السرعات
- ② وحدة الطاقة والموتور
- ③ الغطاء
- ④ سكين التقطيع العلوي
- ⑤ مقبض الأصابع
- ⑥ سكين التقطيع السفلي
- ⑦ وعاء التقطيع
- ⑧ وتد استقرار سكين التقطيع
- ⑨ الحلقة المانعة للانزلاق
- ⑩ مقطر المايونيز (إذا كانت مرفقة)
- ⑪ مشبك السلك
- ⑫ المعلقة البلاستيكية (إذا كانت مرفقة)

هام:

- في حالة اعداد الطعام للرضع أو للأطفال الصغار، يجب التأكد دائماً من أن المواد قد مزجت بشكل تام قبل الإطعام.

- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء"
- يحظر تعرض وحدة الطاقة (الموتور) أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربائي الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- لا تشغلي المفرمة إذا كان وعاء التقطيع فارغاً.
- لا تشغلي مفرمة الطعام مع وعاء مملوء بسائل.
- لا تستخدم الوعاء كحاوية تخزين.
- لا تترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- قد يؤدي سوء استخدام المفرمة إلى حدوث إصابات.
- يحظر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

التنظيف

ارجعي إلى الرسم التوضيحي **J**

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.