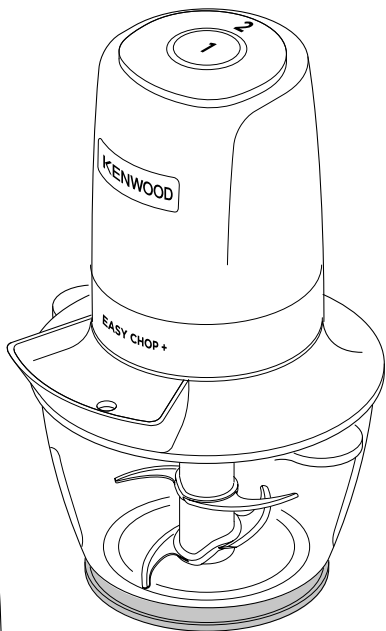


# KENWOOD

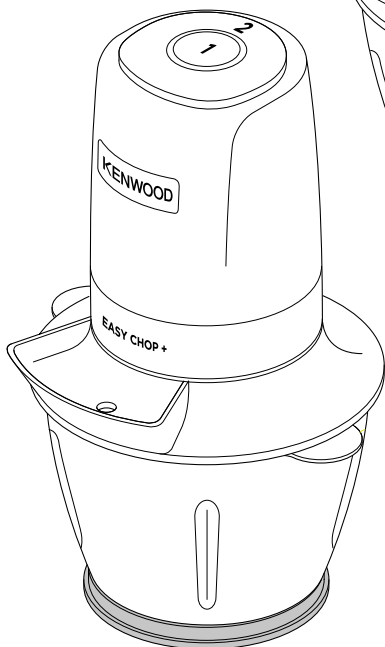
TYPE: CHP62

---

instructions



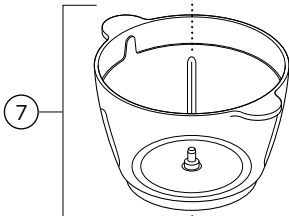
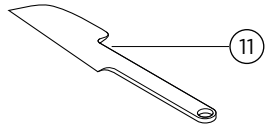
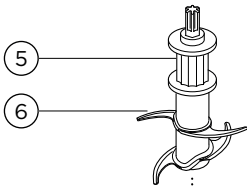
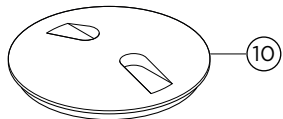
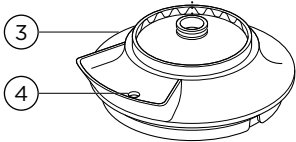
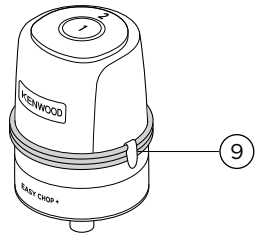
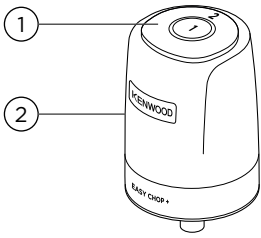
**CHP62.400SI**



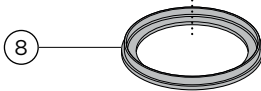
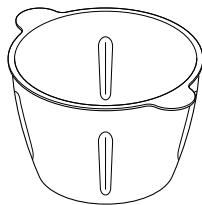
**CHP62.700SI**

<b>English</b>	<b>2 - 7</b>
<b>Nederlands</b>	<b>8 - 13</b>
<b>Français</b>	<b>14 - 19</b>
<b>Deutsch</b>	<b>20 - 26</b>
<b>Italiano</b>	<b>27 - 32</b>
<b>Português</b>	<b>33 - 38</b>
<b>Español</b>	<b>39 - 44</b>
<b>Dansk</b>	<b>45 - 50</b>
<b>Svenska</b>	<b>51 - 56</b>
<b>Norsk</b>	<b>57 - 61</b>
<b>Suomi</b>	<b>62 - 66</b>
<b>Türkçe</b>	<b>67 - 72</b>
<b>Česky</b>	<b>73 - 78</b>
<b>Magyar</b>	<b>79 - 84</b>
<b>Polski</b>	<b>85 - 90</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>91 - 97</b>
<b>Русский</b>	<b>98 - 104</b>
<b>Қазақша</b>	<b>105 - 111</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>112 - 117</b>
<b>Українська</b>	<b>118 - 123</b>
<b>عربي</b>	<b>۱۲۸ - ۱۲۴</b>

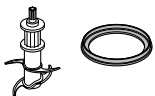
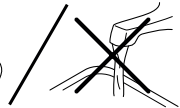
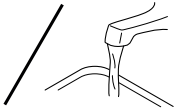


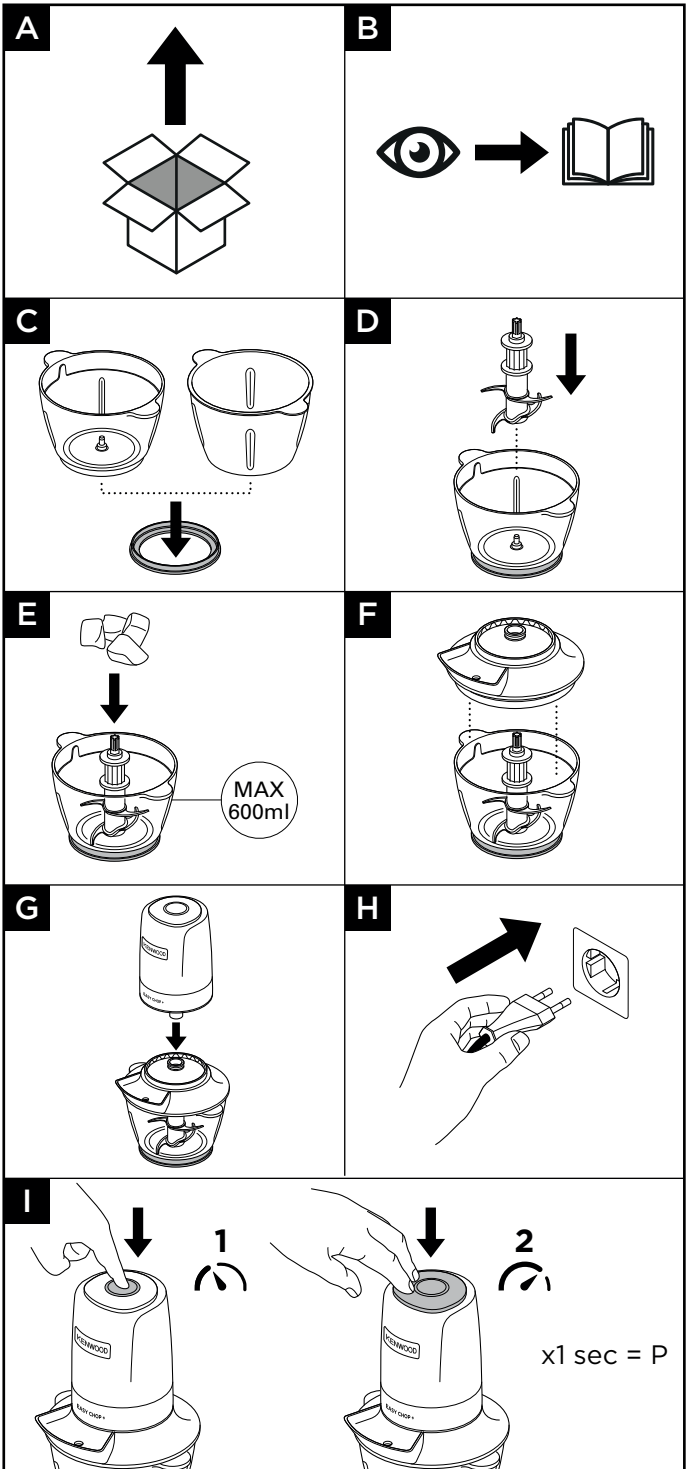


**A**



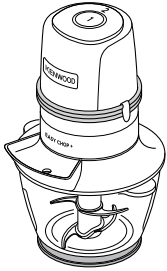
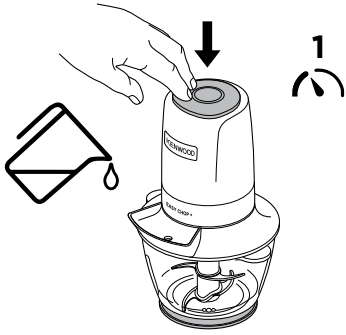
**Z**



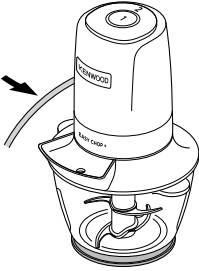




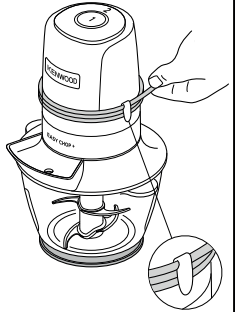
**J**









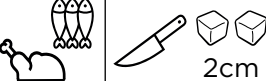

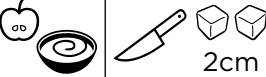





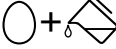


**K**



**L**



M		 (Secs)	 (MAX)
	1-2	10-15	60g
	2	20-30	250g
	2	15-20	75g
	P (2)	10-15	150g
	2	10	200g
	2	10	200g
	P (2)	5-10	300g
	P (2)	20-30	350g
	2	30-45	200g
	P (2)	5-10	300g
	P (2)	10-15	150g
	P (2)	10	4-5 cubes 80-100g
	1	30	 125ml

# English

## Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Before using for the first time, remove all packaging and any labels including the plastic blade covers. Wash the parts: see 'Cleaning'.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- The blades are sharp, handle with care. **Always hold the knife blade at the top, away from the cutting edge, when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.**
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Be careful if hot liquid is poured into the mini chopper bowl as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.**
- Always switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or cleaning.
- When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 10 second operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the processing guide (refer to illustration **M**).
- Always wait for the blades to completely stop before removing the power unit from the bowl.
- Always remove the knife blade(s) before emptying or pouring contents from the bowl.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Never operate the food chopper with the bowl filled with liquid.
- Do not use the bowl as a storage container.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your food chopper can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

## Cleaning

### Refer to Illustrations **N**

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do not immerse the power unit in water. Wipe with a damp cloth, then dry.
- Handle the blade with care - it is extremely sharp.
- Wash the parts by hand, then dry. Alternatively they can be washed in your dishwasher.
- The parts are unsuitable for use in a Steam Steriliser. Instead use a sterilising solution in accordance with the sterilising solutions manufacturer's instructions.

#### **Before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.

#### **Important - Plug and Fuse Information**

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Blue = Neutral, Brown = Live.
- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

#### **Note:**

- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



**Plug Type G**

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.



## Key

- ① Speed selector
- ② Power unit
- ③ Lid
- ④ Liquid Dripper
- ⑤ Finger grip
- ⑥ Knife blade
- ⑦ Bowls
  - A Glass Bowl (if supplied)
  - B Stainless Steel Bowl (if supplied)
- ⑧ Anti-slip ring
- ⑨ Cord clip
- ⑩ Storage Lid (if supplied)
- ⑪ Spatula (if supplied)

## To Use Your Mini Chopper

### Anti-slip ring **C**

- Before use, fit the Anti-slip ring to stop the bowl sliding on the worktop.

### Refer to Illustrations **A - I**

- **Your Mini Chopper will not operate unless the bowl and lid are correctly interlocked.**
- To avoid overloading the chopper and for best results, do not fill the bowl above the 600ml maximum level.

<b>Speed 1</b>	Use for coarser chopping. Push and hold down.
<b>Speed 2</b>	Use for finer chopping and pureeing. Push and hold down.
To pulse - use a start/stop action instead of holding the button down.	

### Important

- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly processed before feeding.

### Hints

- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- Chopping hard foods such as coffee beans, spices, chocolate or ice will wear the knife blades faster.
- Beware of over processing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Some spices such as cloves, and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- To ensure even processing, stop and scrape down the bowl.
- The best results are obtained by cutting food into small pieces and chopping small quantities at a time.
- Herbs will chop better when clean and dry.
- For breadcrumbs, the best results are achieved with stale bread.

### To use the liquid dripper

#### Refer to Illustrations **J**

Please refer to the mayonnaise recipe in the recipe section for information on how to use the liquid dripper.

### Cord storage

#### Refer to Illustrations **K - L**

- Wrap excess cord around the power unit, securing the cord in the cord clip **⑨**.

## Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Made in China.



### **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting guide		
Problem	Cause	Solution
Appliance does not operate.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Lid not locked on correctly.	Check that the lid is interlocked correctly.
Appliance starts to slow or labour during processing.	Recommended quantity exceeded.	Refer to recommended processing guide for quantities to process.
	Recommended operating time exceeded.	When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 10 second operation.
Poor chopping results.	Recommended quantity exceeded.	Refer to hint section and follow processing guide <b>M</b> . Do not fill the bowl above the 600ml maximum level.
Plastic parts discoloured after processing.	Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food.	Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

## Recipes

*Fit both blades to the bowl (unless stated otherwise) when carrying out the following recipes.*

### Guacamole

½ small red onion  
1 tomato, skinned and seeds removed  
1 small green chilli, deseeded  
½ garlic clove, crushed  
few coriander sprigs  
1 ripe avocado (skin and stone removed)  
15ml lime juice  
salt and pepper

- 1 Cut the onion, tomato and chilli into 2cm pieces.
- 2 Add to the bowl with garlic and coriander. Pulse 10 times or until finely chopped. Transfer to a serving bowl.
- 3 Cut the Avocado into 2 cm pieces and add to the bowl with the lime juice. Pulse 5 times or until a fine puree is achieved
- 4 Combine the 2 mixes and season to taste.

### Tomato salsa

15g fresh coriander  
1 small red onion  
1 green chilli, deseeded  
4 firm tomatoes, skinned and seeds removed  
juice of 1 lime  
salt and pepper

- 1 Process the coriander on Speed 2 for 5 seconds or until finely chopped. Transfer to a serving bowl.
- 2 Cut the onion and chilli into 2cm pieces and add to the the bowl. Pulse 5 times or until finely chopped.
- 3 Add to the coriander.

- 4 Cut the tomato into pieces and coarsely chop on Speed 2 for 5 seconds..
- 5 Add to the coriander mix and combine with lime juice, salt and pepper.

### Strawberry slushie

4-5 ice cubes  
8 strawberries, hulls removed and cut in half  
10ml caster sugar, approximate

- 1 Place the ice cubes and strawberries into the bowl and pulse 10 times or until the ice is coarsely chopped.
- 2 Add the sugar and pulse 5 times or until incorporated.
- 3 Transfer to a glass and serve immediately.

### Mayonnaise

125ml olive oil  
1 whole egg  
2 drops lemon juice  
salt and pepper

### Refer to Illustration **J**

- 1 Fit the knife blade and add all the ingredients apart from the oil. Process on speed 1 for 10 seconds.
- 2 Gradually add the oil through the liquid dripper, whilst processing on speed 1. Ensure a constant flow of oil. Switch off once all the oil has been added.

Note: Some oil will remain in the liquid dripper after use, this is normal.

# Nederlands

Vouw vóór het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

## Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels, evenals de plastic meshoezen, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken. Was de onderdelen: zie "Reiniging".
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Pas op met het mes, want het is scherp. **Houd het mes altijd bovenaan vast, weg van de snijkant, als u de scherpe messen hanteert, de kom leegt of bij het reinigen.**
- **Verwerk NOOIT hete ingrediënten.**
- **Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de kom van de Mini Chopper giet, omdat deze plotseling als stoom weer uit het apparaat gestoten kan worden.**
- Zet de machine altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact als de machine onbeheerd is, ge(de) monteerd of gereinigd wordt.
- Als zware etenswaren, zoals vlees, verwerkt worden, niet langer dan 10 seconden gebruiken. Na elke 10 seconden moet u het apparaat telkens 2 minuten laten afkoelen.
- Nooit de aangegeven maximumcapaciteit overschrijden die in de verwerkingstabel staat (zie afbeelding **M**).
- Wacht altijd tot de messen volledig stilstaan voordat u het motorblok van de kom verwijdert.
- Verwijder het mes/de messen altijd voordat u de kom leegt of de inhoud uit de kom giet.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden
- Laat overtollig snoer niet over de rand van de tafel of het werkoppervlak hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat de Mini Chopper niet draaien als de kom leeg is.
- Gebruik de Mini Chopper nooit met de kom vol vloeistof.
- Gebruik de kom niet om etenswaren in te bewaren.

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Misbruik van uw Mini Chopper kan tot letsel leiden.
- Gebruik nooit een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

## Reiniging

### Zie afbeelding **N**

- De machine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Het motorblok niet onderdompelen in water. Met een vochtig doekje afvegen en dan afdrogen.
- Het mes voorzichtig hanteren – het is erg scherp.
- Was de onderdelen met de hand en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.
- De onderdelen kunnen niet in een stoomsterilisator worden gebruikt. In plaats daarvan kunt u een sterilisatieoplossing gebruiken, volgens de aanwijzingen van de producent van de sterilisatieoplossing.

#### **Voordat u de stekker in het stopcontact steekt**

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

## Legenda

- ① Snelheidschakelaar
- ② Motorblok
- ③ Deksel
- ④ Vloeistofdruppelaar
- ⑤ Vingergreep
- ⑥ Mes
- ⑦ Kommen
  - A Glazen kom (indien geleverd)
  - B Roestvrijstalen kom (indien geleverd)
- ⑧ Antislipring
- ⑨ Snoerklem
- ⑩ Opbergdeksel (indien geleverd)
- ⑪ Spatel (indien geleverd)

## Uw Mini Chopper gebruiken

### Antislipring **C**

- Bevestig de antislipring voordat u het apparaat gaat gebruiken, zo voorkomt u dat de kom over het werkoppervlak glijdt.

### Zie afbeeldingen **A - I**

- **Uw Mini Chopper werkt alleen als de kom en het deksel op juiste wijze zijn geplaatst.**
- Om overbelasting van de chopper te voorkomen en de beste resultaten te verkrijgen, de kom nooit tot boven het maximumniveau van 600 ml vullen.

<b>Snelheid 1</b>	Te gebruiken om grover te hakken. Ingedrukt houden.
<b>Snelheid 2</b>	Te gebruiken voor fijner hakken en pureren. Ingedrukt houden.
Om te pulseren – een paar keer kort starten en dan weer stoppen in plaats van de schakelaar ingedrukt te houden.	

## Belangrijk

- Wanneer u voedsel voor baby's en jonge kinderen aan het maken bent, moet u controleren of de ingrediënten goed vermengd zijn.

### Tips

- Als de Mini Chopper te hard moet werken, verwijdert u een deel van het mengsel en verwerkt u het in een paar porties, zodat de motor niet overbelast raakt.
- Bij het hakken van harde ingrediënten zoals koffiebonen, specerijen, chocolade of ijsklontjes zullen de messen sneller verslijten.
- Let op dat u sommige ingrediënten niet te lang verwerkt. Stop regelmatig om de textuur te controleren.
- Sommige specerijen zoals kruidnagels en komijnzaadjes kunnen het kunststof van het apparaat aantasten.
- Voor gelijkmatige verwerking, even stoppen en de kom uitschrapen.
- Voor het beste resultaat de ingrediënten klein snijden en in (meerdere) kleine porties verwerken.
- Kruiden zijn makkelijker te hakken als ze schoon en droog zijn.
- Voor paneermeel kunt u het beste oud brood gebruiken.

### De vloeistofdruppelaar gebruiken

#### Zie afbeeldingen **J**

Raadpleeg het recept voor mayonaise in het receptgedeelte voor informatie over hoe de mayonaisedruppelaar in elkaar moet worden gezet en gebruikt moet worden.

## Snoeropbergvak

### Zie afbeeldingen **K** - **L**

- Wikkel overtollig snoer om het apparaat en zet het snoer in de snoerklem  vast.

## Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'Problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center bij u in de buurt gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Vervaardigd in China.



### **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.



Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Apparaat doet het niet.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Deksel niet goed bevestigd.	Controleer of het deksel goed is geplaatst.
Apparaat draait moeizaam of langzamer tijdens verwerking.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Zie tabel aanbevolen gebruik voor de hoeveelheden die verwerkt kunnen worden.
	Aanbevolen gebruikstijd overschreden.	Als zware etenswaren, zoals vlees, verwerkt worden, niet langer dan 10 seconden gebruiken. Na elke 10 seconden moet u het apparaat telkens 2 minuten laten afkoelen.
Apparaat hakt slecht.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Zie Tips en volg de verwerkingsrichtlijnen <b>M</b> . verwerkin De kom nooit tot boven het maximumniveau van 600 ml vullen.
Kunststof onderdelen verkleuren na gebruik.	Sommige etenswaren verkleuren de kunststof onderdelen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat of de smaak van het eten.	Wrijf over de onderdelen met een in plantaardige olie gedoopt doekje om de verkleuring te verwijderen.

# Recepten

*Plaats beide messen in de kom (tenzij anderszins aangegeven) wanneer u de volgende recepten gaat bereiden.*

## Guacomole

½ kleine rode ui  
1 tomaat, ontveld en zaadjes verwijderd  
1 kleine groene chilipeper, zaadjes verwijderd  
½ teentje knoflook, geplet  
een paar takjes koriander  
1 rijpe avocado (schil en pit verwijderd)  
15 ml limoensap  
peper en zout

- 1 Snij de ui, tomaat en chilipeper in stukjes van 2 cm.
- 2 Doe die samen met de knoflook en koriander in de kom. Pulseer 10 keer of totdat het mengsel fijn is gehakt. Doe het in een schaal.
- 3 Snij de avocado in stukjes van 2 cm en doe die samen met het limoensap in de kom. Pulseer 5 keer of totdat u een fijne puree hebt.
- 4 Combineer de 2 mengsels en breng met peper en zout op smaak.

## Tomatensalsa

15 g verse koriander  
1 kleine rode ui  
1 kleine groene chilipeper, zaad verwijderd  
4 stevige tomaten, ontveld en zaden verwijderd  
sap van 1 limoen  
peper en zout

- 1 Hak de koriander op snelheid 2 gedurende 5 seconden of totdat deze fijn is gehakt. Doe die in een schaal.
- 2 Snij de ui en chilipeper in stukjes van 2 cm en doe die in de kom. Pulseer 5 keer of totdat het mengsel fijn is gehakt.

- 3 Voeg aan de koriander toe.
- 4 Snij de tomaat in stukjes en hak die grof op snelheid 2 gedurende 5 seconden.
- 5 Voeg aan het koriandermengsel toe en combineer met limoensap, zout en peper.

## Aardbeislushie

4-5 ijsblokjes  
8 aardbeien, kroontje verwijderd en doormidden gesneden  
±10 ml poedersuiker

- 1 Doe de ijsblokjes en aardbeien in de kom en pulseer 10 keer of totdat het ijs grof is gehakt.
- 2 Voeg de suiker toe en pulseer 5 keer of totdat die goed in het mengsel is vermengd.
- 3 Doe het mengsel in een glas en serveer onmiddellijk.

## Mayonaise

125 ml olijfolie  
1 heel ei  
2 druppels citroensap  
peper en zout

## Zie afbeeldingen **J**

- 1 Breng het mes aan en doe alle ingrediënten behalve de olie in de kom. Verwerk gedurende 10 seconden op snelheid 1.
- 2 Voeg de olie terwijl u op snelheid 1 verwerkt langzaam via vloeistofdruppelaar toe. Zorg voor een constante oliestroming. Zet het apparaat uit wanneer alle olie is toegevoegd.

Let op: na gebruik zal er wat olie in de mayonaisedruppelaar achterblijven; dit is normaal.

# Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

## Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, y compris les protections de lame en plastique. Lavez les pièces : voir « Nettoyage ».
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Les lames sont tranchantes, maniez-les avec prudence. **Tenez toujours la lame par le haut, loin du tranchant, lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.**
- **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le bol du mini-hachoir, car elle peut être éjectée de l'appareil sous l'effet soudain de la vapeur.**
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant d'installer ou de retirer les accessoires ou de le nettoyer.
- Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minutes entre chaque fonctionnement de 10 secondes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le guide de préparation (voir illustration **M**).
- Ne retirez jamais le bloc moteur du bol avant l'arrêt complet des lames
- Retirez la(es) lame(s) avant de vider le bol ou d'y verser des éléments.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier et réparer : voir rubrique "Service après-vente."
- Ne laissez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise se mouiller.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail ou au contact de surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir si le bol est vide.
- N'utilisez jamais le hachoir avec le bol rempli de liquide.
- N'utilisez pas le bol comme récipient de conservation.

- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Une mauvaise utilisation de votre hachoir peut provoquer des blessures.
- N'utilisez jamais d'accessoire non prévu pour cet appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

## Nettoyage

### Référez-vous à l'illustration **N**

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau. Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- La lame étant extrêmement tranchante, manipulez-la avec précaution.
- Nettoyez les pièces à la main, puis séchez-les. Elles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- Ces éléments ne sont pas adaptés à l'utilisation d'un stérilisateur à vapeur. Utilisez plutôt une solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.

#### **Avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

## Légende

- ① Sélection de la vitesse
- ② Bloc moteur
- ③ Couvercle
- ④ Goutte-à-goutte
- ⑤ Prise pour les doigts
- ⑥ Lame couteau
- ⑦ Bols
  - A Bol en verre (si fourni)
  - B Bol en acier inoxydable (si fourni)
- ⑧ Anneau antidérapant
- ⑨ Pince du cordon
- ⑩ Couvercle de rangement (si fournie)
- ⑪ Spatule (si fournie)

## Pour utiliser votre mini-hachoir

### Anneau antidérapant **C**

- Avant l'utilisation, installez le anneau antidérapant pour empêcher le bol de glisser sur le plan de travail.

### Voir les illustrations **A - I**

- **Votre mini-hachoir ne fonctionne que si le bol et le couvercle sont correctement enclenchés.**
- Pour éviter de surcharger le hachoir et obtenir de meilleurs résultats, ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 600 ml.

<b>Vitesse 1</b>	Utiliser pour un hachage plus grossier. Appuyez et maintenez enfoncé.
<b>Vitesse 2</b>	Utiliser pour un hachage plus fin et pour réduire en purée. Appuyez et maintenez enfoncé.
Pour donner une impulsion, utilisez le bouton marche/arrêt au lieu de maintenir le bouton enfoncé	

## Important

- Si vous préparez de la nourriture pour bébés ou jeunes enfants, vérifiez toujours que les ingrédients sont bien mélangés avant de nourrir votre enfant.

### Hints

- Si le hachoir peine, retirez une partie des aliments et continuez à hacher en plusieurs fois. Vous risqueriez autrement d'endommager le moteur.
- Le fait de hacher des aliments durs comme les grains de café, les épices, du chocolat ou de la glace accéléreront l'usure des lames.
- Évitez de trop hacher certains ingrédients. Interrompez le fonctionnement et vérifiez la consistance à intervalles fréquents.
- Certaines épices telles que le clou de girofle et les graines de cumin peuvent abîmer le plastique de votre hachoir alimentaire.
- Pour garantir une préparation uniforme, arrêtez et raclez le bol.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, coupez les aliments en petits morceaux et hachez de petites quantités à la fois.
- Les herbes se hachent mieux lorsqu'elles sont propres et sèches.
- Pour la chapelure, utilisez du pain rassis pour obtenir de meilleurs résultats.

### Utilisation du goutte-à-goutte

#### Voir les illustrations **J**

Consultez la recette de la mayonnaise dans la section des recettes pour obtenir des informations sur l'utilisation du goutte-à-goutte.

## Rangement du cordon

### Voir les illustrations **K** - **L**

- Enroulez le cordon excédentaire autour du Bloc moteur et fixez le cordon avec la pince de cordon ⑨.

## Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Fabriqué en Chine.



### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifiez que l'appareil est branché.
	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement enclenché.
L'appareil commence à ralentir ou le hachage devient laborieux.	Quantité recommandée dépassée.	Consultez le guide de préparation recommandé pour connaître les quantités à utiliser.
	Durée de fonctionnement recommandée dépassée.	Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minute entre chaque fonctionnement de 10 secondes.
Mauvais résultats de hachage.	Quantité recommandée dépassée.	Reportez-vous à la section des conseils et suivez le guide de préparation <b>M</b> . Ne remplissez pas le bol au-delà de la limite maximale de 600 ml.
Pièces en plastique décolorées après utilisation.	Certains aliments peuvent décolorer le plastique. C'est normal et n'endommagera pas le plastique ni n'affectera le goût de votre nourriture.	Frottez avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour enlever la décoloration.

## Recettes

Montez les deux lames sur le bol (sauf indication contraire) lorsque vous réalisez les recettes suivantes.

### Guacamole

½ petit oignon rouge  
1 tomate, pelée et épépinée  
1 petit piment vert, sans graines  
½ gousse d'ail émincée  
quelques brins de coriandre  
1 avocat mûr (sans la peau et le noyau)  
15ml de jus de citron vert  
sel et poivre

- 1 Coupez l'oignon, la tomate et le piment en morceaux de 2 cm.
- 2 Ajoutez dans le bol avec l'ail et le coriandre. Procédez à 10 impulsions jusqu'à ce que le contenu soit finement haché. Versez dans un bol à service.
- 3 Coupez l'avocat en morceaux de 2 cm et ajoutez-les au bol avec le jus de citron vert. Procédez à 5 impulsions jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
- 4 Mélangez les deux préparations et assaisonnez à votre goût.

### Sauce à la tomate

15 g coriandre fraîche  
1 petit oignon rouge  
1 piment vert, sans graines  
4 tomates fermes, pelées et sans graines  
jus de 1 citron vert  
sel et poivre

- 1 Hachez la coriandre à la vitesse 2 pendant 5 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit finement hachée. Versez dans un bol à service.
- 2 Coupez l'oignon, et le piment en morceaux de 2cm et ajoutez au bol. Procédez à 5 impulsions jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés.

- 3 Ajoutez à la coriandre.
- 4 Coupez la tomate en morceaux et hachez grossièrement à la vitesse 2 pendant 5 secondes.
- 5 Ajoutez à la coriandre et mélangez avec le jus de citron vert, du sel et du poivre.

### “Slushie” à la fraise

4-5 glaçons  
8 fraises équeutées et coupées en deux  
10 ml de sucre en poudre  
environ

- 1 Placez les glaçons et les fraises dans le bol et procédez à 10 impulsions jusqu'à ce que la glace soit grossièrement hachée.
- 2 Ajoutez le sucre et procédez à 5 impulsions ou jusqu'à ce qu'il soit incorporé.
- 3 Versez dans un verre et servez immédiatement.

### Mayonnaise

125 ml d'huile d'olive  
1 œuf entier  
2 gouttes de jus de citron  
sel et poivre

### Voir les illustrations **J**

- 1 Installez les lames et ajoutez les ingrédients à l'exception de l'huile. Actionnez à la vitesse 1 pendant 10 secondes
- 2 Ajoutez progressivement l'huile dans le goutte-à-goutte pendant que l'appareil fonctionne à la vitesse 1. Veillez à ce que le débit d'huile soit constant. Éteignez une fois que toute l'huile a été ajoutée.

Remarque : il restera de l'huile dans le goutte-à-goutte après l'utilisation, c'est normal.



# Deutsch

Bitte die Titelseite mit den Abbildungen aufklappen.

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Vor dem ersten Gebrauch die gesamte Verpackung und alle Etiketten entfernen, so auch den Plastikschutz der Klingen. Reinigen der Teile: siehe „Reinigung“.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vorsicht – die Klingen sind scharf. **Beim Handhaben der scharfen Klingen, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen die Messereinheit immer oben – weg von der Schneidkante – anfassen.**
- **KEINE heißen Zutaten verarbeiten.**
- **Vorsicht beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in die Schüssel des Kompakt-Zerkleinerers. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung vom Gerät ausgestoßen werden.**
- Das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, oder bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Bei hoher Beanspruchung, z. B. beim Verarbeiten von Fleisch, nicht länger als 10 Sekunden ununterbrochen betreiben. Nach jedem 10-Sekunden-Betrieb 2 Minuten lang abkühlen lassen.
- Nicht die Höchstmengen überschreiten, die in den Verarbeitungshinweisen angegeben sind (s. Abbildung **M**).
- Die Antriebseinheit erst von der Schüssel abnehmen, wenn die Schlagmesser völlig zum Stillstand gekommen sind.
- Vor Entleeren der Schüssel immer die Messereinheit herausnehmen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen. Siehe „Kundendienst und Service“.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Den Kompakt-Zerkleinerer nicht bei leerer Schüssel betreiben.

- Den Zerkleinerer niemals verwenden, wenn die Schüssel mit Flüssigkeit gefüllt ist.
- Die Schüssel nicht als Vorratsbehälter benutzen.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es eingeschaltet ist.
- Der Missbrauch Ihres Kompakt-Zerkleinerers kann zu Verletzungen führen.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

## Reinigung

### Siehe Abbildung **N**

- Vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Die Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen. Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Vorsicht mit der Messereinheit – sie ist sehr scharf.
- Die Teile von Hand spülen und abtrocknen. Sie können aber auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Diese Teile sind ungeeignet für einen Dampfsterilisator. Zum Sterilisieren eine Sterilisierungslösung entsprechend Herstelleranweisungen verwenden.

#### **Vor dem Anschluss**

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

# Übersicht

- ① Geschwindigkeitsregler
- ② Antriebseinheit
- ③ Deckel
- ④ Flüssigkeitstropfer
- ⑤ Fingergriff
- ⑥ Schlagmesser
- ⑦ Schüsseln
  - A Glasschüssel (wenn im Lieferumfang)
  - B Edelstahlschüssel (wenn im Lieferumfang)
- ⑧ Antirutsch-Ring
- ⑨ Kabelclip
- ⑩ Aufbewahrungsdeckel (wenn im Lieferumfang)
- ⑪ Spatel (wenn im Lieferumfang)

## Verwendung Ihres Kompakt- Zerkleinerers

### Antirutsch-Ring **C**

- Vor dem Gebrauch den Antirutsch-Ring anbringen, damit die Schüssel nicht auf der Arbeitsfläche wegrutscht.

### Siehe Abbildungen **A - I**

- **Der Kompakt-Zerkleinerer funktioniert nur dann, wenn Schüssel und Deckel korrekt eingerastet sind.**
- Um den Zerkleinerer nicht zu überlasten und um beste Ergebnisse zu erzielen, die Schüssel höchstens bis zur 600 ml Maximum-Markierung füllen.

<b>Stufe 1</b>	Zum gröberen Zerkleinern verwenden. Drücken und gedrückt halten.
<b>Stufe 2</b>	Zum feineren Zerkleinern und Pürieren verwenden. Drücken und gedrückt halten.
Zum Pulsen – den Start/Stop-Vorgang verwenden anstatt den Knopf gedrückt zu halten.	

## Wichtig

- Bei der Zubereitung von Nahrung für Babys und Kleinkinder immer sicherstellen, dass alle Zutaten gründlich zerkleinert werden.

### Tipps

- Wenn der Kompakt-Zerkleinerer überlastet ist, einen Teil der Zutaten entfernen und in kleineren Mengen verarbeiten, um den Motor zu schonen.
- Wenn harte Zutaten wie Kaffeebohnen, Gewürze, Schokolade oder Eiswürfel zerkleinert werden, nutzen sich die Klingen schneller ab.
- Bei manchen Zutaten darauf achten, dass sie nicht zu sehr zerkleinert werden. Dazu das Gerät wiederholt abschalten und die Konsistenz überprüfen.
- Manche Gewürze, z. B. Nelken und Kreuzkümmelsamen, können den Kunststoff Ihres Zerkleinerers angreifen.
- Um für eine gleichmäßige Verarbeitung zu sorgen, anhalten und das Mixgut von den Seiten der Schüssel nach unten streichen.
- Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn man die Zutaten in kleine Stücke schneidet und jeweils geringe Mengen zerkleinert.
- Kräuter lassen sich besser hacken, wenn sie sauber und trocken sind.
- Für Paniermehl nimmt man am besten altes Brot.

### Verwendung des Flüssigkeitstropfers

### Siehe Abbildungen **J**

Anleitungen zur Verwendung des Flüssigkeitstropfers finden Sie unter dem Rezept für Mayonnaise im Abschnitt „Rezepte“.

## Kabelverstauchung

### Siehe Abbildungen **K** - **L**

- Das Kabel um die Antriebseinheit wickeln und mit dem Kabelclip befestigen ⑨.

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in China.

### **Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten**

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

#### **1. Getrennte Erfassung von Altgeräten**

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

#### **2. Batterien und Akkus sowie Lampen**

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

#### **3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen

oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

#### **4. Datenschutz-Hinweis**

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

#### **5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“**



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Kein Strom.	Prüfen, ob der Gerätestecker eingesteckt ist.
	Deckel nicht korrekt verriegelt.	Prüfen, ob der Deckel korrekt verriegelt ist.
Gerät verlangsamt sich oder stockt während der Verarbeitung.	Empfohlene Menge überschritten.	Siehe Verarbeitungshinweise zu den empfohlenen Mengen.
	Empfohlene Betriebszeit überschritten.	Bei hoher Beanspruchung, z. B. beim Verarbeiten von Fleisch, nicht länger als 10 Sekunden ununterbrochen betreiben. Nach jedem 10-Sekunden-Betrieb 2 Minute lang abkühlen lassen.
Zutaten schlecht gehackt.	Empfohlene Menge überschritten.	Sehen Sie die Tipps im relevanten Abschnitt und beachten Sie die Verarbeitungshinweise <b>M</b> . Die Schüssel höchstens bis zur 600 ml Maximum-Markierung füllen.
Kunststoffteile haben sich bei der Verarbeitung verfärbt.	Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Das ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack der Zutaten.	Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

## Rezepte

*Wenn nicht anders angegeben, für die folgenden Rezepte beide Schlagmesser in die Schüssel einsetzen.*

### Guacamole

½ kleine rote Zwiebel  
1 Tomate, enthäutet und entkernt  
1 kleine grüne Chili, entkernt  
½ Knoblauchzehe, zerdrückt  
ein paar Zweiglein Koriander  
1 reife Avocado (Haut und Stein entfernt)  
15 ml Limettensaft  
Salz und Pfeffer

- 1 Die Zwiebel, Tomate und Chili in 2 cm große Stücke schneiden.
- 2 Mit dem Knoblauch und Koriander in die Schüssel geben. Zehn Mal pulsieren oder bis fein gehackt. In eine Servierschüssel umfüllen.
- 3 Die Avocado in 2 cm Stücke schneiden und zusammen mit dem Limettensaft in die Schüssel geben. Fünf Mal pulsieren oder bis ein feiner Püree entstanden ist.
- 4 Die beiden Mischungen miteinander kombinieren und abschmecken.

### Tomatensalsa

15 g frischer Koriander  
1 kleine rote Zwiebel  
1 grüne Chili, entkernt  
4 feste Tomaten, enthäutet und entkernt  
Saft einer Limette  
Salz und Pfeffer

- 1 Den Koriander auf Stufe 2 fünf Sekunden lang zerkleinern oder bis fein gehackt. In eine Servierschüssel umfüllen.
- 2 Die Zwiebel und Chili in 2 cm Stücke schneiden und in die Schüssel geben. Fünf Mal pulsieren oder bis fein gehackt.
- 3 Zum Koriander hinzugeben.

- 4 Die Tomaten in Stücke schneiden und auf Stufe 2 fünf Sekunden lang grob hacken.
- 5 Der Koriandermischung hinzugeben und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer vermischen.

### Mayonnaise

125 ml Olivenöl  
1 ganzes Ei  
2 Tropfen Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

### Siehe Abbildungen **J**

- 1 Das Messer einsetzen und alle Zutaten außer dem Öl einfüllen. Zehn Sekunden lang auf Stufe 1 verarbeiten.
- 2 Das Öl langsam durch den Flüssigkeitstropfer hinzugeben und dabei auf Stufe 1 verarbeiten. Einen stetigen Ölfluss sicherstellen. Ausschalten, nachdem das gesamte Öl hinzugefügt worden ist.

Hinweis: Nach Gebrauch wird etwas Öl im Flüssigkeitstropfer zurückbleiben. Das ist normal.

# Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli imballaggi e le eventuali etichette, compresi i coperchi in plastica delle lame. Lavare le parti: vedere la sezione "Pulizia".
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Le lame sono affilate; maneggiarle con cura. **Tenere sempre la lama dalla parte alta, lontano dal filo di taglio, quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la vaschetta e durante la pulizia.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Fare attenzione quando si versa liquido bollente nella vaschetta del tritatutto compatto, poiché potrebbe venire espulso dal dispositivo a causa del vapore improvviso.**
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione, se si lascia incustodito, prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
- Durante la lavorazione di carichi pesanti come la carne, non far funzionare continuamente per più di 10 secondi. Lasciar raffreddare per 2 minuti tra ogni operazione di 10 secondi.
- Non superare le capacità massime indicate nella guida alla lavorazione (fare riferimento all'illustrazione **M**).
- Attendere sempre che le lame si arrestino del tutto prima di rimuovere il corpo motore dalla vaschetta.
- Rimuovere sempre la/e lama/e prima di svuotare la vaschetta o di versarvi ingredienti.
- Non usare mai un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il filo o spina elettrica si bagnino.
- Non lasciare che il cavo elettrico venga a contatto con superfici molto calde o penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Non azionare il tritatutto se la vaschetta è vuota.
- Non azionare mai il tritatutto con la vaschetta piena di liquido.
- Non utilizzare la vaschetta come contenitore per conservare il cibo.



- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- L'uso improprio del tritatutto può provocare delle lesioni.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

## Pulizia

### Fare riferimento alle illustrazioni **N**

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica prima di pulirlo.
- Non immergere l'alimentatore in acqua. Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Maneggiare con cautela la lama, che è molto affilata.
- Lavare le parti a mano, quindi asciugarle. In alternativa si possono lavare in lavastoviglie.
- I componenti dell'apparecchio non sono idonei per l'inserimento in uno sterilizzatore a vapore. Usare invece una soluzione sterilizzante, seguendo le istruzioni del produttore della soluzione.

#### **Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

## Legenda

- ① Selettore della velocità
- ② Corpo motore
- ③ Coperchio
- ④ Cola-maionese
- ⑤ Presa (della lama)
- ⑥ Lama
- ⑦ Ciotole
  - A Ciotola in vetro (se in dotazione)
  - B Ciotola in acciaio inox (se in dotazione)
- ⑧ Anello antiscivolo
- ⑨ Fermacavo
- ⑩ Coperchio di conservazione (se in dotazione)
- ⑪ Spatola (se in dotazione)

## Come utilizzare il Tritatutto compatto

### Anello antiscivolo **C**

- Prima dell'uso, montare il anello antiscivolo per impedire che la vaschetta scivoli sul piano di lavoro.

### Fare riferimento alle illustrazioni **A - I**

- **Il tritatutto compatto non funziona a meno che la ciotola e il vaschetta non siano collegati correttamente.**
- Per evitare di sovraccaricare il tritatutto e per ottenere i migliori risultati, non riempire la ciotola oltre il livello massimo di 600 ml.

<b>Velocità 1</b>	Utilizzare per tritare più grossolanamente. Premere e tenere premuto verso il basso.
<b>Velocità 2</b>	Utilizzare per tritare più finemente e per fare la purea. Premere e tenere premuto verso il basso.

Per tritare a impulsi - servizi di un'azione avvio/arresto invece di tenere premuto il pulsante.

### Importante

- Nel preparare alimenti per neonati o bambini, controllare sempre che tutti gli ingredienti siano ben omogeneizzati prima di darli al bambino.

### Consigli

- Se il tritatutto funziona a fatica, togliere parte degli ingredienti e lavorarli a lotti separati, altrimenti si rischia di mettere sotto sforzo il motore.
- Se si tritano cibi duri come chicchi di caffè, spezie, cioccolato o ghiaccio, le lame si usureranno più velocemente.
- Evitare di lavorare eccessivamente alcuni tipi di ingredienti. Fermarsi e controllare di frequente la loro consistenza.
- Alcune spezie come chiodi di garofano e semi di cumino possono avere un effetto negativo sulla plastica del tritatutto.
- Per garantire una lavorazione uniforme, fermare e raschiare la vaschetta.
- I migliori risultati si ottengono tagliando il cibo in piccoli pezzi e tritandone piccole quantità alla volta.
- Le erbe si tritano meglio quando sono pulite e asciutte.
- Per il pangrattato, i migliori risultati si ottengono con il pane raffermo.

## Utilizzo del cola-liquidi

### Fare riferimento alle illustrazioni **J**

Per informazioni sull'uso del cola-maionese, consultare la ricetta della maionese nella sezione delle ricette.

## Avvolgicavo

### Fare riferimento alle illustrazioni **K - L**

- Avvolgere il cavo in eccesso attorno all'unità di alimentazione, fissandolo col fermacavo **(9)**.

## Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi", o di visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Prodotto in Cina.



### **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi		
Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Assenza di alimentazione.	Verificare che l'apparecchio sia collegato.
	Coperchio non bloccato correttamente.	Verificare che il coperchio sia bloccato correttamente.
L'apparecchio inizia a rallentare o ad avere difficoltà durante l'operazione.	Quantità consigliata superata.	Fare riferimento alla guida alla lavorazione consigliata per le quantità da trattare.
	Tempo di funzionamento consigliato superato.	Durante la lavorazione di carichi pesanti come la carne, non far funzionare continuamente per più di 10 secondi. Lasciar raffreddare per 2 minuti tra ogni operazione di 10 secondi.
Risultati di taglio scadenti.	Quantità consigliata superata.	Fare riferimento alla sezione dei suggerimenti e seguire la guida alla lavorazione <b>M</b> . Non riempire la ciotola oltre il livello massimo di 600 ml.
Parti in plastica scolorite dopo la lavorazione.	Alcuni alimenti possono far scolorire la plastica: questo è normale e non danneggerà la plastica né influenzerà il sapore del cibo.	Strofinare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare lo scolorimento.

## Ricette

*Per preparare le seguenti ricette, montare entrambe le lame nella vaschetta (tranne se indicato diversamente).*

### Guacamole

½ cipolla rossa piccola  
1 pomodoro, privato della buccia e dei semi  
1 piccolo peperoncino verde, privato dei semi  
½ spicchio di aglio, schiacciato  
alcuni rametti di coriandolo  
1 avocado maturo (senza buccia e nocciolo)  
15 ml di succo di lime  
sale e pepe

- 1 Tagliare la cipolla, il pomodoro e il peperoncino in pezzi di 2 cm.
- 2 Aggiungere nella vaschetta con l'aglio e il coriandolo. Azionare ad impulsi 10 volte o finché tritato. Trasferire in una ciotola da portata.
- 3 Tagliare l'avocado a pezzi di 2 cm e aggiungerlo alla vaschetta con il succo di lime. Frullare 5 volte o fino a ottenere una purea fine.
- 4 Unire le 2 miscele e condire a piacere.

### Salsa di pomodoro

15 g di coriandolo fresco  
1 piccola cipolla rossa  
1 peperoncino verde, privato dei semi  
4 pomodori non troppo maturi, privati della buccia e dei semi  
succo di 1 lime  
sale e pepe

- 1 Lavorare il coriandolo a velocità 2 per 5 secondi o fino a quando sarà tritato. Trasferire in una ciotola da portata.
- 2 Tagliare la cipolla e il peperoncino a pezzi di 2 cm e aggiungerli nella vaschetta. Usare il tasto Pulse per 5 volte o fino a tritarli finemente.

- 3 Aggiungere al coriandolo.
- 4 Tagliare il pomodoro a pezzi e tritarlo grossolanamente a Velocità 2 per 5 secondi.
- 5 Aggiungere alla miscela di coriandolo e unire con succo di lime, sale e pepe.

### Granita alla fragola

4-5 cubetti di ghiaccio  
8 fragole, private del picciolo e dimezzate  
10ml circa di zucchero semolato

- 1 Mettere i cubetti di ghiaccio e le fragole nella vaschetta e frullare 10 volte o fino a quando il ghiaccio non sarà tritato grossolanamente.
- 2 Aggiungere lo zucchero e frullare 5 volte o fino a incorporarlo.
- 3 Trasferire in un bicchiere e servire immediatamente.

### Maionese

125 ml di olio d'oliva  
1 uovo intero  
2 gocce di limone  
Sale e pepe

### Fare riferimento alle illustrazioni

#### J

- 1 Montare la lama a coltello e aggiungere tutti gli ingredienti tranne l'olio. Lavorare a velocità 1 per 10 secondi
- 2 Aggiungere gradualmente l'olio attraverso il cola-maionese, mentre si lavora alla velocità 1. Assicurare un flusso costante di olio. Spegnerne una volta aggiunto tutto l'olio.

Nota: dopo l'uso, nel cola-maionese rimarrà un po' di olio, il che è normale.

# Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

## Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Antes de utilizar pela primeira vez, retire todas as embalagens e rótulos incluindo as protecções plásticas da unidade de lâmina. Lave os componentes: ver “Limpeza”.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado. **Segure sempre a lâmina de corte pela parte superior afastando-se do gume, quando manusear as lâminas afiadas, quando esvaziar a taça e quando limpar.**
- **NÃO processe ingredientes quentes.**
- **Tenha cuidado se deitar líquidos quentes na taça da mini picadora uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido à formação súbita de vapor.**
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo, antes de montar, desmontar e limpar.
- Quando processar alimentos pesados como carne não faça funcionar o aparelho mais de 10 segundos seguidos. Deixe arrefecer durante 2 minutos a cada 10 segundos de funcionamento.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no guia de processamento (consulte a ilustração **M**).
- Espere sempre até que as lâminas estejam completamente paradas antes de retirar a unidade motriz da taça.
- Retire sempre a(s) lâmina(s) antes de esvaziar ou retirar alimentos da taça.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados ao cliente”.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Não deixe o cabo de alimentação pendente da mesa ou superfície de trabalho, nem tocar em superfícies quentes.
- Não faça funcionar a picadora de alimentos com a taça vazia.
- Nunca faça funcionar a picadora de alimentos se a taça tiver líquido.

- Não utilize a taça como recipiente de armazenamento.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- O uso inapropriado da sua picadora de alimentos, pode resultar em ferimentos.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

## Limpeza

### Consulte as Ilustrações **N**

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar.
- Não submerja a unidade motriz em água. Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Manuseie as lâminas com cuidado pois são extremamente afiadas.
- Lave à mão as peças e seque em seguida. Em alternativa, podem ser lavadas na sua máquina de lavar louça.
- Estas peças não são apropriadas para limpeza num Esterilizador a Vapor. Utilize, como alternativa, uma solução de esterilização, de acordo com as instruções do fabricante da solução de esterilização.

#### **Antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

## Chave

- ① Selector de velocidades
- ② Unidade motriz
- ③ Tapa
- ④ Goteira para Líquido
- ⑤ Pega
- ⑥ Unidade de lâminas
- ⑦ Taças
  - A Taça de Vidro (se fornecida)
  - B Taça de Aço Inoxidável (se fornecida)
- ⑧ Base anti-derrapante
- ⑨ Clipe de fixação do cabo eléctrico
- ⑩ Tapa do Armazenamento (se fornecida)
- ⑪ Espátula (se fornecida)

## Para Utilizar a Sua Mini Picadora

### Base anti-derrapante **C**

- Antes de utilizar, insira o base anti-derrapante para evitar que a taça deslize na bancada.

### Consulte as Ilustrações

#### **A - I**

- **A sua Mini Picadora não funcionará se a taça e a tampa não estiverem correctamente presas.**
- Para evitar sobrecarregar a picadora e para obter bons resultados, quando encher a taça não ultrapasse o nível máximo de 600 ml.

<b>Velocidade 1</b>	Utilize para obter texturas mais grossas. Prima e mantenha premido.
<b>Velocidade 2</b>	Utilize para obter texturas mais finas e para fazer puré. Prima e mantenha premido.
Para o Impulso "P" - utilize numa acção de iniciar/parar em vez de manter premido o botão.	

## Importante

- Se preparar comida para bebés ou crianças pequenas, verifique sempre se os alimentos estão bem picados antes de os oferecer à criança.

### Sugestões

- Se sentir que a picadora está a funcionar com dificuldade, retire parte da mistura e processe por partes, caso contrário pode esforçar demasiado o motor.
- Processar alimentos duros como grãos de café, especiarias, chocolate ou gelo vai desgastar as lâminas mais depressa
- Tenha atenção para não triturar demais alguns ingredientes. Pare frequentemente para confirmar a consistência.
- Algumas especiarias como o alho e as sementes de cominhos têm um efeito prejudicial no plástico da sua Mini Picadora
- Para que os ingredientes fiquem processados de forma igual, pare e rape para baixo a taça.
- Obtém melhores resultados se cortar os alimentos em pedaços pequenos e picar pequenas quantidades de cada vez.
- As ervas picam melhor se estiverem lavadas e secas.
- Para obter bom Pão Ralado utilize pão seco.

### Para usar a goteira para líquido

#### Consulte as Ilustrações **J**

Consulte por favor a receita de maionese na secção de receitas para mais informações sobre como usar a goteira para líquido.



## Armazenamento do fio eléctrico

### Consulte as Ilustrações

#### **K - L**

- Enrole o fio em excesso à volta da unidade motriz prendendo-o no clipe de fixação (9).

## Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Fabricado na China.



### **ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

## Guia de avarias

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O aparelho não funciona.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
	A tampa não está presa correctamente.	Verifique que a tampa está correctamente presa.
O aparelho começa a trabalhar devagar ou com dificuldade durante a utilização.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte o guia de processamento recomendado para quantidades a processar.
	Excedeu o tempo de funcionamento recomendado.	Quando processar alimentos pesados como carne não faça funcionar o aparelho mais de 10 segundos seguidos. Deixe arrefecer durante 2 minutos a cada 10 segundos de funcionamento.
Alimentos mal picados.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte a secção “Sugestões” e siga o guia de processamento <b>M</b> . Não ultrapasse o nível máximo de 600 ml.
As peças em plástico ficam manchadas depois de processar.	Alguns alimentos podem pintar o plástico - isto é normal e não estraga o plástico ou afecta o sabor dos seus alimentos.	Esfregue com um pano embebido em óleo para ajudar a retirar a coloração.

## Receitas

*Coloque ambas as lâminas de corte na taça (excepto se indicado o contrário) quando realizar as seguintes receitas.*

### Guacamole

½ cebola roxa pequena  
1 tomate, pelado e sem sementes  
1 piri-piri verde pequeno, s/ sementes  
½ dente de alho, esmagado  
Alguns rebentos de coentro fresco  
1 abacate maduro (sem casca e caroço)  
15 ml de sumo de lima  
sal e pimenta

- 1 Corte a cebola, o tomate e o piri-piri em cubos de 2 cm.
- 2 Coloque na taça com o alho e os coentros. Utilize o Impulso 10 vezes ou até estar tudo picado finamente. Transfira para uma taça de ir à mesa.
- 3 Corte o abacate em pedaços de 2 cm e coloque-o na taça com o sumo da lima. Utilize o Impulso 5 vezes ou até obter um puré fino.
- 4 Junte as 2 misturas e tempere a gosto.

### Molho de tomate

15 g coentros frescos  
1 cebola roxa pequena  
1 piri-piri verde, s/ sementes  
4 tomates duros, pelados e limpos de sementes  
sumo de 1 lima  
sal e pimenta

- 1 Processe os coentros na Velocidade 2 durante 5 segundos ou até estar picado finamente. Transfira para uma taça de ir à mesa.
- 2 Corte a cebola e o piri-piri em pedaços de 2 cm e coloque-os na taça. Utilize o Impulso 5 vezes ou até estar tudo picado finamente.
- 3 Junte-os aos coentros.

- 4 Corte o tomate em pedaços e pique-os grosseiramente na Velocidade 2 durante 5 segundos.
- 5 Junte-os à mistura dos coentros e misture tudo com o sumo da lima, sal e pimenta.

### Granizado de morango

4-5 cubos de gelo  
8 morangos sem cálice e cortados ao meio.  
Cerca de 10 ml de açúcar fino refinado

- 1 Coloque os cubos de gelo e os morangos na taça e utilize o Impulso 10 vezes ou até o gelo estar picado grosseiramente.
- 2 Adicione o açúcar e utilize o Impulso 5 vezes ou até estar misturado.
- 3 Transfira para um copo e sirva imediatamente.

### Maionese

125 ml de azeite  
1 ovo inteiro  
2 gotas de sumo de limão  
sal e pimenta

### Consulte as Ilustrações **J**

- 1 Insira a lâmina e adicione todos os ingredientes excepto o azeite. Processe na velocidade 1 durante 10 segundos.
- 2 Gradualmente adicione o azeite através da goteira para líquido, enquanto processa na velocidade 1. Mantenha constante o fluxo de azeite. Desligue quando todo o azeite tiver sido adicionado.

Nota: É normal que algum azeite fique na goteira para líquido depois da utilização.

# Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

## Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el embalaje y las etiquetas, incluyendo las fundas protectoras de plástico de las cuchillas. Para lavar las piezas, consulte "Limpieza".
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Las cuchillas están afiladas, manéjelas con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por la parte superior, lejos del borde cortante, al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el bol y durante la limpieza.**
- **NO procese ingredientes calientes.**
- **Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del bol de la minipicadora ya que pueden salir despedidos del aparato debido a la generación repentina de vapor.**
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido, antes de montarlo, de desmontarlo o de limpiarlo.
- Al procesar cargas pesadas como carne no haga funcionar el aparato durante más de 10 segundos seguidos. Déjelo enfriar durante 2 minutos entre cada funcionamiento de 10 segundos.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la guía para procesar alimentos (consulte la ilustración **M**).
- Espere siempre hasta que las cuchillas se hayan parado completamente antes de retirar la unidad de potencia del bol.
- Retire siempre la(s) cuchilla(s) antes de vaciar o verter el contenido del bol.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte "Servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- No deje que el exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- No ponga en marcha la picadora si el bol está vacío.
- Nunca ponga en marcha la picadora con el bol lleno de líquido.
- No utilice el bol como recipiente de almacenamiento.

- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando.
- El uso incorrecto de su picadora puede producir lesiones.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

## Limpieza

### Consulte la ilustración **N**

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- No sumerja la unidad de potencia en agua. Límpiela con un paño húmedo y luego séquela.
- Tenga cuidado con la cuchilla, está muy afilada.
- Lave las piezas a mano y luego séquelas. También se pueden lavar en el lavavajillas.
- Las piezas no se pueden introducir en un esterilizador a vapor. Utilice una solución esterilizante siguiendo las instrucciones del fabricante de la solución.

#### **Antes de enchufar el aparato**

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

## Descripción del aparato

- ① Selector de velocidad
- ② Unidad de potencia
- ③ Tapa
- ④ Goteador de líquidos
- ⑤ Asa
- ⑥ Cuchilla
- ⑦ Boles
  - A Bol de cristal (si se incluye)
  - B Bol de acero inoxidable (si se incluye)
- ⑧ Anillo antideslizante
- ⑨ Clip para el cable
- ⑩ Tapa de conservación (si se incluye)
- ⑪ Espátula (si se incluye)

## Usar la minipicadora

### Anillo antideslizante **C**

- Antes de su uso, ponga el anillo antideslizante para evitar que el bol se deslice en la superficie de trabajo.

### Consulte las ilustraciones

#### **A - I**

- **La minipicadora no funcionará si el bol y la tapa no están correctamente enclavados.**
- Para evitar sobrecargar la picadora y para obtener mejores resultados, no llene el bol por encima del nivel máximo de 600 ml.

<b>Velocidad 1</b>	Use esta velocidad para un picado más grueso. Púselo y manténgalo pulsado.
<b>Velocidad 2</b>	Use esta velocidad para un picado más fino o para hacer puré. Púselo y manténgalo pulsado.
Para la función de acción intermitente, use una acción de arranque/parada en vez de mantener el botón pulsado.	

### Importante

- Al preparar comida para bebés o niños pequeños, compruebe siempre que los ingredientes estén bien procesados antes de darles la comida.

### Consejos

- Si la picadora se ahoga, quite un poco de la mezcla y siga procesando los alimentos en varias tandas, de lo contrario, puede forzar el motor.
- Picar alimentos duros como granos de café, especias, chocolate o hielo desgastará las cuchillas más deprisa.
- Tenga cuidado de no procesar algunos alimentos excesivamente. Pare y compruebe la consistencia con frecuencia.
- Algunas especias como el clavo y las semillas de comino pueden tener un efecto adverso sobre el plástico de la picadora.
- Para garantizar un procesamiento uniforme, detenga el aparato y raspe el bol con la espátula.

- Los mejores resultados se obtienen cortando los alimentos en trozos pequeños y picando pequeñas cantidades de comida cada vez.
- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.
- Para el pan rallado, los mejores resultados se consiguen con pan duro.

## Usar el goteador de líquidos

### Consulte las ilustraciones **J**

Consulte la receta de la mayonesa en el apartado de recetas para obtener información sobre cómo usar el goteador de líquidos.

### Recogecables

#### Consulte las ilustraciones

**K - L**

- Recoja el exceso de cable alrededor de la unidad de potencia y sujete el cable en el clip para el cable **9**.

## Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "Guía de solución de problemas" en el manual o visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévalo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Fabricado en China.



### **ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

## Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
	La tapa no está correctamente fijada.	Compruebe que la tapa esté enclavada correctamente.
El aparato empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la guía para procesar alimentos para ver las velocidades y las cantidades recomendadas que se deben procesar.
	Se ha sobrepasado el tiempo de funcionamiento recomendado.	Al procesar cargas pesadas como carne no haga funcionar el aparato durante más de 10 segundos seguidos. Déjelo enfriar durante 2 minutos entre cada funcionamiento de 10 segundos.
Mal resultado del proceso de picado.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la sección de consejos y siga la guía para procesar alimentos <b>M</b> . No llene el bol por encima del nivel máximo de 600 ml.
Piezas de plástico manchadas tras el procesamiento.	Algunos alimentos pueden manchar el plástico; esto es normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos.	Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.



## Recetas

*Acople las dos cuchillas al bol (a menos que se indique de otra manera) al hacer las siguientes recetas.*

### Guacamole

½ cebolla roja pequeña  
1 tomate, pelado y sin semillas  
1 chile pequeño verde, sin semillas  
½ diente de ajo, machacado  
unas ramitas de cilantro  
1 aguacate maduro (sin la piel y el hueso)  
15 ml de zumo de lima  
sal y pimienta

- 1 Corte la cebolla, el tomate y el chile en trozos de 2 cm.
- 2 Añádalos al bol con ajo y cilantro. Pulse la función de acción intermitente 10 veces o hasta que estén finamente picados. Pase a una fuente para servir.
- 3 Corte el aguacate en trozos de 2 cm y añádalos al bol con el zumo de lima. Pulse la función de acción intermitente 5 veces o hasta conseguir un puré fino.
- 4 Combine las 2 mezclas y sazone al gusto.

### Salsa de tomate

15 g de cilantro fresco  
1 cebolla roja pequeña  
1 chile verde, sin semillas  
4 tomates duros, pelados y sin semillas  
el zumo de 1 lima  
sal y pimienta

- 1 Procese el cilantro a velocidad 2 durante 5 segundos o hasta que esté finamente picado. Pase a una fuente para servir.
- 2 Corte la cebolla y el chile en trozos de 2 cm y añádalos al bol. Pulse la función de acción intermitente 5 veces o hasta que estén finamente picados.

- 3 Añádalos al cilantro.
- 4 Corte el tomate en trozos y trítúrelo en trozos grandes a velocidad 2 durante 5 segundos.
- 5 Añádalo a la mezcla de cilantro y mézclelo con el zumo de lima, la sal y la pimienta.

### Batido de fresa

4 -5 cubitos de hielo  
8 fresas, con los cabitos quitados y cortadas por la mitad  
10 ml, aproximadamente, de azúcar lustre

- 1 Ponga los cubitos de hielo y las fresas en el bol y pulse la función de acción intermitente 10 veces o hasta que el hielo esté picado en trozos grandes.
- 2 Añada el azúcar y pulse la función de acción intermitente 5 veces o hasta que quede incorporado.
- 3 Páselo a un vaso y sirva inmediatamente.

### Mayonesa

125 ml de aceite de oliva  
1 huevo entero  
2 gotas de zumo de limón  
sal y pimienta

### Consulte las ilustraciones **J**

- 1 Coloque la cuchilla y añada todos los ingredientes excepto el aceite. Procese a velocidad 1 durante 10 segundos.
- 2 Añada el aceite poco a poco a través del goteador de líquidos mientras procesa a velocidad 1. Asegúrese de añadir un flujo constante de aceite. Apague el aparato cuando se haya añadido todo el aceite.

Nota: quedará algo de aceite en el goteador de líquidos después de su uso, lo cual es normal.

# Dansk

Fold forsiden med illustrationerne ud.

## Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Før første ibrugtagning fjernes al emballage og alle mærkater, herunder plastikknivhylstre. Vask delene: Se "Rengøring".
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Knivene er meget skarpe og skal omgås med forsigtighed. **Hold altid øverst på kniven og væk fra æggen ved håndtering af de skarpe knive, tømning af skålen og under rengøring.**
- **Tilbered IKKE varme ingredienser.**
- **Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i minihakkerens skål. Væsken kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.**
- Sluk altid for apparatet og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse og rengøring.
- Ved tilberedning af tunge madvarer som kød må den ikke køre uafbrudt i mere end 10 sekunder. Lad den køle af i 2 minutter efter 10 sekunders brug.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder, der er angivet i tilberedningsvejledningen (se illustration **M**).
- Motorenheden må aldrig fjernes fra skålen, før knivene er standset helt.
- Fjern altid kniven(ene), før skålen tømmes eller dens indhold hældes ud.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Lad ikke overskydende ledning hænge ud over kanten af et køkkenbord el.lign. eller røre ved varme overflader.
- Hakkeren må ikke bruges, hvis skålen er tom.
- Brug aldrig hakkeren, når skålen er fyldt med væske.
- Brug ikke skålen til opbevaring.
- Lad aldrig apparatet være tændt uden opsyn.
- Misbrug af din hakker kan forårsage skader.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

## Rengøring

### Se illustration **N**

- Inden rengøring skal man altid slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten.
- Læg ikke motorenheden i vand. Tør den af med en fugtig klud, og tør den.
- Kniven skal behandles med forsigtighed - den er meget skarp.
- Vask delene i hånden, og tør dem. Alternativt kan de vaskes i opvaskemaskinen.
- Delene er ikke egnede til at blive steriliseret i et dampsteriliserings-apparat. Brug i stedet en steriliseringsvæske og følg anvisningerne fra steriliseringsvæskens fabrikant.

#### Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

## Oversigt

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| ① | Hastighedskontrol                                | ⑧ | Skridsikker ring                          |
| ② | Motorenhed                                       | ⑨ | Ledningsclips                             |
| ③ | Låg  | ⑩ | Låg til opbevaring (hvis denne medfølger) |
| ④ | Væskedrypper                                     | ⑪ | Spatel (hvis denne medfølger)             |
| ⑤ | Fingergreb                                       |   |   |
| ⑥ | Kniv   |   |   |
| ⑦ | Skåle  |   |   |
|   | A Glasskål (hvis en sådan medfølger)             |   |   |
|   | B Skål i rustfrit stål (hvis en sådan medfølger) |   |   |

## Brug af minihakkeren

### Skridsikker ring **C**

- Før brug skal du påsætte den skridsikker ring for at forhindre, at skålen glider på køkkenbordet.

### Se Illustration **A - I**

- **Minihakkeren starter ikke, medmindre skålen og låget er korrekt i indgreb.**
- For at undgå overbelastning af hakkeren og for at opnå det bedste resultat må skålen ikke fyldes til over maksimumsniveauet på 600 ml.

<b>Hastighed 1</b>	Bruges til grovere hakning. Tryk på den og hold.
<b>Hastighed 2</b>	Bruges til finere hakning og purering. Tryk på den og hold.
Pulsfunktion – start og stop i sekvens i stedet for at holde knappen nede.	

### Vigtigt

- Når man tilbereder mad til babyer og småbørn, skal man altid kontrollere, at ingredienserne er grundigt blendet, før maden gives til barnet.

### Tips

- Hvis hakkeren arbejder hårdt, fjernes noget af blandingen og der fortsættes med at hakke små mængder af gangen, ellers kan du overbelaste motoren.
- Hakning af hårde madvarer som kaffebønner, krydderier, chokolade eller is slider mere på knivbladene.

- Pas på ikke at tilberede visse ingredienser for længe. Stop og kontrollér konsistensen hyppigt.
- Nogle krydderier som nelliker og spidskommen kan påvirke plasten i din hakker negativt.
- Stop, og skrab skålens sider for at sikre jævn tilberedning.
- De bedste resultater opnås ved at skære madvarer i små stykker og hakke små mængder ad gangen.
- Urter skal helst hakkes, når de er rene og tørre.
- Til rasp opnås de bedste resultater med tørt brød.

### Brug af væskedryperen

### Se Illustration **J**

Se opskriften på mayonnaise i opskriftsafsnittet, og læs mere om, hvordan væskepipetten anvendes.

### Ledningsrum

### Se Illustration **K - L**

- Vind overskydende ledning rundt om motorenheden, og fastgør ledningen i ledningsclipsen ⑨.

## Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.
- Fremstillet i Kina.



### **VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK Udstyr (WEEE)**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

## Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
	Låg ikke låst korrekt fast.	Kontrollér, at låget sidder korrekt i indgreb.
Apparatet begynder at køre langsomt eller lyde anstrengt under tilberedning.	Anbefalet mængde overskredet.	Se tilberedningsmængder i vejledningen over anbefalet tilberedning.
	Anbefalet tilberedningstid overskredet.	Ved tilberedning af tunge madvarer som kød må den ikke køre uafbrudt i mere end 10 sekunder. Lad den køle af i 2 minutter efter 10 sekunders brug.
Dårlige hakkeresultater.	Anbefalet mængde overskredet.	Se afsnittet med tips, og følg tilberedningsvejledningen <b>M</b> . Fyld ikke skålen til over maksimumsniveauet på 600 ml.

Problem	Årsag	Løsning
Plastdele misfarvet efter tilberedning.	Nogle madvarer kan misfarve plasten – dette er helt normalt og skader ikke plasten samt påvirker ikke madens smag.	Gnid den med en klud dyppet i planteolie for at fjerne misfarvningen.

## Opskrifter

*Når følgende opskrifter laves, skal begge knive sættes på skålen (medmindre andet er angivet).*

### Guacamole

½ lille rød løg

1 tomat, flået og med kernerne fjernet

1 lille grøn chili, med kernerne fjernet

½ fed hvidløg, knust

et par korianderduske

1 moden avocado (uden skræl og sten)

15 ml limesaft

salt og peber

- 1 Skær løget, tomaten og chilien i stykker på 2 cm.
- 2 Kom dem over i skålen med hvidløg og koriander. Hak 10 gange med pulsfunktion, eller indtil det er finthakket. Hæld det over i en serveringsskål.
- 3 Skær avocadoen i stykker på 2 cm, og kom dem i skålen med limesaften. Hak 5 gange med pulsfunktion, eller indtil det er en fin puré
- 4 Kombiner de 2 blandinger, og smag til med krydderier.

### Tomatsalsa

15 g frisk koriander

1 lille rødt løg

1 grøn chili, med kernerne fjernet

4 faste tomater, flåede og med

kernerne fjernet

saften fra 1 lime

salt og peber

- 1 Tilbered korianderen på hastighed 2 i 5 sekunder, eller indtil den er finthakket. Hæld det over i en serveringsskål.
- 2 Skær løget og chilien i stykker på 2 cm, og kom dem i skålen. Hak 5 gange med pulsfunktion, eller indtil det er finthakket.
- 3 Drys det over korianderen.
- 4 Skær tomaten i stykker, og hak den groft ved hastighed 2 i fem sekunder.
- 5 Hæld det i korianderblandingen, og bland det med limesaft, salt og peber.

### Jordbærslushie

4-5 isterninger

8 jordbær, med kernerne fjernet

og skåret i halve

Ca. 10 ml flormelis

- 1 Kom isterningerne og jordbærrene i skålen, og hak 10 gange med pulsfunktion, eller indtil isen er grofthakket.
- 2 Tilsæt sukker og hak 5 gange med pulsfunktion, eller indtil det er blandet.
- 3 Hæld det over i et glas, og servér med det samme.

## **Mayonnaise**

125 ml olivenolie

1 helt æg

2 dråber citronsaft

salt og peber

### **Se Illustration J**

- 1 Påsæt kniven, og tilsæt alle ingredienserne bortset fra olien. Tilberedes på hastighed 1 i 10 sekunder
- 2 Tilføj gradvist olien gennem væskedrypperen, mens der tilberedes ved hastighed 1. Lad olien løbe i en ensartet strøm. Sluk, når al olien hældt i.

Bemærk: Efter brug vil der stadig være lidt olie i væskedrypperen. Dette er normalt.

# Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

## Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Före den första användningen ska all förpackning och samtliga etiketter, inklusive bladskydden av plast, tas bort. Tvätta komponenterna: se "Rengöring".
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- Skärbladen är vassa. Hantera dem med försiktighet.  
**Håll alltid knivsatsen upptill, bort från eggen, när du hanterar de vassa knivbladen, tömmer skålen eller diskar apparaten.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Var försiktig om du håller varm vätska i minihackaren eftersom det kan spruta ut ur apparaten vid plötslig förångning.**
- Stäng alltid av enheten och koppla ur den ur nätuttaget när du lämnar den obevakad, innan du sätter ihop den, tar isär den eller rengör den.
- När du bearbetar tunga ingredienser som kött ska du inte köra apparaten i längre än tio sekunder. Låt svalna 2 minuter mellan varje 10 sekunder av bearbetning.
- Överskrid inte de maximala kapaciteterna som står i guiden (se illustration **M**).
- Vänta alltid tills knivsatsen stannat helt innan du lossar drivenheten från skålen.
- Avlägsna alltid knivsatsen innan du tömmer eller håller ut skålens innehåll.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för genomgång eller reparation: se "Service och kundtjänst".
- Låt aldrig drivenheten, sladden eller kontakten bli våta.
- Låt inte överflödiga sladd hänga ned över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Använd inte minihackaren om skålen är tom.
- Kör inte minihackaren med skålen fylld av vätska.
- Använd inte skålen som förvaringsbehållare.
- Lämna aldrig apparaten obevakad.
- Felaktig användning av minihackaren kan leda till skador.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.



- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

## Rengöring

### Se illustrationerna **N**

- Stäng alltid av apparaten och dra ut sladden innan du gör ren den.
- Sänk inte ned drivenheten i vatten. Torka ren med en fuktig trasa och torka sedan.
- Hantera knivsatserna med försiktighet -de är mycket vassa.
- Diska delarna för hand och torka sedan. Alternativt kan de diskas i diskmaskinen.
- Delarna lämpar sig inte för ångsterilisering. Använd i stället en steriliseringslösning i enlighet med tillverkarens anvisningar.

#### Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

## Förklaring till bilder

- |   |  |   |                                      |
|---|--|---|--------------------------------------|
| ① | Hastighetsväljare                            | ⑧ | Glidskydd                            |
| ② | Drivenhet                                    | ⑨ | Sladdklämma                          |
| ③ | Lock   | ⑩ | Förvaringslock (om sådant medföljer) |
| ④ | Droptillsats                                 | ⑪ | Slickepott (om sådan medföljer)      |
| ⑤ | Fingergrepp                                  |   |                                      |
| ⑥ | Knivblad                                     |   |                                      |
| ⑦ | Skålar                                       |   |                                      |
|   | A Glasskål (om sådan medföljer)              |   |                                      |
|   | B Skål i rostfritt stål (om sådan medföljer) |   |                                      |

# Använda mini-hackaren

## Glidskydd **C**

- Placera glidskydd under skålen för att undvika att den glider på underlaget.

## Se illustrationerna **A - I**

- **Minihackaren fungerar inte om locket och skålen inte är ihoplåsta på rätt sätt.**
- Fyll inte skålen över maxnivån på 600 ml för att undvika överlast och för bästa resultat.

<b>Hastighet 1</b>	Används för grovhackning. Tryck och håll nere.
<b>Hastighet 2</b>	Används för finhackning och mosning. Tryck och håll nere.
För att pulsa - använd en start/stopp-rörelse istället för att hålla knappen nere.	

## Viktigt

- Se till att ingredienserna finfördelas ordentligt, om maten är avsedd för bebisar och småbarn.

## Tips

- Om hackaren arbetar ansträngt, avlägsna en del av blandningen och fortsätt arbeta i flera omgångar, annars kan du överanstränga motorn.
- Att hacka hårda livsmedel såsom kaffeböner, kryddor, choklad eller is gör att knivbladen slits snabbare.
- Var försiktig att du inte överbearbetar vissa ingredienser. Stanna apparaten och kontrollera konsistensen regelbundet.
- Vissa kryddor såsom nejlikor och kumminfrön kan missfärga hackarens plastdelar.

- För att se till att livsmedlen blir jämnt finfördelade bör du stoppa apparaten och skrapa ned innehållet från sidorna av skålen.
- Du får bäst resultat om du skär livsmedlen i små delar och hackar små mängder i taget.
- örter hackas bäst om de är rena och torra.
- Du får bäst resultat med brödsmlur om brödet är torrt.

## Använda droptillsatsen

### Se illustrationerna **J**

Se receptet för majonnäs i receptavsnittet för information om hur droptillsatsen används.

## Sladdförvaring

### Se illustrationerna **K - L**

- Linda del av sladden som inte behövs runt drivenheten, fäst sladden i sladdklämman <sup>9</sup>.

## Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökning" i bruksanvisningen eller på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Tillverkad i Kina.



### **VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Det finns ingen ström.	Kontrollera att apparaten är ikopplad.
	Locket är inte ordentligt påsatt.	Kontrollera att locket sitter ordentligt på plats
Apparaten saktar ner eller får jobba hårt under bearbetningen.	Rekommenderad mängd har överskridits.	Se bearbetningsguiden för vilka mängder som kan bearbetas.
	Rekommenderad drifttid har överskridits.	När du bearbetar tunga ingredienser som kött ska du inte köra apparaten i längre än tio sekunder. Låt svalna 2 minuter mellan varje 10 sekunder av bearbetning.
Ingredienserna är dåligt hackade.	Rekommenderad mängd har överskridits.	Läs tipsavsnittet och följ bearbetningsguiden. <b>M</b> . Fyll inte skålen över maxnivån på 600ml.
Plastdelar är missfärgade efter bearbetning.	Vissa livsmedel kan missfärga plasten - detta är normalt och skadar inte pasten och påverkar inte smaken.	Gnid med en duk doppad i matolja för att ta bort missfärgningen.

## Recept

Montera båda knivsatserna i skålen (om inget annat anges) när du lagar till de följande recepten.

### Guacamole

½ liten rödlök

1 tomat, skalad och med borttagna kärnor

1 liten grön chilifrukt, med borttagna kärnor

½ vitlöksklyfta, krossad

några kvistar koriander

1 mogen avokado (utan skal och kärna)

15 ml limejuice

salt och peppar

- 1 Skär lök, tomat och chili i 2 cm bitar.
- 2 Tillsätt till skålen tillsammans med vitlök och koriander. Pulsa 10 gånger eller tills blandningen är finhackad. För över till en serveringsskål.
- 3 Skär avokadon i 2 cm bitar och tillsätt dem till skålen tillsammans med limejuicen. Pulsa 5 gånger eller tills du får ett fint mos.
- 4 Kombinera ihop de två blandningarna och krydda enligt smak.

### Tomatsalsa

15 g färsk koriander

1 liten rödlök

1 grön chilifrukt, med borttagna kärnor

4 fasta tomater, skalade och med borttagna kärnor  
juice från 1 lime  
salt och peppar

- 1 Bearbeta koriandern på hastighet 2 i 5 sekunder eller tills den är finhackad. För över till en serveringsskål.
- 2 Skär lök och chili i 2 cm bitar och tillsätt dem till skålen. Pulsa 5 gånger eller tills blandningen är finhackad.
- 3 Tillsätt koriandern.

4 Skär tomaten i bitar och hacka grovt på hastighet 2 i 5 sekunder

5 Tillsätt till korianderblandningen och kombinera med limejuicen, salt och peppar.

### Jordgubbsslushie

4-5 isbitar

8 jordgubbar, snoppade och delade

10 ml strösocker, ungefär

- 1 Placera isbitarna och jordgubbarna i skålen och pulsa 10 gånger eller tills dess att isen är grovhackad.
- 2 Tillsätt socker och pulsa 5 gånger eller tills allt är väl blandat.
- 3 Överför till ett glas och servera omedelbart.

### Majonnäs

125 ml olivolja

1 ägg

2 droppar citronsaft

salt och peppar

### Se illustrationerna **J**

- 1 Montera kniven och tillsätt alla ingredienser förutom oljan. Bearbeta på hastighet 1 i 10 sekunder.
- 2 Tillsätt oljan gradvis genom dropptillsatsen medan du bearbetar på hastighet 1. Se till att flödet av olja är konstant. Stäng av när all olja har tillsatts.

Obs! En del olja kommer att vara kvar i dropptillsatsen efter användning, detta är normalt.

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Før første gangs bruk må du fjerne all forpakning og merker, inkludert dekkene på plastikkbladene. Vask delene; se “Rengjøring”.
- 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 minihakkerbollen 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 **M**).
- 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 **N**

- 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.
- 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.

## Deler

- ① Hastighetsvelger
- ② Motordel
- ③ Lokk
- ④ Væskedrypper
- ⑤ Fingergrep
- ⑥ Knivblad
- ⑦ Boller
  - A Glassboller (hvis den følger med)
  - B Rustfri stålbolle (hvis den følger med)
- ⑧ Sklisikringsring
- ⑨ Ledningsklemme
- ⑩ Oppbevaringslokk (hvis den følger med)
- ⑪ Slikkepott (hvis den følger med)

## Slik bruker du din Minihakker

### Sklisikringsring **C**

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

### Se illustrasjonene **A - I**

- **Mini-chopper vil ikke starte med mindre bollen og lokket er riktig sammenlåst.**
- For å unngå overbelastning ved hakkemaskinen og for best mulig resultat, ikke fyll bollen over maksimumsnivået på 600ml.

<b>Hastighet 1</b>	Brukes til grovhakking. Trykk og hold nede.
<b>Hastighet 2</b>	Brukes til finhakking og stapper. Trykk og hold nede.
For pulsering – bruk start/stop i stedet for å holde knappen inne.	

### 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 platen 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 brødsmler er det best å bruke tørt brød.

## Hvordan bruke væskedryperen

### Se illustrasjonene **J**

Se oppskriften på majones i oppskriftsdelen for informasjon om hvordan du bruker væskedryperen.

### Oppbevaring av ledning

#### Se illustrasjonene **K** - **L**

- Vikle overflødig ledning rundt strømenheten, og fest ledningen i ledningsklemmen **(9)**.

## Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til [www.kenwoodworld.com](http://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](http://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.

## Feilsøkjingsveiledning

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 sekunder om gangen. La avkjøle i 2 minutter mellom hver 10 sekunders bruk.
Dårlig kutteresultater.	Anbefalt mengde overskredet.	Se tipsdelen og følg behandlingsveiledningen <b>M</b> . Ikke fyll bollen over maksimumsnivået på 600ml.
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, skippet 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

125 ml olivenolje

1 helt egg

2 dråper sitronsaft

salt og pepper

### Se illustrasjonene **J**

- 1 Sett på knivbladet og tilsett alle ingrediensene bortsett fra olje. Behandle på hastighet 1 i 10 sekunder.
- 2 Tilsett oljen gradvis væskedrypperen, mens du behandler på hastighet 1. Sørg for en konstant strøm av olje. Slå av når all oljen er ferdig lagt til.

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 ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki pakkausmateriaali ja kaikki merkinnät mukaan lukien muoviset teränsuojukset. Pese osat: ks. "Puhdistus".
- 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 puhdistatessasi 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 yhtäkkiä 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 **M**).
- 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 kosketa 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 **N**

- Sammuta laite ja irrota virtajohto pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Älä upota laitteen moottoriyksikköä veteen. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa.
- 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.

## Selite

- ① Nopeudenvälitsin
- ② Moottoriosia
- ③ Kansi
- ④ Suodatin
- ⑤ Tarttumakohta
- ⑥ Hienonnusterä
- ⑦ 7 Kulhot

A Lasikulho (jos toimitettu)

B Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho (jos toimitettu)

- ⑧ Liukuesterengas
- ⑨ Liitosjohdon pidike
- ⑩ Säilytyskansi (jos toimitettu)
- ⑪ Lasta (jos toimitettu)

# Pienoisleikkurin käyttö

## Liukuesterengas **C**

- Aseta liukuesterengas paikoilleen ennen käyttöä estääksesi kulhon liukumisen työpöydällä.

## Katso kuvia **A - I**

- **Pienoisleikkuri ei toimi, jos kulhoa ja kantta ei ole lukittu yhteen oikealla tavalla.**
- Älä ylitäytä leikkuria. Parhaat tulokset saat, kun et täytä kulhoa 600 ml:n ylärajan yläpuolelle.

<b>Nopeus 1</b>	Käytä karkeaan pilkkomiseen. Paina ja pidä alhaalla
<b>Nopeus 2</b>	Käytä hienoon pilkkomiseen ja pyreen tekemiseen. Paina ja pidä alhaalla
Syketoiminto - käytä käynnistys/pysäytys -toimintoa painikkeen painettuna pitämisen sijasta.	

## 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.

## Suodattinsuppilon käyttö

### Katso kuvia **J**

Katso suodattimen käyttöä koskevat ohjeet reseptiosion majoneesireseptistä.

## Liitosjohdon säilytys

### Katso kuvia **K - L**

- Kierrä liitosjohdon tarpeeton osuus moottoriyksikön ympärille ja lukitse se paikoilleen liitosjohdon kiinnittimellä ⑨.

## Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen Ongelmanratkaisuohteesta tai siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://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-huoltokorjamoona. 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.	Suosittu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttöohjeesta ainesten suositettuja käyttömääriä.
	Suosittu 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	Suosittu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttövinkkejä ja seuraa käyttöohjeita <b>M</b> . Älä täytä kulhoa 600 ml:n ylärajan yläpuolelle.
Muoviosat ovat värjäytyneet käytössä.	Jotkin ruoka-aineet saattavat johtaa muovipinnan värjäytymiseen - tämä on normaalia, eikä vahingoita muovia, eikä vaikuta ruoan makuun.	Hankaa värjäytyynyttä 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 chilipippuri 2 cm:n palasiksi.
- 2 Lisää kulhoon valkosipulin ja korianterin kera. Käytä syke toimintoa 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 syke toimintoa 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 chilipippuri 2 cm:n palasiksi ja lisää kulhoon. Käytä syke toimintoa 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 puolitettuna
- Noin 10 ml hienosokeria
- 1 Aseta jääkuutiot ja mansikat kulhoon ja käytä syke toimintoa 10 kertaa tai siihen saakka kunnes jääkuutiot ovat leikkautuneet rouheeksi.
- 2 Lisää sokeri ja käytä syke toimintoa 5 kertaa tai siihen saakka kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin yhteen.
- 3 Siirrä lasiin ja tarjoile saman tien.

### Majoneesi

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

### Katso kuvia **J**

- 1 Kiinnitä veitsiterä ja lisää kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta. Käsittele 1-nopeudella 10 sekunnin ajan
- 2 Lisää öljyä vähitellen suodatinsuppilon kautta samalla kun käsittelet 1-nopeudella. Varmista jatkuva öljyn virtaus. Sammuta laite, kun kaikki öljy on lisätty.

Huomaa: Käytön jälkeen suodatinsuppiloon jää hieman öljyä. Tämä on normaalia.

# Türkçe

## Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- İlk kullanımdan önce, bıçak üzerindeki plastik bıçak kılıfı dahil tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın. Parçaları yıkayın: bkz. 'Temizleme'.
- 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 İŞLEMİYİN.**
- **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 **M**) 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 N

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce fişini her zaman prizden çekin.
- Güç ünitesini suya sokmayın. Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- 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.

## Parçalar

- |  |   |
|--|---|
| ① Hız düğmesi                                    | ⑧ Kaymaz halka                              |
| ② Güç ünitesi                                    | ⑨ Kablo klipsi                              |
| ③ Kapak  | ⑩ Saklama Kapağı (ürünle birlikte gelmişse) |
| ④ Sıvı Damlatıcı                                 | ⑪ Spatula (ürünle birlikte gelmişse)        |
| ⑤ Tutma yeri                                     |   |
| ⑥ Kesici bıçak                                   |   |
| ⑦ Kaseler  |   |
| A Cam Kase (ürünle birlikte gelmişse)            |   |
| B Paslanma Çelik Kase (ürünle birlikte gelmişse) |   |

# Mini doğrayıcınızı Kullanmak İçin

## Kaymaz halka **C**

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

## Çizimlere **A** - **I** bakın

- **Kase ve kapak doğru şekilde kilitlenmedikçe, mini doğrayıcınız düzgün çalışmayacaktır.**
- Doğrayıcının aşırı yüklenmesini önlemek ve en iyi sonuçları elde etmek için, kaseyi 600ml maksimum seviyesinin üstünde doldurmayın.

<b>Hız 1</b>	İri parçalar halinde doğramak için kullanın. Aşağı bastırın ve basılı tutun.
<b>Hız 2</b>	Daha küçük parçalar halinde doğramak ve püre yapmak için kullanılır. Aşağı bastırın ve basılı tutun.
Darbe için - düğmeyi aşağıda basılı tutmak yerine başlatıp/ durdurun.	

## 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 kase nin 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.

## Sıvı damlatıcıyı kullanmak için

### Çizimlere **J** bakın

Sıvı damlatıcının nasıl kullanılacağına ilişkin bilgiler için lütfen tarifler bölümündeki mayonez tarifine bakın.

## Kablo saklama

### Çizimlere **K** - **L** bakın

- Kablonun fazlalığını güç ünitesinin çevresine sarın ve kablo tutucu ile sabitleyin ⑨.

## 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](http://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](http://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 <b>M</b> . Kaseyi 600ml maksimum seviyesinin üstünde doldurmayın.
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 yağla 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  
çıkartılmış  
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

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

## Çizimlere **J** bakın

- 1 Bıçağı takın ve yağ haricinde tüm malzemeleri ekleyin. 10 saniye boyunca hız 1'de çalıştırın
- 2 Hız 1'de işlemeye devam ederken, sıvı damlatıcıdan yavaş yavaş yağ ekleyin. Yağı aynı akış hızı ile eklediğinizden emin olun. Yağın tamamı eklendiğinde cihazı kapatın.

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

## Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál a štítky včetně plastových krytů nožové jednotky. Umyjte jednotlivé části: viz „čištění“.
- 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 nepořezali. **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 **M**).
- Nikdy nesnímejte hnací jednotku, dokud se nože zcela nezastaví.
- Nejdříve vždy sekací nůž/nože vyndejte, a teprve potom začnete 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 **N**

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Neponořujte hnací jednotku do vody. Otřete ji vlhkým hadříkem a osušte.
- 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 sterilizační 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.

## Popis

- ① Volič rychlosti
- ② Hnací jednotka
- ③ Víko
- ④ Nálevka
- ⑤ Úchop pro prsty
- ⑥ Nástavec s nožovými břity
- ⑦ Misky
  - A Skleněná miska (pokud je součástí dodávky)
  - B Nerezová miska (pokud je součástí dodávky)
- ⑧ Protiskluzový kroužek
- ⑨ Spona na kabel
- ⑧ Vodící čep
- ⑩ Víko pro ukládání (pokud je součástí dodávky)
- ⑪ Stěrka (pokud je součástí dodávky)

## Použití minisekáčku

### Protiskluzový kroužek **C**

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

### Viz ilustrace **A - I**

- **Minisekáček se nespustí, pokud nebude řádně zajištěná nádoba a víko.**
- Abyste sekáček nepřetížili a zajistili si co nejlepší výsledky, nenaplňujte nádobu nad maximální objem 600 ml.

<b>Rychlost 1</b>	Vhodná pro hrubší sekání. Stiskněte a podržte.
<b>Rychlost 2</b>	Vhodná pro jemnější sekání a mixování na kaši. Stiskněte a podržte.
Použití pulzního režimu – nedržte tlačítko stlačené, ale střídavě ho stlačujte a pouštějte.	

## 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 přetížit motor.
- Sekání tvrdých potravin, jako jsou kávová zrna, koření, čokoláda nebo led, povede k rychlejšímu opotřebením 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 nálevky

#### Viz ilustrace **J**

Informace o použití nálevky najdete v receptu na majonézu v části s recepty.



## Uložení kabelu

### Viz ilustrace **K** - **L**

- Nadbytečný kabel otočte kolem hnací jednotky a zajistěte ho sponou na kabel (9).

## 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](http://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 odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://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 <b>M</b> . Nenaplňujte nádobu nad maximální objem 600 ml.
Plastové části se po použití přístroje zbarvily.	Některé potraviny mohou způsobit zbarvení plastových částí - jde o normální jev, který neškodí plasty 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, rozdrčená  
 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 dochutěte.

### **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**

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

### **Viz ilustrace**

- 1 Nasadte sekací nůž a přidejte všechny ingredience kromě oleje. Zapněte přístroj na 10 sekund při rychlosti 1.
- 2 Postupně přidávejte nálevkou olej a mixujte při rychlosti 1. Dbejte na to, aby byl přísun oleje nepřetržitý. Jakmile přidáte veškerý olej, vypněte přístroj.

Poznámka: V nálevce 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!
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét, valamint a műanyag késvédőket is. Mosogassa el az alkatrészeket (lásd „Tisztítás”).
- 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 **M** 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 rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

## Tisztítás

### Lásd a **N** 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.
- A forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- Kézzel 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 rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

## A készülék részei

- ① Sebességválasztó kapcsoló
- ② Meghajtóegység
- ③ Fedél
- ④ Folyadékcsepegtető
- ⑤ Ujjvédő
- ⑥ Forgókés
- ⑦ Edények
  - A Üvegedény (ha tartozék)
  - B Rozsdamentes acél edény (ha tartozék)
- ⑧ Csúszásgátló gyűrű
- ⑨ Kábelcsíptető
- ⑩ Fedél tároláshoz (ha tartozék)
- ⑪ Spatula (ha tartozék)

## A mini aprító használata

### Csúszásgátló gyűrű **C**

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

### Lásd **A** - **I** ábrák

- **A mini aprító csak akkor működik, ha az edény és a fedél megfelelően a helyén van.**
- A aprító túlterhelésének elkerülése és a legjobb eredmény elérése érdekében ne töltsé az edényt az 600 ml-es maximális szint fölé.

<b>1. sebesség</b>	Durvább aprításhoz használja. Nyomja le és tartsa lenyomva.
<b>2. sebesség</b>	Finomabb aprításhoz és pürésítéshez használja. Nyomja le és tartsa lenyomva.
Rövid üzem – a gomb lenyomva tartása helyett az indítási/leállítási műveletet használja.	

### 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 folyadékcsepegtető használata

#### Lásd **J** ábrák

A folyadékcsepegtető használatára vonatkozó információk a majonéz receptjében található a recepteknél.

### Vezetéktároló

#### Lásd **K** - **L** ábrák

- Tekerje a felesleges kábelt a meghajtóegység köré és rögzítse a ⑨ 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](http://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](http://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 <b>M</b> . Ne töltse az edényt az 600 ml-es maximális szint fölé.
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

*Tegyé 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

125 ml olívaolaj  
1 egész tojás  
2 csepp citromlé  
só és bors

## Lásd **J** ábrák

- 1 Helyezze be a forgókést és az olaj kivételével az összes hozzávalót öntse bele. Működtesse az aprítót 1-es sebességen 10 másodpercig
- 2 Fokozatosan öntse hozzá az olajat a folyadékcsepegtetőn keresztül, miközben 1. sebességen működteti a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az olajat egyenletesen öntse az edénybe. Az összes olaj hozzáadása után kapcsolja ki a készüléket.

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

## Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety, także plastikowe osłony ostrzy. Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.
- 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. **M**).
- 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 wypełnioną 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 **N**

- 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.
- 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.

## Oznaczenia

- ① Regulator prędkości
- ② Korpus z silnikiem
- ③ Pokrywa
- ④ Ociekacz do składników płynnych
- ⑤ Uchwyt
- ⑥ Ostrze
- ⑦ Miski
  - A Miska szklana (jeżeli załączono w zestawie)
  - B Miska ze stali nierdzewnej (jeżeli załączono w zestawie)
- ⑧ Pierścień antypoślizgowy
- ⑨ Zaczep przewodu zasilającego
- ⑩ Pokrywa do przechowywania (jeżeli załączono w zestawie)
- ⑪ Łopatką (jeżeli załączono w zestawie)

## Użytkowanie minirozdrabniacza

### Pierścień antypoślizgowy **C**

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

### Zob. ilustracje **A - I**

- **Minirozdrabniacz nie będzie działać, jeżeli miska i pokrywa nie zostaną poprawnie zablokowane.**
- Aby uniknąć przeciążenia rozdrabniacza i uzyskać optymalne wyniki, nie napełniać miski powyżej maksymalnego poziomu 600 ml.

<b>Prędkość 1</b>	Używać do siekania na grubo. Nacisnąć i przytrzymać.
<b>Prędkość 2</b>	Używać do siekania na drobno i przecierania. Nacisnąć i przytrzymać.
Aby użyć trybu pracy przerywanej – zamiast utrzymywania regulatora w pozycji wciśniętej, włączać i wyłączać go.	

### 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.
- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.
- Na bułkę tartą najlepiej nadaje się suchy chleb.

## Użytkowanie ociekacza do składników płynnych

### Zob. ilustracje **J**

Informacje na temat sposobu użytkowania ociekacza do składników płynnych znajdują się w przepisie na majonez w części zawierającej przepisy.

## Schówek na przewód zasilający

### Zob. ilustracje **K - L**

- Nadmiar przewodu należy owinąć wokół korpusu z silnikiem i zabezpieczyć za pomocą przeznaczonego do tego zaczepu (9).

## 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano w Chinach.

### Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak doływu 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 <b>M</b> . Nie napełniać miski powyżej maksymalnego poziomu 600 ml.
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

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

### Zob. ilustracje **J**

- 1 Zamocować ostrze i dodać wszystkie składniki oprócz oliwy. Miksować na prędkości 1 przez 10 sekund.
- 2 Stopniowo wlać oliwę przez ociekacz do składników płynnych, cały czas miksując składniki na prędkości 1. Pamiętać o tym, że oliwę należy wlewać stałym strumieniem. Po dodaniu całej oliwy wyłączyć urządzenie.

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

# Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται  
εικονογράφιση

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τυχόν ετικέτες καθώς και τα πλαστικά καλύμματα λεπίδων. Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».
- 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 μπολ 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 **M**).
- Περιμένετε πάντα να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες, προτού αφαιρέσετε τη μονάδα μοτέρ.
- Αφαιρείτε πάντα τη(τις) λεπίδα(ες) μαχαιριού πριν αδειάσετε το μπολ.
- 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 φιλ να βραχούν.



- Μην αφήνετε το καλώδιο που περισσεύει να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιού 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 **N**

- 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.
- 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.

## Επεξήγηση συμβόλων

- ① Διακόπτης επιλογής ταχύτητας
- ② Μονάδα μοτέρ
- ③ Καπάκι
- ④ Εξάρτημα προσθήκης υγρών
- ⑤ Άξονας λεπίδας
- ⑥ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑦ Μπολ
  - A Γυάλινο μπολ (εάν παρέχεται)
  - B Ανοξείδωτο μπολ (εάν παρέχεται)
- ⑧ Αντιολισθητικός δακτύλιος
- ⑨ Άγκιστρο καλωδίου
- ⑩ Καπάκι αποθήκευσης (εάν παρέχεται)
- ⑪ Σπάτουλα (εάν παρέχεται)

## Χρήση της συσκευής τεμαχισμού τροφών Mini Chopper

### Αντιολισθητικός δακτύλιος **C**

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

### Ανατρέξτε στις εικόνες

#### **A - I**

- Το Mini Chopper δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν ασφαλισουν σωστά με την ενδοασφάλεια.

- Για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά από τον κόφτη αλλά και για καλύτερο αποτέλεσμα, μη γεμίζετε το μπολ πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης των 600 ml.

<b>Ταχύτητα 1</b>	Για πιο χοντρό τεμαχισμό. Σπρώξτε και κρατήστε πατημένο.
<b>Ταχύτητα 2</b>	Για πιο λεπτό τεμαχισμό και πολτοποιήση. Σπρώξτε και κρατήστε πατημένο.
Για παλμική λειτουργία - ξεκινήστε και σταματήστε τη συσκευή, αντί να κρατάτε πατημένο το κουμπί.	

### 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 μπαγιατίτικο ψωμί.

### **Χρήση του εξαρτήματος προσθήκης υγρών**

#### **Ανατρέξτε στις εικόνες **J****

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

### **Χώρος αποθήκευσης καλωδίου**

#### **Ανατρέξτε στις εικόνες**

#### ****K** - **L****

- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από τη μονάδα μοτέρ ασφαλιζοντάς το με το άγκιστρο του καλωδίου (9).

## **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](http://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](http://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 <b>M</b> . Μην γεμίζετε το μπολ πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης των 600 ml.
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**

125 ml ελαιόλαδο

1 ολόκληρο αυγό

2 σταγόνες χυμό λεμονιού

αλάτι και πιπέρι

### **Ανατρέξτε στις εικόνες **J****

- 1 Τοποθετήστε την λεπίδα μαχαιριού και προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από το λάδι. Επεξεργαστείτε στην ταχύτητα 1 για 10 δευτερόλεπτα
- 2 Προσθέστε σταδιακά το λάδι από το εξάρτημα προσθήκης υγρών, ενώ συνεχίζετε την επεξεργασία στην ταχύτητα 1. Φροντίστε να προσθέσετε το λάδι χωρίς διακοπές. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφού προσθέσετε όλο το λάδι.

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

# Русский

См. иллюстрации на передней странице

## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку и все имеющиеся ярлыки, включая пластиковые крышки ножей. Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.
- 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 **M**).
- Перед тем, как снять с чаши блок питания, дождитесь полной остановки ножевого блока.
- 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 вилку.
- 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 **N**

- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки перед чисткой.
- Не погружайте блок питания в воду. Вытрите влажной тряпкой, затем высушите.
- 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.

## ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- ① Переключатель скорости
- ② Блок питания
- ③ Крышка
- ④ Дозатор жидкости
- ⑤ Ручка
- ⑥ Нож
- ⑦ Чаши
  - A Стеклоанная чаша (если входит в комплект поставки)
  - B Чаша из нержавеющей стали (если входит в комплект поставки)
- ⑧ Противоскользкое кольцо
- ⑨ Зажим для шнура
- ⑩ Крышка секции для хранения (если входит в комплект поставки)
- ⑪ Лопатка (если входит в комплект поставки)

## Как пользоваться мини измельчителем

### Противоскользкое кольцо

**C**

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

### См. иллюстрации **A - I**

- **Мини измельчитель будет работать только при условии, что чаша и крышка правильно зафиксированы через механизм блокировки.**
- Во избежание перегрузки

измельчителя и для достижения наилучших результатов не заполняйте чашу выше максимального уровня 600 мл.

<b>Скорость 1</b>	Используйте для более грубого измельчения. Нажмите и удерживайте кнопку
<b>Скорость 2</b>	Используйте для более мелкого измельчения и приготовления пюре. Нажмите и удерживайте кнопку
Для работы в импульсном режиме используйте функцию "старт/стоп" вместо того, чтобы удерживать кнопку нажатой.	

### 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 дозатором жидкости**

#### **См. иллюстрации J**

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

### **Хранение шнура**

#### **См. иллюстрации K - L**

- Хранение шнура -  
Навертите лишнюю часть шнура вокруг блока питания, закрепив шнур для шнура (9).

## **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](http://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 авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://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 2022 года = 22T04



Модель	TYPE: CHP62
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

Импортер 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 <b>M</b> . Не заполняйте чашу выше максимального уровня 600 мл.
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 режиме 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**

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

### **См. иллюстрации**

- 1 Установите лезвие ножа и добавьте все ингредиенты, кроме растительного масла. Обработайте на скорости 1 в течение 10 секунд
- 2 Постепенно добавляйте масло через дозатор жидкости при обработке на скорости 1. Следите за тем, чтобы поток масла был постоянным. Выключите, когда все масло будет добавлено.

Примечание: После использования в дозаторе останется немного масла, это нормально.

# Қазақша

## Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

### Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Алғаш рет пайдаланар алдында барлық қаптаманы және кез келген жапсырмаларды, оның ішінде жүздің пластикалық қақпақтарын алып тастаңыз. Бөлшектерді жуыңыз: «Тазалау» бөлімін қараңыз.
- 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 (**M** 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

### **N** суреттерін қараңыз

- Жуу алдында әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат блогын суға батырмаңыз. Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- 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.

## Перне

- ① Жылдамдықты таңдау құралы
- ② Қуат блогы
- ③ Қақпақ
- ④ Сұйықтық тамызғышы
- ⑤ Тұтқа
- ⑥ Пышақ жүзі
- ⑦ Ыдыстар
  - A Шыны ыдыс (берілген болса)
  - B Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс (берілген болса)
- ⑧ Сырғанауға қарсы сақина
- ⑨ Сым қысқышы
- ⑩ Сақтау қақпағы (бар болса)
- ⑪ Қалақша (берілген болса)

## Шағын

### ұсақтағышыңызды пайдалану үшін

#### Сырғанауға қарсы сақина **C**

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

#### **A - I** суреттерін қараңыз

- **Тостаған және қақпақ өзара бұғатталмайынша шағын ұсақтағышыңыз жұмыс істемейді.**
- Ұсақтағышқа артық жүктеме түсірмеу және үздік нәтиже алу үшін тостағанды максималды 600 мл деңгейінен артық толтырмаңыз.

<b>1-жылдамдық</b>	Жуан етіп ұсақтау үшін. Басып тұрыңыз.
<b>2-жылдамдық</b>	Жіңішкелеп ұсақтау және езу үшін. Басып тұрыңыз.
Импульс үшін – түймені ұстап тұрудың орнына іске қосу/тоқтату әрекетін қолданыңыз.	

#### Маңызды

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

#### Keңестер

- 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.

## Сымды сақтау орны

### **К - L** суреттерін қараңыз

- Сымды сым қысқышында <sup>9</sup> бекітіп, артық сымды қуат блогына ораңыз.

## Сұйықтық тамызғышын пайдалану үшін

### **J** суреттерін қараңыз

Сұйықтық тамызғышын пайдалану туралы ақпарат алу үшін рецепт бөліміндегі майонез рецептін қараңыз.

## 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](http://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](http://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: 2022 жылғы 1 қыркүйек 22Т04.



Үлгі	TYPE: CHP62
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 <b>M</b> . Тостағанды максималды 600 мл деңгейінен артық толтырмаңыз.
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**

125 мл зәйтүн майы

1 бүтін жұмыртқа

2 тамшы лимон шырыны

тұз және бұрыш

### **J суреттерін қараңыз**

- 1 Пышақ жүзін орнатып, майдан  
басқа барлық ингредиенттерді  
қосыңыз. 10 секунд бойы  
1-жылдамдықта өңдеңіз
- 2 1-жылдамдықта өңдеу кезінде  
сұйықтық тамызғышы  
арқылы майды біртіндеп  
қосыңыз. Майды тұрақты  
ағынмен құйыңыз. Бүкіл май  
қосылғаннан кейін өшіріңіз.

Ескертпе: Пайдаланғаннан  
кейін, сұйықтық тамызғышында  
біраз май қалады, бұл қалыпты  
жағдай.

# Slovenčina

## Otvorte ilustrácie z titulnej strany

## Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly a všetky štítky vrátane plastových krytov čepelí. Umyte časti: pozrite si časť „Čistenie“.
- 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 sekáča 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 **M**).
- 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 sekáča 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 **N**

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Neponárajte napájaciu jednotku do vody. Utrite ju navlhčenou utierkou a potom osušte.
- 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.

## Popis súčastí

- ① Volič rýchlosti
- ② Pohonná jednotka
- ③ Veko
- ④ Odkvapkávač kvapalín
- ⑤ Držadlo
- ⑥ Nožová jednotka
- ⑦ Misky
  - A Sklenená miska (ak je súčasťou výbavy)
  - B Miska z nehrdzavejúcej ocele (ak je súčasťou výbavy)
- ⑧ Protišmykový krúžok
- ⑨ Príchytká kábla
- ⑩ Odkladacie veko (ak je súčasťou výbavy)
- ⑪ Lopatka (ak je súčasťou výbavy)

## Používanie mini sekáčika

### Protišmykový krúžok **C**

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

### Pozrite si obrázky **A** - **I**

- **Váš mini sekáčik nebude fungovať, pokiaľ nie sú misa a veko správne zaistené.**
- Aby ste predišli preťaženiu sekačka a pre najlepšie výsledky, neplňte misku nad max. hladinu 600 ml.

<b>Rýchlosť 1</b>	Použite na hrubšie sekanie. Stlačte a podržte nadol
<b>Rýchlosť 2</b>	Použite pre jemnejšie sekanie a pyrė. Stlačte a podržte nadol
Na pulzovanie - použite štart/stop namiesto držania tlačidlo nadol.	

## 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, misku 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.

### Na použitie odkvapkávača kvapaliny

### Pozrite si obrázky **J**

Pozrite si recept na majonėzu v časti Recepty, kde nájdete informácie o tom, ako používať odkvapkávač kvapaliny.

## Uloženie kábla

### Pozrite si obrázky **K** - **L**

- Omotajte prebytočný kábel okolo napájacej jednotky a zaistite kábel v káblovej príchytke ⑨.

## Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Číne.



### **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADĚ 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 <b>M</b> . Neplňte misku vyššie maximálna hladina 600 ml..
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 roztláčeného cesnaku  
pár vetvičiek koriandru  
1 zrelé avokádo (odstránená šupka a kôstka)  
15ml limetkovej šťavy  
soľ a čierne korenie

- 1 Cibulu, 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

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

### Pozrite si obrázky **J**

- 1 Nasadte čepel noža a pridajte všetky ingrediencie okrem oleja. Spracujte pri rýchlosti 1 po dobu 10 sekúnd.
- 2 Postupne pridávame olej pomocou Odkvapkávača na kvapaliny pri spracovávaní pri rýchlosti 1. Zabezpečte konštantný prietok oleja. Po pridaní všetkého oleja vypnite.

Poznámka: Po použití zostane určité množstvo oleja v odkvapkávači kvapalín, toto je normálne.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку та будь-які етикетки, включаючи пластикові покриття для лез. Промийте деталі: див. розділ «Очищення».
- 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 **M**).
- 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 **N**

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

## Покажчик

- ① Перемикач швидкості
- ② Блок електродвигуна
- ③ Кришка
- ④ Рідинний дозатор
- ⑤ Ручка
- ⑥ Ніж
- ⑦ Чаші
  - А Скляна чаша (якщо постачається в комплекті)
  - В Чаша з нержавіючої сталі (якщо постачається в комплекті)
- ⑧ Протиковзке кільце
- ⑨ Кабельний затискач
- ⑩ Кришка для зберігання (якщо постачається в комплекті)
- ⑪ Лопатка (якщо постачається в комплекті)

## Для використання міні-подрібнювача

### Протиковзке кільце **C**

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

### Див. ілюстрації **A - I**

- **Міні-подрібнювач не працюватиме, доки чашу та кришку не буде заблоковано належним чином.**
- Щоб уникнути перевантаження подрібнювача і досягти оптимальних результатів, забороняється заповнювати чашу вище максимального рівня 600 мл.

<b>Швидкість 1</b>	Використовуйте для грубого подрібнення. Натисніть і утримуйте.
<b>Швидкість 2</b>	Використовуйте для дрібнішого подрібнення і утворення пюре. Натисніть і утримуйте.
Для режиму імпульсу використовуйте дію запуску/зупинки замість утримувати кнопку вниз.	

### 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.

## Використання рідинного дозатора

### Див. ілюстрації **J**

Щоб дізнатися як користуватися рідинним дозатором, перегляньте рецепт майонезу.

## Відсік для зберігання кабелю

### Див. ілюстрації **K - L**

- Надлишковий кабель слід обмотати навколо силового блоку, що захищає кабель у кабельному затискачі **(9)**.

## 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](http://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](http://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 <b>M</b> . Забороняється заповнювати чашу вище максимального рівня 600 мл.
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

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

### Див. ілюстрації **J**

- 1 Встановіть лезо ножа та додайте всі інгредієнти, крім олії. Обробляйте на швидкості 1 упродовж 10 секунд
- 2 Поступово додавайте олію через рідинний дозатор, виконуючи змішування на швидкості 1. Забезпечте постійний потік олії. Вимкніть, як тільки всю олію буде додано.

Примітка: Частина олії залишиться в дозаторі після використання. Це нормальне явище.



## وصفات التحضير

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

## سلاش الفراولة

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

## 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

## المايونيز

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

**J**

١٢٥ مل زيت زيتون  
١ بيضة كاملة  
٢ قطرة 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 تشعري بالنضج ١٠ مرات أو إلى أن يتم الفرم الناعم. انقلية إلى وعاء التقديم.  
٣ قطعي الأفوكادو إلى قطع بطول ٢ سم وأضيفيه إلى الوعاء مع عصير الليمون. استمري في الضغط إلى أن تشعري بالنضج ٥ مرات أو إلى أن تحسلي على هريس ناعم.  
٤ امزجي الخليطين وتبليهما حسب الرغبة.

## صلصة الطماطم

١ ركبى شفرة السكين وأضيفي جميع المكونات باستثناء الزيت. شغلي على السرعة ١ لمدة ١٠ ثوان  
٢ أضيفي الزيت تدريجياً من خلال قطارة السوائل، أثناء التشغيل على السرعة ١. تأكدي من التدفق المستمر للزيت. أغلقي الجهاز عند إضافة كل الزيت.

ملحوظة: سيبقى بعض الزيت في قطارة السوائل بعد الاستخدام، وهذا أمر طبيعي.

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. انقلية إلى وعاء التقديم.  
٢ قطعي البصل والفلفل إلى قطع بحجم ٢ سم وأضيفيها إلى الوعاء. استمري في الضغط إلى أن تشعري بالنضج ٥ مرات أو إلى أن يتم الفرم الناعم.  
٣ أضيفيه إلى الكزبرة.  
٤ قطعي الطماطم إلى قطع وافرمة فرماً خشناً على السرعة ٢ لمدة ٥ ثوان.  
٥ أضيفيها إلى مزيج الكزبرة واخلطيهما مع عصير الليمون والملح والفلفل.

## 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](http://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 إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- صنع في الصين.



### معلومات هامة هو الكيفية 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.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
الحل	السبب المحتمل	المشكلة
الجهاز لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تحققي من توصيل الجهاز بالكهرباء.
	الغطاء العلوي غير مغلق 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 اللحم، 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 <b>M</b> . لا تتجاوزى مستوى التعبئة الأقصى للسلطانية وهو ٦٠٠ مل.
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.

## لاستخدام المفرمة الصغيرة

### C الحلقة المانعة للانزلاق

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

### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

#### A إلى I

- لن تعمل المفرمة الصغيرة إذا لم يتم تعشيق الوعاء والغطاء العلوي بشكل صحيح.
- لتجنب التحميل الزائد للمفرمة وللحصول على أفضل النتائج، لا تتجاوزي مستوى التعبئة الأقصى للسلطانية وهو ٦٠٠ مل.

السرعة ١	تستخدم للفرم الأكثر خشونة. اضغطي مع الاستمرار.
السرعة ٢	تستخدم للفرم الأكثر نعومة والهرس. اضغطي مع الاستمرار.
لوضع التشغيل النبضي - استخدم زر start/stop (البدء/الإيقاف) بدلا من الضغط باستمرار على الزر.	

### تلميحات

- في حالة صعوبة حركة المفرمة، أزيل بعضا من الخليط المراد فرمه وأكمل عملية الفرم على دفعات حتى لا تتسبب في إجهاد الموتور.
- يؤدي فرم الأطعمة الصلبة مثل حبوب القهوة، أو التوابل، أو الشوكولاتة، أو الثلج إلى تاكل شفرات السكين بشكل أسرع
- توخي الحذر حتى لتجنب الفرم الزائد لبعض المكونات. توقف عن التشغيل وافحصي القوام بشكل متكرر.
- بعض التوابل مثل القرنفل وبذور الكمون قد يكون لها تأثير سلبي على بلاستيك مفرمة الطعام
- للتأكد من المعالجة المتساوية، توقف واكشطي 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.

## لاستخدام قطارة السوائل

### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

#### J

- يرجى الرجوع إلى وصفة المايونيز في قسم الوصفات للحصول على معلومات حول كيفية استخدام قطارة السوائل.

## تخزين السلك

### ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

#### K إلى L

- لف السلك الزائد حول وحدة الطاقة (الموتور)، مع تأمين السلك في مشبك السلك ⑨.

### هام:

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

- لا تتركى 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 الكهربى 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 N

- دائماً أوقفى التشغيل وافصلي الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) في الماء. امسحيها بقطعة قماش مبللة، ثم جففيها.
- يجب التعامل مع نصل السكين بحذر - فهي حادة جداً .
- اغسلي الأجزاء باليد، ثم جففيها. أو يمكنك بدلاً من ذلك غسلها في غسالة الأطباق.
- الأجزاء ليست ملائمة للاستعمال مع جهاز التعقيم بالبخار . بدلا من ذلك يستعمل محلول تعقيم طبقاً لتعليمات الشركة المنتجة .

### قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

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

- ⑦ السلطانيات  
A السلطانية الزجاجية (إذا كانت مرفقة)
- B السلطانية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ (إذا كانت مرفقة)
- ⑧ الحلقة المانعة للانزلاق
- ⑨ مشبك السلك
- ⑩ غطاء التخزين (إذا كانت مرفقة)
- ⑪ الملعقة البلاستيكية (إذا كانت مرفقة)

### دليل الرسم التوضيحي

- ① مفتاح السرعات
- ② وحدة الطاقة زالموتورس
- ③ الغطاء العلوي
- ④ قطارة السوائل
- ⑤ مقبض الأصابع
- ⑥ شفرة السكين

## السلامة

- اقربي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قبل الاستخدام لأول مرة، أزيلِي كل مواد التغليف وأي ملصقات بما في ذلك أغطية الشفرات البلاستيكية. اغسلي الأجزاء: انظري "التنظيف".
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- إن نصل (شفرة) السكين حاد تعاملي معه بحذر.
- اجعلي دائماً شفرة السكين في الأعلى بعيداً عن حافة التقطيع، وذلك عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدمِي مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- توخي الحذر إذا تم سكب السائل الساخن في سلطانية المفرمة الصغيرة لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحوم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوانٍ. اتركيه ليبرد لمدة دقيقتين بين كل ١٠ ثوانٍ من التشغيل.
- لا تتجاوزي السعات القصوى المذكورة في دليل المعالجة (راجعِي الرسم التوضيحي M).
- انتظري دائماً حتى تتوقف الشفرات تماماً قبل إزالة وعاء الفرم/التقطيع عن وحدة الطاقة (الموتور).
- أزيلِي سكين التقطيع دائماً قبل تفريغ المحتويات أو صبها في وعاء الفرم/التقطيع.
- 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 تستخدمِي الوعاء كحاوية تخزين.



**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

