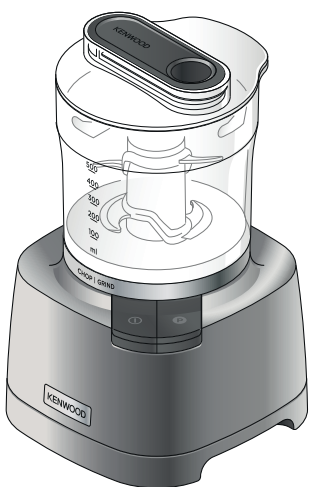


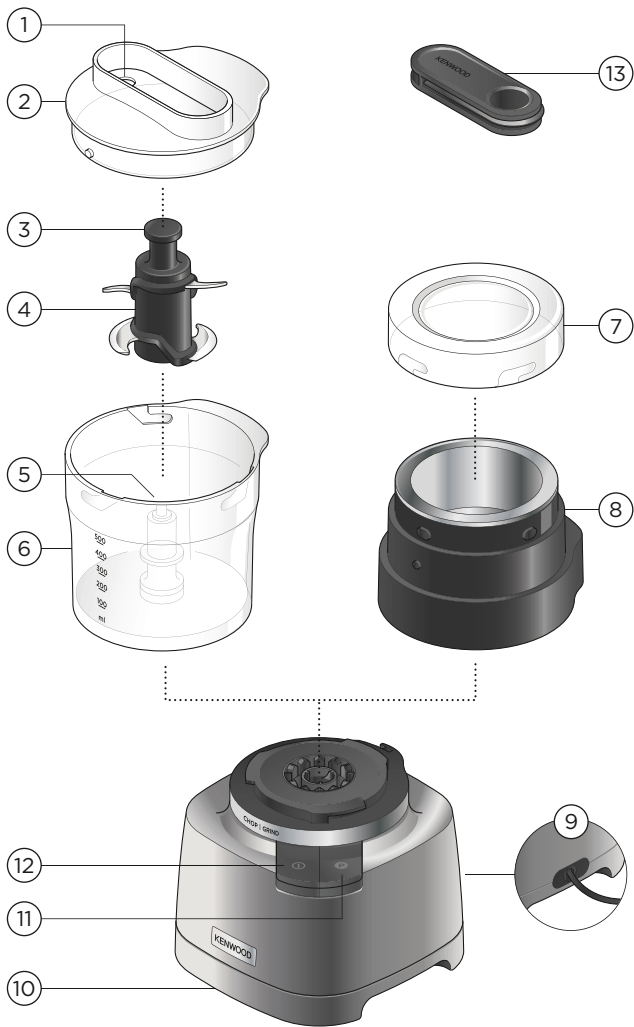
KENWOOD

TYPE: CHP80

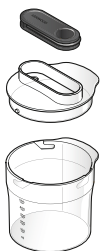
instructions

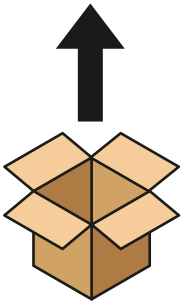
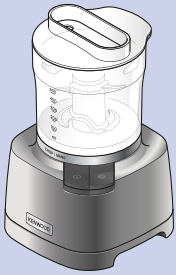
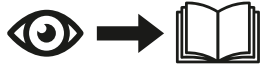
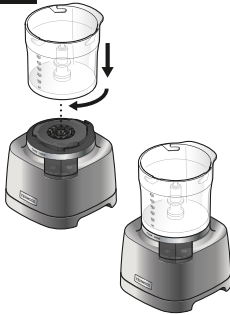
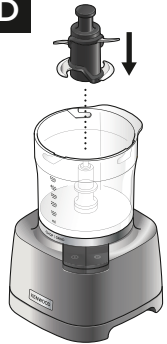
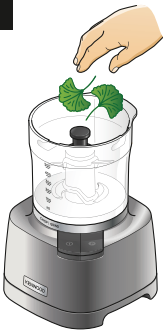
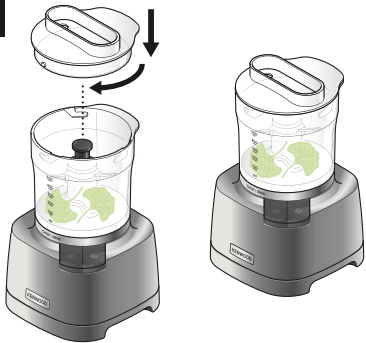
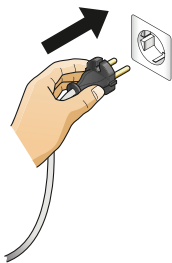
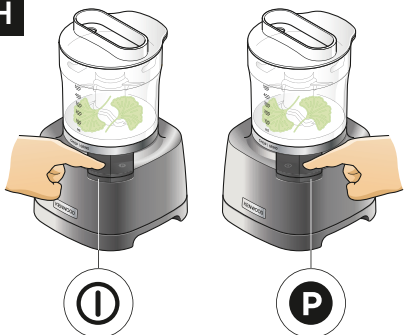


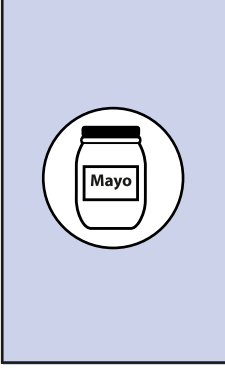
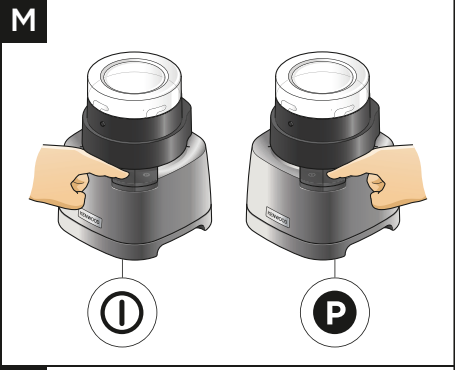
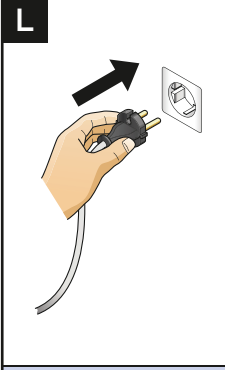
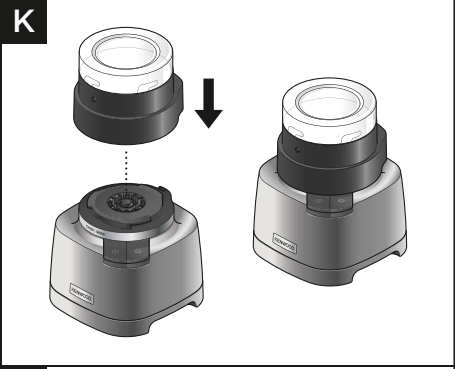
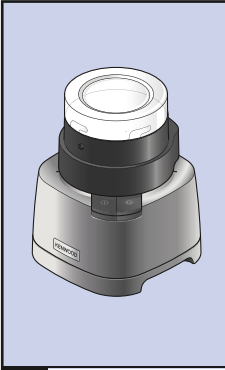
English	2 - 8
Nederlands	9 - 15
Français	16 - 23
Deutsch	24 - 32
Italiano	33 - 39
Português	40 - 46
Español	47 - 54
Català	55 - 61
Dansk	62 - 67
Svenska	68 - 74
Norsk	75 - 81
Suomi	82 - 88
Türkçe	89 - 94
Česky	95 - 101
Magyar	102 - 108
Polski	109 - 116
Ελληνικά	117 - 125
Русский	126 - 134
Қазақша	135 - 143
Slovenčina	144 - 150
Українська	151 - 158
Hrvatski	159 - 164
Slovenščina	165 - 171
عربي	۱۷۷ - ۱۷۲

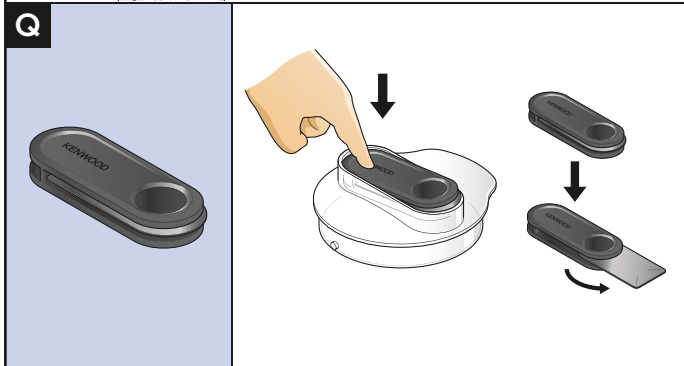
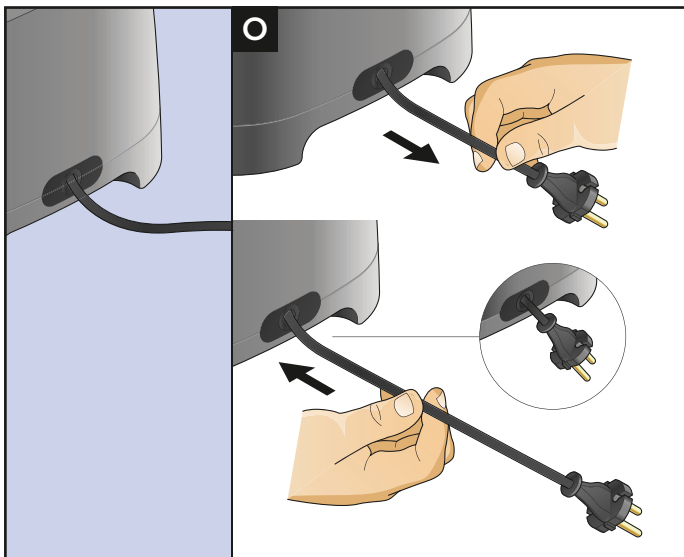









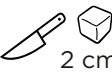


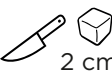

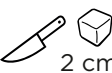



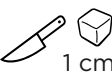

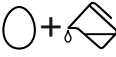






T








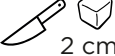



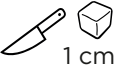




A**B****C****D****E****F****G****H**





R 	 MAX (g)		 (secs)	
	25 g	1	5-15	
	100 g	1	10-20	
	 2 cm	50 g	1	30-45
	100 g	P/1	10-15	
	 2 cm	150 g	P/1	10-15
	 2 cm	150 g	P	3-5
	150 g	P	3-5	
	100 g	P/1	5-15	
	 1 cm	100 g	P	5-15
	 125 ml	1	60-90	
	100 g (Max 25 g, )	P/1	20-40	
	 x5 80-100 g	P	5-10	
				

S 	 MAX (g)		 (secs)	
	40 g	P/1	20-30	
	40 g	P/1	20-30	
	 2 cm	40 g	P/1	5-10P 10-20
	40 g	P/1	20-40	
	80 g	P/1	20-30	
	 1 cm	3 g  + 25 g 	P/1	5-10P 40-60

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 15 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 15 second operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the processing guide (refer to illustration **R - S**).
- 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.
- Ensure the cord is fully unfolded from the cord storage compartment before using the appliance.
- 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.
- The maximum rating is based on the chopper bowl attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Grinding Mill

- Dried Turmeric should not be ground alone, it should be processed with a minimum of 25g of ground/whole spices or other additional ingredients.
- Never fit the blade assembly to the power unit without the lid fitted.
- Never unscrew the lid while the mill is fitted to the power unit.
- Do not touch the sharp blades - Keep the blade assembly away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.

Cleaning

Refer to Illustrations **T**

- 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 Liquid Dripper
- ② Chopper Lid
- ③ Finger Grip
- ④ Knife Blade
- ⑤ In Bowl Drive Shaft
- ⑥ Chopper Bowl
- ⑦ Grinding Mill Lid
- ⑧ Grinding Mill Blade Assembly
- ⑨ Cord Storage
- ⑩ Power Unit
- ⑪ Pulse Button
- ⑫ On/Off Button
- ⑬ Folding Spatula

To Use Your Chopper Bowl

Refer to Illustrations **C** - **H**

IMPORTANT

- 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 500ml maximum level.
- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly processed before feeding.

- 1 Place the power unit on a clean, flat surface.
- 2 Fit the chopper bowl onto the power unit, turn clockwise to lock into place.
- 3 Fit the knife blade into the bowl over the in bowl drive shaft.

4 Cut food into suitable sized pieces and place into the bowl, refer to the recommended usage chart

R - S

- 5 Fit the chopper lid and turn clockwise to lock.
- 6 Connect to the power supply, and press the On/Off button to switch on the appliance.
 - For short bursts of power press the pulse button.
- 7 Operate the chopper until the desired result is achieved.
- 8 To switch off the unit press the On/Off button. Unplug after use.
- 9 Reverse the above procedure to dismantle the unit.

Hints and Tips

- 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 Your Grinding Mill

Refer to Illustrations **I - M**

IMPORTANT

- Dried Turmeric should not be ground by itself, it should be processed with a minimum of 25g of ground/ whole spices or other ingredients.
- Dried Turmeric should be broken into 10mm pieces before processing. Processing must follow a minimum of 5-10 pulses before continuous processing is started.

- 1 Place your ingredients into the blade assembly.
- 2 Fit the lid and turn clockwise to lock.
- 3 Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
- 4 Press the On/Off button or use the pulse (P).

Hints and Tips

- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger and coconut into small pieces before processing.
- For best results the main bowl is recommended when chopping herbs.

Liquid Dripper

Refer to Illustration **N**

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

Cord Storage

Refer to Illustrations **O**

Storage

Refer to Illustrations **P - Q**

After use all parts can be stored together. Refer to illustration **P** for the correct order for storage.

Service and Customer Care

If you experience any problems with the operation of your appliance, before calling for assistance refer to the Troubleshooting guide or visit www.kenwoodworld.com.

If you need help with:

- Using your appliance or
- Servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ Call Kenwood Customer Care on **0345 222 0458** or visit www.kenwoodworld.com. **Have your model number (e.g. TYPE: CHP80) and date code (5 digit code e.g. 23T04) ready.** They are located on the underside of the power unit.
- **Spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **Other countries**
- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the "Troubleshooting guide" section in the manual or visit 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 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.
	Chopper Lid not locked on correctly.	Check that the lid is interlocked correctly.
	Grinding Mill Attachment not locked on correctly.	Check that the attachment 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.	Chopper When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 15 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 15 second operation. Grinding Mill Refer to recommended processing guide for recommended operation times.
The appliance stops during operation.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Switch off, unplug and check for obstruction or overloading. Allow the appliance to stand for 30 minutes before plugging in and re-starting the appliance.
Poor chopping results. Poor grinding results.	Recommended quantity exceeded.	Refer to hint section and follow processing guide. Do not fill the bowl above the max capacity.
Poor results grinding dried turmeric	Incorrect speeds/timings used. Incorrect qty of ingredients processed.	For optimum results when processing dried turmeric, process with a minimum of 25g additional ingredients/ dried herbs and spices using pulse speed to break up the ingredients followed by a continuous speed. Refer to the recommended usage chart.
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

Mayonnaise

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

- 1 Fit the knife blade into the chopper bowl. Add all the ingredients apart from the oil. Switch the unit on and process for 10 seconds.
- 2 Whilst continuing processing, gradually add the oil through the liquid dripper ensuring 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.

Spice Blend

3g Dried Turmeric (1 piece)
5g Coriander Seeds
4g Cumin Seeds
1g Paprika Powder
1g Chilli Powder
15g Peppercorns

- 1 Place all ingredients into the grinding mill blade assembly. Fit the lid.
- 2 Process on pulse speed for 5-10 pulses, followed by 40 - 60 seconds on continuous speed. Switch off once the desired result achieved.

Prune Marinade

300g Runny Honey
25g Prunes
40ml Water

- 1 Fit the knife blade into the chopper bowl.
- 2 Add ingredients into the chopper bowl in the order listed above and allow to settle.
- 3 Fit the lid to the chopper bowl.
- 4 Refrigerate overnight.
- 5 Fit the chopper bowl to the power unit.
- 6 Switch to pulse speed for 4 secs.
- 7 Use as required.

Nederlands

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 15 seconden gebruiken. Na elke 15 seconden moet u het apparaat telkens 2 minuten laten afkoelen.
- Nooit de aangegeven maximumcapaciteit overschrijden die in de verwerkingstabel staat (zie afbeelding **R - S**).
- 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.
- Zorg dat het snoer helemaal uit het opbergvak is afgerold alvorens het apparaat te gebruiken.
- 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.
- Het maximale vermogen is gebaseerd op het komhulpstuk van de chopper, dat het meeste stroom trekt. Overige hulpstukken zullen waarschijnlijk minder stroom trekken.

Maalmolen

- Gedroogde kurkuma mag niet alleen worden gemalen; het moet worden verwerkt met minimaal 25 g gemalen/hele specerijen of andere aanvullende ingrediënten.
- Plaats de messen nooit op het motorblok zonder dat het deksel is geplaatst.
- Schroef het deksel nooit los terwijl de molen op het motorblok staat.
- Raak de scherpe messen niet aan - Houd kinderen uit de buurt van de messen.
- Verwijder de molen nooit voordat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- De machine functioneert niet als de molen onjuist is bevestigd.
- Verwerk nooit hete ingrediënten in de molen. Laat ze eerst tot kamertemperatuur afkoelen.

Reiniging

Zie afbeelding **T**

- 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 Vloeistofdruppelaar
- ② Deksel van chopper
- ③ Vingergreep
- ④ Messen
- ⑤ Aandrijfas in de kom
- ⑥ Chopperkom
- ⑦ Deksel van maalmolen
- ⑧ Messen van maalmolen
- ⑨ Snoeropbergvak
- ⑩ Motorblok
- ⑪ Pulsknop
- ⑫ Aan-/uitschakelaar
- ⑬ Spatel

moet u controleren of de ingrediënten goed vermengd zijn.

- 1 Plaats het motorblok op een schoon, vlak oppervlak.
- 2 Plaats de chopperkom op het motorblok en draai hem rechtsom vast.
- 3 Plaats de messen over de aandrijfas in de kom.
- 4 Snij de ingrediënten in blokjes van geschikte grootte en doe ze in de kom. Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik **R - S**.
- 5 Zet het deksel van de chopper op zijn plaats en draai dit rechtsom vast.
- 6 Sluit de voeding aan en druk op de aan/uit-schakelaar om het apparaat aan te zetten.
 - Druk op de pulsknop om de motor een paar keer kort te starten en dan weer te stoppen.
- 7 Bedien de chopper totdat het gewenste resultaat is verkregen.
- 8 Druk op de aan/uit-schakelaar om het apparaat uit te zetten. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- 9 Voer de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit om het apparaat uit elkaar te halen.

De chopperkom gebruiken

Zie afbeeldingen C - H

BELANGRIJK

- 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 500 ml vullen.
- Wanneer u voedsel voor baby's en jonge kinderen aan het maken bent,

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 maalmolen gebruiken

Zie afbeeldingen **I** - **M**

BELANGRIJK

- Gedroogde kurkuma mag niet alleen worden gemalen; het moet worden verwerkt met minimaal 25 g gemalen/ hele specerijen of andere ingrediënten.
- Gedroogde kurkuma moet in stukjes van 10 mm worden gebroken alvorens deze specerij te verwerken. Voor het verwerken moet u minimaal 5-10 keer pulseren, pas dan mag continue verwerking worden gestart.

- 1 Doe uw ingrediënten in het meselement.
- 2 Bevestig het deksel door het naar rechts vast te draaien.
- 3 Plaats de molen op het onderstel en draai hem naar rechts vast.
- 4 Druk op de aan/uit-schakelaar of gebruik pulseren (P).

Tips

- Hele specerijen behouden hun aroma veel langer dan gemalen specerijen. Daarom is het het beste om telkens een kleine hoeveelheid verse specerijen te vermalen.
- Als u de meeste smaak en essentiële oliën uit hele specerijen wilt halen, wordt aangeraden de specerijen voorafgaand aan het vermalen te roosteren.
- Snijd gember eerst in kleine stukjes.
- Aangeraden wordt de grote kom te gebruiken voor het fijnhakken van kruiden.

Vloeistofdruppelaar

Zie afbeelding **N**

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 afbeelding **O**

Opslag

Zie afbeeldingen **P** - **Q**

Na gebruik kunnen alle onderdelen samen worden opgeborgen. Zie afbeelding **P** voor de juiste volgorde om ze op te bergen.

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.
- 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 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.
	Chopper Deksel niet goed bevestigd.	Controleer of het deksel goed is geplaatst.
	Maalmolen Hulpstuk niet goed vastgezet.	Controleer dat het hulpstuk goed is vastgezet.
Apparaat draait moeizaam of langzamer tijdens verwerking.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Zie tabel aanbevolen gebruik voor de hoeveelheden die verwerkt kunnen worden.
	Aanbevolen gebruikstijd overschreden.	Chopper Als zware etenswaren, zoals vlees, verwerkt worden, niet langer dan 15 seconden gebruiken. Na elke 15 seconden moet u het apparaat telkens 2 minuten laten afkoelen. Maalmolen Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik voor de aanbevolen verwerkingstijd.
Het apparaat stopt tijdens de werking.	Bescherming tegen overbelasting of oververhitting is geactiveerd. Maximale capaciteit is overschreden.	Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en controleer op verstoppingen of overbelasting. Laat het apparaat 30 minuten staan alvorens de stekker in het stopcontact te steken en het apparaat weer te starten.
Apparaat hakt slecht. Slechte maalresultaten.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Zie Tips en volg de verwerkingsrichtlijnen. verwerkin Vul de kom nooit tot boven het maximumniveau.
Slechte maalresultaten bij het malen van gedroogde	Onjuiste verwerkingsnelheid/-tijd gebruikt. Onjuiste hoeveelheid ingrediënten verwerkt.	Voor optimale resultaten bij het verwerken van gedroogde kurkuma, verwerkt u deze specerij met minimaal 25 g aanvullende ingrediënten/gedroogde kruiden en specerijen op pulssnelheid om de ingrediënten op te breken, gevolgd door een continue snelheid. Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
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

Mayonaise

125 ml olijfolie

1 heel ei

2 druppels citroensap, zout en peper

- 1 Plaats het mes in de chopperkom. Voeg alle ingrediënten toe, behalve de olie. Zet het apparaat aan en verwerk gedurende 10 seconden.
- 2 Voeg tijdens het continu verwerken geleidelijk aan de olie toe via de vloeistofdruppelaar. Zorg hierbij voor een constante oliestroming. Zet het apparaat uit wanneer alle olie is toegevoegd.

Pruimenmarinade

300 g vloeibare honing

25 g pruimen

40 ml water

- 1 Plaats het mes in de chopperkom.
- 2 Doe de ingrediënten in de hierboven vermelde volgorde in de chopperkom en laat rusten.
- 3 Plaats het deksel op de chopperkom.
- 4 Laat een nacht lang koelen.
- 5 Zet de chopperkom op het motorblok.
- 6 Zet het apparaat aan en pulseer 4 seconden lang op pulseersnelheid.
- 7 Gebruik als nodig.

Let op! Na gebruik zal er wat olie in de vloeistofdruppelaar achterblijven; dit is normaal.

Kruidenmengsel

3 g gedroogde kurkuma (1 stukje)

5 g korianderzaadjes

4 g komijnzaadjes

1 g paprikapoeder

1 g chilipoeder

15 g peperkorrels

- 1 Doe alle ingrediënten in de maalmolen met het mes erin. Zet het deksel op zijn plaats.
- 2 Verwerk op pulssnelheid met 5-10 pulsen, gevolgd door 40-60 seconden op continue snelheid. Zet het apparaat uit wanneer het gewenste resultaat is verkregen.

Français

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 15 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minutes entre chaque fonctionnement de 15 secondes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le guide de préparation (voir illustration **R - S**).
- 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.
- Vérifiez que le câble est entièrement déroulé du compartiment de stockage du cordon avant d'utiliser le mixeur.
- 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.
- La puissance maximale est basée sur l'accessoire du bol du hachoir qui supporte la charge la plus importante. Les autres accessoires peuvent consommer moins de puissance.

Moulin à moudre

- Le curcuma sec ne doit pas être moulu seul, il doit être préparé avec un minimum de 25 g d'épices. Moulues/entières ou des ingrédients supplémentaires.
- Ne montez jamais l'ensemble de lames sur le bloc moteur sans avoir installé le couvercle.
- Ne dévissez jamais le couvercle lorsque le moulin est installé sur le bloc moteur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes - Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne passez pas des ingrédients chauds au moulin ; laissez-les refroidir à température ambiante avant de les moudre.

Nettoyage

Référez-vous à l'illustration **T**

- 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 Goutte-à-goutte liquide
- ② Couvercle du hachoir
- ③ Petite poignée
- ④ Lame de couteau
- ⑤ Arbre d'entraînement du bol
- ⑥ Bol du hachoir
- ⑦ Couvercle du moulin
- ⑧ Ensemble de lame du moulin
- ⑨ Rangement du câble
- ⑩ Bloc moteur
- ⑪ Bouton d'impulsion
- ⑫ Bouton On/Off
- ⑬ Spatule pliable

Pour utiliser le bol de votre hachoir

Voir les illustrations **C** - **H**

IMPORTANT

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

- 1 Placez le bloc moteur surface propre et plane.
- 2 Placez le bol du hachoir sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Insérez la lame de couteau dans le bol au dessus de l'arbre d'entraînement du bol.
- 4 Coupez les aliments en morceaux de taille appropriée et placez-les dans le bol, en vous suivant le tableau des recommandations d'utilisation

R - **S**

- 5 Installez le couvercle du hachoir et tournez dans le sens des aiguilles et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 6 Branchez l'appareil au secteur et appuyez sur le bouton On/Off pour mettre l'appareil en marche.
 - Pour de brèves poussées de puissance, appuyez sur le bouton d'impulsion.
- 7 Actionnez le hachoir jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
- 8 Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton On/Off. Débranchez après utilisation.
- 9 Suivez la procédure inverse pour démonter l'appareil.

Conseils et astuces

- 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 de votre moulin

Voir les illustrations **I** - **M**

IMPORTANT

- Le curcuma sec ne doit pas être moulu seul, il doit être préparé avec un minimum de 25 g d'épices moulues/entières ou des ingrédients supplémentaires.
- Le curcuma sec doit être cassé en morceaux de 10 mm avant d'être transformé. Vous devez commencer par un minimum de 5 à 10 impulsions avant de pouvoir actionner en continu.

- 1 Insérez les ingrédients dans l'unité porte-lames.
- 2 Installez le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 4 Appuyez sur le bouton On/Off ou utilisez la touche (P).

Conseils et astuces

- Les épices brutes conservent plus longtemps leurs saveurs que les épices moulues ; il est donc préférable de moulin les épices en petite quantité à chaque fois pour conserver leurs saveurs.
- Pour libérer toute la saveur et les huiles essentielles des épices brutes, il est recommandé de les griller avant de les moulin.
- Coupez le gingembre en petits morceaux avant de le moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

Goutte-à-goutte liquide

Voir les illustration **N**

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

Rangement du câble

Voir les illustration **O**

Rangement

Voir les illustrations **P - Q**

Après utilisation, toutes les pièces peuvent être rangées ensemble. Voir l'illustration **P** pour connaître l'ordre correct de rangement.

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 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 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.
	Hachoir Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement enclenché.
	Moulin L'accessoire n'est pas correctement enclenché.	Vérifiez que l'accessoire 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.	Hachoir Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 15 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minutes entre chaque fonctionnement de 15 secondes. Moulin Consultez les recommandations du guide de préparation pour connaître les temps de préparation recommandés.
L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.	Protection contre les surcharges ou système de surchauffe activé. Capacité maximale dépassée.	Éteignez, débranchez et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction ou de surcharge. Laissez l'appareil à l'arrêt pendant 30 minutes avant de le brancher et de le redémarrer.
Mauvais résultats de hachage. Broyage médiocre.	Quantité recommandée dépassée.	Reportez-vous à la section des conseils et suivez le guide de préparation. Ne remplissez pas le bol au-delà de sa capacité maximale.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Broyage du curcuma sec médiocre	Vitesses/durées incorrectes Quantité incorrecte d'ingrédients transformés.	Pour obtenir des résultats optimaux lors de la transformation du curcuma sec, ajoutez au minimum 25 g d'ingrédients/herbes et épices sèches en procédant par impulsions pour briser les ingrédients avant de passer à une vitesse continue. Voir le tableau des recommandations d'utilisation.
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

Mayonnaise

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

- 1 Installez le lame de couteau dans le bol du hachoir. Ajouter l'ensemble des ingrédients à l'exception de l'huile. Allumez l'appareil et actionnez pendant 10 secondes.
- 2 Toujours avec le robot en action, ajoutez progressivement l'huile par le goutte-à-goutte liquide en veillant à ce que le flux d'huile soit constant. Éteignez lorsque toute l'huile a été ajoutée.

Remarque : Il reste un peu d'huile dans le goutte-à-goutte après utilisation, c'est normal.

Mélange d'épices

3g de curcuma sec (1 morceau)
5 g de graines de coriandre
4 g de graines de cumin
1g de paprika en poudre
1g de poudre de piment
15 g de grains de poivre

- 1 Placer tous les ingrédients au milieu des lames du broyeur. Installez le couvercle.
- 2 Actionnez par impulsions, 5 à 10 impulsions suivies de 40 à 60 secondes en vitesse continue. Éteignez l'appareil une fois le résultat souhaité obtenu.

Marinade de pruneaux

300 g de miel liquide
25 g de pruneaux
40 ml d'eau

- 1 Installez le lame de couteau dans le bol du hachoir.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le bol du hachoir dans l'ordre indiqué ci-dessus et laissez reposer.
- 3 Installez le couvercle sur le bol du hachoir.
- 4 Laissez au réfrigérateur pendant la nuit.
- 5 Installez le bol du hachoir sur le bloc moteur.
- 6 Activez par impulsion pendant 4 secondes.
- 7 Utilisez selon les besoins.

Deutsch

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 Dampfbildung 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 15 Sekunden ununterbrochen betreiben. Nach jedem 15-Sekunden-Betrieb 2 Minuten lang abkühlen lassen.
- Nicht die Höchstmengen überschreiten, die in den Verarbeitungshinweisen angegeben sind (s. Abbildung **R - S**).
- 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.
- Vor der Benutzung des Geräts sicherstellen, dass das Kabel vollständig aus dem Kabelfach herausgezogen wurde.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass 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.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Zubehörteils der Zerkleinererschüssel mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Zubehörteilen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.

Gewürzmühle

- Getrocknete Kurkuma sollte nicht allein, sondern nur zusammen mit mindestens 25 g von ganzen oder gemahlene Gewürzen oder anderen Zutaten gemahlen werden.
- Die Messereinheit niemals ohne aufgesetzten Deckel an der Antriebseinheit anbringen.
- Nie den Deckel abschrauben, während der die Mühle auf der Antriebseinheit angebracht ist.
- Die scharfen Messer nicht berühren – Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Die Mühle immer erst abnehmen, nachdem die Messer zum Stillstand gekommen sind.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Die Mühle falsch aufgesetzt ist.
- Keine heißen Zutaten in der Mühle verarbeiten, immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Reinigung

Siehe Abbildung **T**

- 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 Flüssigkeitstropfer
- ② Deckel des Zerkleinerers
- ③ Fingergriff
- ④ Schlagmesser
- ⑤ Antriebswelle in der Schüssel
- ⑥ Zerkleinererschüssel
- ⑦ Mahlaufsatzdeckel
- ⑧ Mahlaufsatz-Messereinheit
- ⑨ Kabelfach
- ⑩ Antriebseinheit
- ⑪ Pulstaste
- ⑫ Ein/Aus-Taste
- ⑬ Zusammenklappbarer Spatel

- Um den Zerkleinerer nicht zu überlasten und um beste Ergebnisse zu erzielen, die Schüssel höchstens bis zur 500 ml Maximum-Markierung füllen.
- Bei der Zubereitung von Nahrung für Babys und Kleinkinder immer sicherstellen, dass alle Zutaten gründlich zerkleinert werden.

Verwendung Ihrer Zerkleinererschüssel

Siehe Abbildungen **C** - **H**

WICHTIG

- Der Kompakt-Zerkleinerer funktioniert nur dann, wenn Schüssel und Deckel korrekt eingerastet sind.

- 1 Die Antriebseinheit auf eine saubere, gerade Oberfläche stellen.
- 2 Die Zerkleinererschüssel an der Antriebseinheit anbringen; durch Drehen im Uhrzeigersinn einrasten.
- 3 Das Schlagmesser auf die Antriebswelle in der Schüssel aufsetzen.
- 4 Die Zutaten in Stücke geeigneter Größe schneiden und in die Schüssel geben. Siehe **R** - **S** in der Tabelle zur empfohlenen Verwendung.
- 5 Den Deckel des Zerkleinerers aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn einrasten.

- 6 An die Stromversorgung anschließen und die Ein/Aus-Taste drücken, um das Gerät einzuschalten.
- Für kurze Schübe auf die Pulstaste drücken.
- 7 Den Zerkleinerer so lange betreiben, bis das gewünschte Ergebnis erzielt wurde.
- 8 Zum Ausschalten des Geräts auf die Ein/Aus-Taste drücken. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.
- 9 Zum Auseinandernehmen des Geräts die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Hinweise und 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 Ihrer Gewürzmühle

Siehe Abbildungen **C - **H****

WICHTIG

- Getrocknete Kurkuma sollte nicht allein, sondern nur zusammen mit mindestens 25 g von ganzen oder gemahlene Gewürzen oder anderen Zutaten gemahlen werden.
- Getrocknete Kurkuma sollte vor der Verarbeitung in 10 mm große Stücke gebrochen werden. Zunächst mindestens 5-10 Pulsstöße durchführen, bevor Sie mit der kontinuierlichen Verarbeitung beginnen.

- 1 Geben Sie Ihre Zutaten in die Messereinheit.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- 3 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.
- 4 Die Ein/Aus-Taste drücken oder die Pulstaste (P) verwenden.

Hinweise und Tipps

- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, sollten Sie diese vor dem Mahlen rösten.
- Schneiden Sie Ingwerwurzel und Kokosnuss vor dem Mahlen in kleine Stücke.
- Für die besten Ergebnisse empfiehlt es sich, zum Hacken von Kräutern die Hauptschüssel zu verwenden.

Flüssigkeitstropfer

Siehe Abbildungen **N**

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

Aufbewahrung

Siehe Abbildungen **P - Q**

Nach Gebrauch können alle Teile zusammen verstaut werden. Siehe Abbildung **P** für die korrekte Anordnung zur Aufbewahrung.

Kabelfach

Siehe Abbildungen **O**

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, 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 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 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², 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 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber 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 Verreibern 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 Verreiber 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.
	Zerkleinerer Deckel nicht korrekt verriegelt.	Prüfen, ob der Deckel korrekt verriegelt ist.
	Gewürzmühle Aufsatz nicht korrekt eingerastet.	Prüfen, dass der Aufsatz korrekt verriegelt ist.
Gerät verlangsamt sich oder stockt während der Verarbeitung.	Empfohlene Menge überschritten.	Siehe Verarbeitungshinweise zu den empfohlenen Mengen.
	Empfohlene Betriebszeit überschritten.	Zerkleinerer Bei hoher Beanspruchung, z. B. beim Verarbeiten von Fleisch, nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen betreiben. Nach jedem 15-Sekunden-Betrieb 2 Minute lang abkühlen lassen. Gewürzmühle Siehe Verarbeitungshinweise zu den empfohlenen Mengen.
Das Gerät hält mitten im Betrieb an.	Überlastschutz oder Überhitzungssystem aktiviert. Maximale Kapazität überschritten.	Ausschalten, den Netzstecker ziehen und auf Blockierungen oder Überlastung prüfen. Das Gerät 30 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es wieder einstöpseln und erneut einschalten.
Zutaten schlecht gehackt. Zutaten schlecht gemahlen.	Empfohlene Menge überschritten.	Sehen Sie die Tipps im relevanten Abschnitt und beachten Sie die Verarbeitungshinweise. Die Schüssel nicht höher als bis zur maximalen Kapazität füllen.

Problem	Ursache	Lösung
Schlechte Resultate beim Mahlen von Kurkuma	Falsche Geschwindigkeiten/ Zeiten benutzt. Falsche Zutatenmengen verarbeitet.	Für optimale Ergebnisse beim Verarbeiten trockener Kurkuma diese mit mindestens 25 g von anderen Zutaten/getrockneten Kräutern und Gewürzen verarbeiten und die Pulsfunktion zum groben Zerkleinern der Zutaten verwenden, bevor Sie zu einer kontinuierlichen Geschwindigkeit übergehen. Siehe Tabelle zur empfohlenen Verwendung.
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

Mayonnaise

125 ml Olivenöl

1 ganzes Ei

2 Spritzer Zitronensaft; Salz und Pfeffer

- 1 Das Schlagmesser in die Zerkleinererschüssel einsetzen. Alle Zutaten außer dem Öl hinzugeben und 10 Sekunden lang verarbeiten.
- 2 Bei laufendem Gerät das Öl allmählich durch den Flüssigkeitstropfer hinzugeben und dabei für einen stetigen Ölfluss sorgen. Ausschalten, sobald das gesamte Öl hinzugefügt wurde.

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

Gewürzmischung

3 g Getrocknete Kurkuma (1 Stück)

5 g Koriandersamen

4 g Kreuzkümmelsamen

1 g Paprikapulver

1 g Chilipulver

15 g Pfefferkörner

- 1 Alle Zutaten in die Messereinheit des Messraufsatzes geben. Deckel aufsetzen.
- 2 Die Pulstaste für 5-10 Schübe herunterdrücken, dann 40 - 60 Sekunden mit kontinuierlicher Geschwindigkeit verarbeiten. Ausschalten, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Backpflaumen-Marinade

300 g flüssiger Honig

25 g Backpflaumen

40 ml Wasser

- 1 Das Schlagmesser in die Zerkleinererschüssel einsetzen.
- 2 Die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in die Zerkleinererschüssel geben und sich setzen lassen.
- 3 Den Deckel auf die Zerkleinererschüssel aufsetzen.
- 4 Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 5 Die Zerkleinererschüssel an der Antriebseinheit anbringen.
- 6 Für 4 Sekunden die Pulsfunktion betätigen.
- 7 Nach Bedarf verwenden.

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.**
- Spegnere 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 15 secondi. Lasciar raffreddare per 2 minuti tra ogni operazione di 15 secondi.
- Non superare le capacità massime indicate nella guida alla lavorazione (fare riferimento all'illustrazione **R - S**).
- 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.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che il cavo sia completamente srotolato dall'apposito scomparto.
- 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.
- Il valore nominale massimo si basa sull'accessorio della ciotola del tritatutto che assorbe il carico maggiore. Altri accessori possono assorbire meno energia.

Macinino elettrico

- La curcuma essiccata non deve essere macinata da sola, ma deve essere lavorata con un minimo di 25 g di spezie macinate/intere o altri ingredienti aggiuntivi.
- Non montare mai il gruppo lama sul corpo motore senza il coperchio.
- Non svitare mai il coperchio mentre il tritatutto sul corpo motore.
- Non toccare le lame taglienti - tenere l'unità delle lame fuori della portata dei bambini.
- Non rimuovere mai il macinino fino a che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il macinino è montato scorrettamente.
- Non lavorare ingredienti caldi nel macinino. Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente.

Pulizia

Fare riferimento alle illustrazioni **T**

- 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 Cola-maionese
- ② Coperchio del tritatutto
- ③ Presa
- ④ Lama
- ⑤ Albero di trasmissione della ciotola
- ⑥ Ciotola del tritatutto
- ⑦ Coperchio del macinino
- ⑧ Gruppo lame del macinino
- ⑨ Avvolgicavo
- ⑩ Corpo motore
- ⑪ Pulsante a impulsi
- ⑫ Pulsante On/Off
- ⑬ Spatola pieghevole

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

- 1 Posizionare il corpo motore su una superficie piana e pulita.
- 2 Inserire la ciotola del tritatutto nel corpo motore, girare in senso orario per bloccare in posizione.
- 3 Inserire la lama nella ciotola sopra l'albero di trasmissione della ciotola.
- 4 Tagliare gli alimenti in pezzi di dimensioni adeguate e inserirli nella ciotola, facendo riferimento alla tabella di utilizzo consigliata. **R - S**.
- 5 Inserire il coperchio del tritatutto e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
- 6 Collegare l'apparecchio all'alimentazione e premere il pulsante On/Off per accenderlo.
 - Per brevi intervalli di potenza, premere il pulsante a impulsi.
- 7 Azionare il tritatutto fino a ottenere il risultato desiderato.
- 8 Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante On/Off. Scollegare la spina dopo l'uso.
- 9 Invertire la procedura sopra descritta per smontare l'apparecchio.

Uso della ciotola tritatutto

Fare riferimento alle illustrazioni **C - H**

IMPORTANTE

- **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 500 ml.

Suggerimenti e 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 spesso 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 l'apparecchio 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.

Uso del macinino elettrico

Fare riferimento alle illustrazioni I - M

- La curcuma essiccata non deve essere macinata da sola, ma deve essere lavorata con un minimo di 25 g di spezie macinate/ intere o altri ingredienti.
- La curcuma essiccata deve essere spezzata in pezzi di 10 mm prima della lavorazione. La lavorazione deve seguire un minimo di 5-10 impulsi prima di iniziare la lavorazione continua.

- 1 Posizionare gli ingredienti nel gruppo lame.
- 2 Mettere il coperchio e ruotarlo in senso orario fino a quando non si blocca.
- 3 Posizionare il macinino sul corpo motore e ruotare in senso orario fino a quando non si blocca.
- 4 Premere il tasto On/Off o utilizzare il pulsante (P).

Suggerimenti e consigli

- Le spezie intere conservano il loro gusto per molto più tempo di quelle macinate quindi è meglio macinare una piccola quantità di spezie fresche alla volta.
- Per fare in modo che sprigionino la massima quantità di sapore e di oli essenziali, è bene arrostitire le spezie intere prima di macinarle.
- Tagliare lo zenzero a piccoli pezzi prima di tritarlo.
- Per un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare la ciotola principale per sminuzzare le erbe.

Cola-maionese

Fare riferimento alle illustrazioni N

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

Avvolgicavo

Fare riferimento alle illustrazioni O

Conservazione

Fare riferimento alle illustrazioni P - Q

Dopo l'uso, tutte le parti possono essere conservate insieme. Fare riferimento all'illustrazione **P** per l'ordine corretto di conservazione.

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.
- 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 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.
	Tritatutto Coperchio non bloccato correttamente.	Verificare che il coperchio sia bloccato correttamente.
	Macinino elettrico L'apparecchio non è bloccato correttamente.	Controllare che l'accessorio sia incastrato 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.

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio inizia a rallentare o ad avere difficoltà durante l'operazione.	Tempo di funzionamento consigliato superato.	<p>Tritatutto</p> <p>Durante la lavorazione di carichi pesanti come la carne, non far funzionare continuamente per più di 15 secondi. Lasciar raffreddare per 2 minuti tra ogni operazione di 15 secondi.</p> <p>Macinino elettrico</p> <p>Consultare la guida alla lavorazione consigliata per tempi di funzionamento raccomandati.</p>
L'apparecchio si ferma durante l'operazione.	Protezione da sovraccarico o sistema di surriscaldamento attivato. Capacità massima superata.	Spegnere, staccare la spina e controllare che non vi siano ostruzioni o sovraccarichi. Lasciare riposare l'apparecchio per 30 minuti prima di collegarlo e riavviarlo.
Risultati di taglio scadenti. Risultati di macinazione scadenti.	Quantità consigliata superata.	Fare riferimento alla sezione dei suggerimenti e seguire la guida alla lavorazione. Non riempire la ciotola oltre la capacità massima.
Scarsi risultati nella macinazione della curcuma essiccata	Velocità/tempi errati. Quantità errata di ingredienti lavorati.	Per ottenere risultati ottimali nella lavorazione della curcuma essiccata, lavorare con un minimo di 25 g di ingredienti aggiuntivi/erbe e spezie essiccate, utilizzando la velocità a impulsi per frantumare gli ingredienti seguita da una velocità continua. Consultare la tabella di utilizzo consigliata.
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

Maionese

125 ml di olio d'oliva

1 uovo intero

2 gocce di succo di limone, sale e pepe

- 1 Inserire la lama nella ciotola del tritatutto. Aggiungere tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Accendere l'apparecchio e lavorare per 10 secondi.
- 2 Mentre si continua a lavorare, aggiungere gradualmente l'olio attraverso il cola-maionese, assicurando un flusso costante di olio. Spegnerne l'apparecchio una volta aggiunto tutto l'olio.

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

Miscela di spezie

3 g di curcuma essiccata
(1 pezzo)

5 g di semi di coriandolo

4 g di semi di cumino

1 g di paprika in polvere

1 g di peperoncino in polvere

15 g di grani di pepe

- 1 Inserire tutti gli ingredienti nel gruppo lame del macinino. Riporre il coperchio.
- 2 Lavorare a velocità a impulsi per 5-10 impulsi, quindi per 40-60 secondi a velocità continua. Spegnerne l'apparecchio una volta raggiunto il risultato desiderato.

Marinata di prugne

300 g di miele secco

25 g di prugne secche

40 ml di acqua

- 1 Inserire la lama nella ciotola del tritatutto.
- 2 Aggiungere gli ingredienti nella ciotola del tritatutto nell'ordine sopra elencato e lasciare riposare.
- 3 Riporre il coperchio sulla ciotola del tritatutto.
- 4 Mettere in frigorifero per una notte.
- 5 Inserire la ciotola del tritatutto nel corpo motore.
- 6 Passare alla velocità a impulsi per 4 secondi.
- 7 Utilizzare come desiderato.

Português

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 15 segundos seguidos. Deixe arrefecer durante 2 minutos a cada 15 segundos de funcionamento.
- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no guia de processamento (consulte a ilustração **R - S**).
- 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.
- Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado do compartimento de armazenamento do cabo antes de utilizar o aparelho.
- 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.
- A capacidade máxima está baseada na taça do acessório picador que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem consumir menos energia.

Moinho moedor

- O açafraão das Índias seco não deve ser picado individualmente, mas sim ser processado com o mínimo de 25 gramas de especiarias moídas ou em grão ou outros ingredientes adicionais.
- Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem a tampa colocada.
- Nunca desenrosque a tampa enquanto o moinho estiver colocado na unidade motriz.
- Não toque nas lâminas afiadas - Mantenha o dispositivo de lâminas afastado das crianças.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe ingredientes quentes no moinho, deixe-os previamente arrefecer até à temperatura ambiente.

Limpeza

Consulte as Ilustrações **T**

- 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 Goteira para Líquido
- ② Tampa do Picador
- ③ Pega para o Dedo
- ④ Unidade de Lâmina
- ⑤ Taça Com Eixo Accionador
- ⑥ Taça do Picador
- ⑦ Tampa do Moinho Moedor
- ⑧ Dispositivo de Lâminas do Moinho Moedor
- ⑨ Armazenamento do Cabo Eléctrico
- ⑩ Unidade Motriz
- ⑪ Botão de Impulso
- ⑫ Botão Ligar/Desligar (ON/OFF)
- ⑬ Espátula para Envolver

Para Usar a Taça do Seu Picador

Consulte as Ilustrações

G - H

IMPORTANTE

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

- 1 Coloque a unidade motriz numa superfície limpa e plana.
- 2 Coloque a taça na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio até prender.
- 3 Encaixe a unidade de lâmina na taça por cima do eixo accionador.
- 4 Corte os alimentos em tamanhos convenientes e coloque-os dentro da taça; consulte o quadro de utilização recomendada
- 5 Coloque a tampa do picador e gire na direcção dos ponteiros do relógio para o prender.

R - S

- 6 Ligue à tomada de corrente eléctrica e prima o botão ON/OFF do aparelho.
- Para obter curtos accionamentos prima o botão de impulso.
- 7 Faça funcionar o picador até obter os resultados desejados.
- 8 Para desligar a unidade carregue no botão ON/OFF. Retire da corrente depois de utilizar.
- 9 Realize a operação acima inversamente para desmontar a unidade.

Dicas e 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 vais 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 o Seu Moinho Moedor

Consulte as Ilustrações

I - M

IMPORTANTE

- O açafão das Índia seco não deve ser picado individualmente, mas sim ser processado com o mínimo de 25 gramas de especiarias moídas ou em grão ou outros ingredientes.
- Corte o açafão da Índia seco em pedaços de 10 mm antes de processar. O processamento deve ser de no mínimo 5-10 impulsos antes de processar em modo contínuo.

- 1 Coloque os ingredientes no dispositivo de lâminas.
- 2 Coloque a tampa e gire na direcção dos ponteiros do relógio para a prender.
- 3 Coloque o moinho na unidade motriz e gire na direcção dos ponteiros do relógio para prender.
- 4 Prima o botão ON/OFF ou use o impulso (P).

Dicas e Sugestões

- A especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias picadas ou moídas. É portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Corte o gengibre em pequenos pedaços antes de o processar.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se que utilize a taça principal para picar as ervas.

Goteira para Líquido

Consulte as Ilustrações **N**

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 **O**

Armazenamento

Consulte as Ilustrações

P - Q

Depois da utilização, todos os componentes podem ser armazenados em conjunto.

Consulte as ilustração **P** para armazenar correctamente os componentes.

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
- 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 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		
Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
	Picadora A tampa não está presa correctamente.	Verifique que a tampa está correctamente presa.
	Moinho Moedor O acessório não está correctamente preso.	Verifique que o acessório está correctamente preso.
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.	Picadora Quando processar alimentos pesados como carne não faça funcionar o aparelho mais de 15 segundos seguidos. Deixe arrefecer durante 2 minutos a cada 15 segundos de funcionamento. Moinho Moedor Consulte o guia de processamento recomendado para saber os tempos de processamento recomendados.
O aparelho pára durante o funcionamento.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Deixe o aparelho descansar 30 minutos antes de ligar novamente à corrente e pôr a trabalhar.
Alimentos mal picados. Alimentos mal picados.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte a secção “Sugestões” e siga o guia de processamento. Não ultrapasse a capacidade máxima da taça.

Problema	Causa	Solução
O açafão das Índia seco está mal picado.	Está a usar velocidade/tempo de processamento errados. Quantidade de ingredientes incorrecta.	Para obter óptimos resultados, processe o açafão das Índia seco com o mínimo de 25 gramas de outros ingredientes ou especiarias / ervas aromáticas secas utilizando o impulso para partir os ingredientes seguido de processamento contínuo. Consulte o quadro de utilização recomendada.
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

Maionese

125 ml de azeite

1 ovo inteiro

2 gotas de sumo de limão

Sal e pimenta

- 1 Coloque a unidade de lâmina na taça do picador. Adicione em seguida todos os ingredientes excepto o azeite. Ligue a unidade e processe durante 10 segundos.
- 2 Enquanto processa, adicione gradualmente o azeite através da goteira para líquido, assegurando um fluxo constante de azeite. Desligue quando todo o azeite tiver sido adicionado.

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

Mistura de Especiarias

3 g. de açafão das Índia seco (1 pedaço)

5 g. de sementes de coentros

4 g. de sementes de cominhos

1 g. de paprika em pó

1 g. de piri-piri em pó

15 g. de sementes de cardamomo

- 1 Coloque todos ingredientes no dispositivo de lâminas do moinho moedor. Coloque a tampa.
- 2 Processe com 5-10 impulsos, seguido de 40-60 segundos de processamento contínuo. Desligue logo que obtenha os resultados desejados.

Marinada de Ameixas

300g de mel líquido claro

25g de ameixas

40ml de água

- 1 Coloque a unidade de lâmina na taça do picador.
- 2 Coloque os ingredientes na taça do picador pela ordem acima descrita.
- 3 Coloque a tampa na taça do picador.
- 4 Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
- 5 Introduza a taça do picador na unidade motriz.
- 6 Ligue em impulso durante 4 segundos.
- 7 Utilize a gosto.

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 15 segundos seguidos. Déjelo enfriar durante 2 minutos entre cada funcionamiento de 15 segundos.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la guía para procesar alimentos (consulte las ilustraciones **R - S**).
- 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 la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- 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.
- Asegúrese de que el cable esté completamente desplegado del compartimento del cable antes de utilizar el aparato.
- 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.
- La potencia máxima se establece en base al bol de la picadora ya que es el que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

Molinillo triturador

- La cúrcuma seca no debe molerse sola, sino que debe procesarse con un mínimo de 25 g de especias molidas/enteras u otros ingredientes adicionales.
- Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que la tapa esté colocada.
- Nunca desenrosque la tapa mientras el molinillo esté acoplado a la unidad de potencia.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.

Limpieza

Consulte la ilustración **T**

- 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 Goteador de líquidos
- ② Tapa de la picadora
- ③ Asa
- ④ Cuchilla
- ⑤ Eje motor integrado en el bol
- ⑥ Bol de la picadora
- ⑦ Tapa del molinillo triturador
- ⑧ Conjunto de cuchillas del molinillo triturador
- ⑨ Recogecables
- ⑩ Unidad de potencia
- ⑪ Botón de acción intermitente
- ⑫ Botón de encendido/apagado
- ⑬ Espátula de remover

Usar el bol de la picadora

Consulte las ilustraciones

C - H

IMPORTANTE

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

- 1 Coloque la unidad de potencia sobre una superficie limpia y plana.
- 2 Acople el bol de la picadora sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su posición.

- 3 Coloque la cuchilla dentro del bol sobre el eje motor integrado en el bol.
- 4 Corte los alimentos en trozos de un tamaño adecuado y póngalos en el bol; consulte la tabla de usos recomendados

R - S

- 5 Acople la tapa de la picadora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla en su posición.
- 6 Conecte a la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
 - Para generar impulsos breves de potencia, pulse el botón de acción intermitente.
- 7 Accione la picadora hasta alcanzar el resultado deseado.
- 8 Para apagar la unidad, pulse el botón de encendido/apagado. Desenchúfela después de su uso.
- 9 Invierta el proceso anterior para desmontar la unidad.

Consejos y sugerencias

- 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 molinillo triturador

Consulte las ilustraciones

I - M

IMPORTANTE

- La cúrcuma seca no debe molerse sola, sino que debe procesarse con un mínimo de 25 g de especias molidas/enteras u otros ingredientes.
- La cúrcuma seca debe romperse en trozos de 10 mm antes de procesarla. Antes de iniciar el procesamiento continuo de la cúrcuma, hay que procesarla pulsando el botón de acción intermitente un mínimo de 5-10 veces.

- 1 Coloque los ingredientes en el conjunto de cuchillas.
- 2 Ponga la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.
- 3 Coloque el molinillo sobre la unidad de potencia y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
- 4 Pulse el botón de encendido/apagado o utilice el botón de acción intermitente (P).

Consejos y sugerencias

- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso,

es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.

- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Corte el jengibre en trozos pequeños antes de procesarlo.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda usar el bol principal para picar hierbas aromáticas.

Recogecables

Consulte las ilustraciones **O**

Almacenamiento

Consulte las ilustraciones

P - Q

Después de su uso, todas las piezas pueden guardarse juntas. Consulte la ilustración **P** para ver el orden correcto de almacenamiento.

Goteador de líquidos

Consulte las ilustraciones **N**

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

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.
- 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 llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite 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.
	Picadora La tapa no está correctamente fijada..	Compruebe que la tapa esté enclavada correctamente.
	Molinillo triturador El accesorio no está fijado correctamente..	Compruebe que el accesorio esté enclavado 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.	Picadora Al procesar cargas pesadas como carne no haga funcionar el aparato durante más de 15 segundos seguidos. Déjelo enfriar durante 2 minutos entre cada funcionamiento de 15 segundos. Molinillo triturador Consulte la guía para procesar alimentos para ver los tiempos de funcionamiento recomendados.
El aparato se para durante el funcionamiento.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Apague, desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Deje reposar el aparato durante 30 minutos antes de enchufarlo y volver a ponerlo en marcha.

Problema	Causa	Solución
Mal resultado del proceso de picado. Mal resultado del proceso de molienda.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la sección de consejos y siga la guía para procesar alimentos. No llene el bol por encima de la capacidad máxima.
Malos resultados al moler cúrcuma seca.	Se han utilizado velocidades o tiempos incorrectos. Se ha procesado una cantidad de ingredientes incorrecta.	Para obtener unos resultados óptimos al procesar cúrcuma seca, procésela con un mínimo de 25 g de ingredientes adicionales/especias y hierbas aromáticas secas utilizando el botón de acción intermitente para romper los ingredientes seguido de una velocidad continua. Consulte la tabla de usos recomendados.
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

Mayonesa

125 ml de aceite de oliva

1 huevo entero

2 gotas de zumo de limón sal y pimienta

- 1 Acople la cuchilla dentro del bol de la picadora. Añada todos los ingredientes excepto el aceite. Encienda la unidad y procese los ingredientes durante 10 segundos.
- 2 Durante el procesamiento, añada el aceite poco a poco a través del goteador de líquidos asegurándose de que haya 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.

Mezcla de especias

3 g de cúrcuma seca (1 pieza)

5 g de semillas de cilantro

4 g de semillas de comino

1 g de pimentón en polvo

1 g de chile en polvo

15 g de granos de pimienta

- 1 Ponga todos los ingredientes en el conjunto de cuchillas del molinillo triturador. Coloque la tapa.
- 2 Procese las especias pulsando el botón de acción intermitente 5-10 veces, y luego procese durante 40 - 60 segundos a velocidad continua. Cuando haya logrado el resultado deseado, apague el aparato.

Adobo de ciruela pasa

300 g de miel líquida

25 g de ciruelas pasas

40 ml de agua

- 1 Acople la cuchilla dentro del bol de la picadora.
- 2 Añada los ingredientes al bol de la picadora en el orden indicado anteriormente y deje que se depositen.
- 3 Acople la tapa al bol de la picadora.
- 4 Déjelo en el frigorífico durante toda la noche.
- 5 Acople el bol de la picadora a la unidad de potencia.
- 6 Pulse el botón de acción intermitente durante 4 segundos.
- 7 Úselo según sea necesario.

Seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- Abans d'utilitzar aquest aparell per primera vegada, traieu tots els embalatges i les etiquetes, incloent-hi les fundes protectores de plàstic de les fulles. Per netejar les peces, consulteu "Neteja".
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Les fulles són molt afilades, manipuleu-les amb cura. **Agafeu la fulla per la part superior, lluny de la vora tallant, quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el bol i durant la neteja.**
- **NO processeu ingredients calents.**
- **Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins del bol de la minipicadora, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.**
- Apagueu sempre l'aparell i desconnecteu-lo de la font d'alimentació si el deixeu sense vigilància i abans de muntar-lo, desmuntar-lo o netejar-lo.
- Quan processeu càrregues pesades com ara carn, no feu funcionar l'aparell durant més de 15 segons seguits. Deixeu que es refredi durant 2 minuts entre cada funcionament de 15 segons.
- No sobrepassu les capacitats màximes indicades a la guia per processar aliments (consulteu la il·lustració **R - S**).
- Espereu sempre fins que les fulles s'hagin aturat completament abans de treure la unitat de potència del bol.
- Traieu sempre la(les) fulla(es) abans de buidar o abocar el contingut del bol.
- No utilitzeu mai un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- No deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- No deixeu que l'excés de cable quedi penjant de la taula o taulell ni que toqui superfícies calentes.
- No feu funcionar la picadora d'aliments si el bol està buit.
- No feu funcionar mai la picadora d'aliments amb el bol ple de líquid.
- No utilitzeu el bol com a recipient d'emmagatzematge.
- No deixeu mai l'aparell encès sense vigilància.
- Un mal ús de la picadora d'aliments pot provocar lesions.

- No utilitzeu mai un accessori no autoritzat.
- Comproveu que el cable estigui totalment desplegat del compartiment del cable abans de fer servir l'aparell.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i compreguin els perills a què s'exposen.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.
- La potència màxima s'estableix en funció de l'accessori bol de la picadora, ja que és el que requereix la força més gran. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.

Molinet triturador

- La cúrcuma seca no s'ha de moldre sola sinó que s'ha de processar amb un mínim de 25 g d'espècies mòltes/senceres o altres ingredients addicionals.
- No acobleu mai el conjunt de fulles a la unitat de potència sense que la tapa estigui col·locada.
- No desenrosqueu mai la tapa mentre el molinet estigui acoblat a la unitat de potència.
- No toqueu les fulles afilades. Mantingueu el conjunt de fulles fora de l'abast dels nens.
- No traieu mai el molinet fins que les fulles s'hagin aturat completament.
- L'aparell no funcionarà si el molinet no està acoblat correctament.
- No processeu ingredients calents al molinet; deixeu que es refredin a temperatura ambient abans de processar-los.

Neteja

Consulteu la il·lustració **T**

- Apagueu i desendolieu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- No submergiu la unitat de potència en aigua. Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé.

- Manipuleu les fulles amb cura, ja que són molt afilades.
- Renteu les peces a mà i després eixugueu-les. També es poden rentar al rentaplats.
- Les peces no es poden introduir en un esterilitzador de vapor. En comptes d'això, utilitzeu una solució esterilitzant d'acord amb les instruccions del fabricant de la solució.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de l'aparell correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Descripció de l'aparell

- ① Degotador de líquids
- ② Tapa de la picadora
- ③ Nansa
- ④ Fulla
- ⑤ Eix motor integrat al bol
- ⑥ Bol de la picadora
- ⑦ Tapa del molinet triturador
- ⑧ Conjunt de fulles del molinet triturador
- ⑨ Allotjament per al cable
- ⑩ Unitat de potència
- ⑪ Botó Pulse (per generar impulsos curts)
- ⑫ Botó d'encesa/apagada
- ⑬ Espàtula per remenar

- Quan prepareu menjar per a nadons o nens petits, comproveu sempre que els ingredients estiguin ben processats abans de donar-los el menjar.

- 1 Col·loqueu la unitat de potència sobre una superfície neta i plana.
- 2 Acobleu el bol de la picadora a la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge per fixar-lo al seu lloc.
- 3 Col·loqueu la fulla dins del bol sobre l'eix motor integrat al bol.
- 4 Talleu els aliments en trossos d'una mida adequada i poseu-los al bol; consulteu la taula d'usos recomanats **R - S**.
- 5 Acobleu la tapa de la picadora i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 6 Connecteu l'aparell a la font d'alimentació i premeu el botó d'encesa/apagada per encendre'l.
- Per generar impulsos breus de potència, premeu el botó Pulse.
- 7 Accioneu la picadora fins a aconseguir el resultat desitjat.
- 8 Per apagar la unitat, premeu el botó d'encesa/apagada. Desendol·leu-la després del seu ús.

Ús del bol de la picadora

Consulteu les il·lustracions

C - H

IMPORTANT

- La minipicadora no funcionarà si el bol i la tapa no estan correctament enclavats.
- Per evitar sobrecarregar la picadora i per obtenir els millors resultats, no ompliu el bol per sobre del nivell màxim de 500 ml.

9 Invertiu el procediment anterior per desmuntar la unitat.

Consells i suggeriments

- Si la picadora s'ofega, traieu una mica de la barreja i seguiu processant els aliments en diverses tandes, en cas contrari, podríeu forçar el motor.
- Picar aliments durs com ara grans de cafè, espècies, xocolata o gel desgastarà les fulles més ràpidament.
- Aneu amb compte de no processar alguns aliments excessivament. Paeu i comproveu la consistència amb freqüència.
- Algunes espècies com els claus d'olor i les llavors de comí poden tenir un efecte advers sobre el plàstic de la picadora.
- Per garantir un processament uniforme, paeu l'aparell i raspeu el bol amb l'espàtula.
- Els millors resultats s'obtenen tallant els aliments a trossos petits i picant petites quantitats de menjar cada vegada.
- Les herbes aromàtiques es piquen millor si estan netes i seques.
- Pel que fa al pa ratllat, els millors resultats s'aconsegueixen amb pa dur.

Ús del molinet triturador

Consulteu les il·lustracions

I - M

IMPORTANT

- La cúrcuma seca no s'ha de moldre sola sinó que s'ha de processar amb un mínim de 25 g d'espècies mòltes/senceres o altres ingredients.

- La cúrcuma seca s'ha de trencar en trossos de 10 mm abans de processar-la. Abans d'iniciar el processament continu de la cúrcuma, cal processar-la prement el botó Pulse un mínim de 5-10 vegades.

- 1 Poseu els ingredients dins del conjunt de fulles.
- 2 Acobleu la tapa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 3 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 4 Premeu el botó d'encesa/apagada o feu servir el botó Pulse (P).

Consells i suggeriments

- Les espècies senceres conserven el seu sabor durant molt més temps que les espècies mòltes, per això, és millor moldre una quantitat petita fresca cada vegada per conservar el sabor.
- És millor torrar les espècies senceres abans de moldre-les perquè alliberin el màxim sabor i els olis essencials.
- Talleu el gingebre i el coco en trossos petits abans de processar-los.
- Per obtenir millors resultats, es recomana fer servir el bol principal per picar herbes aromàtiques.

Degotador de líquids

Consulteu la il·lustració **N**

- Consulteu la recepta de la maionesa a la secció de receptes per obtenir informació sobre com utilitzar el degotador de líquids.

Emmagatzematge

Consulteu les il·lustracions

P - Q

Després del seu ús, totes les peces es poden guardar juntes. Consulteu la il·lustració **P** per veure l'ordre correcte d'emmagatzematge.

Allotjament per al cable

Consulteu la il·lustració **O**

Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.
- Fabricat a la Xina.



INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic.

S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus dispostat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes		
Problema	Causa	Solució
L'aparell no funciona.	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu que l'aparell estigui endollat.
	Picadora La tapa no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que la tapa estigui enclavada correctament.
	Molinet triturador L'accessori no s'ha fixat correctament.	Comproveu que l'accessori estigui enclavat correctament.
L'aparell comença a funcionar més lentament o s'ofega durant el processament.	S'ha sobrepassat la quantitat recomanada.	Consulteu la guia per processar aliments per veure les quantitats recomanades que cal processar.
	S'ha sobrepassat el temps de funcionament recomanat.	Picadora Quan processeu càrregues pesades com ara carn, no feu funcionar l'aparell durant més de 15 segons seguits. Deixeu que es refredi durant 2 minuts entre cada funcionament de 15 segons. Molinet triturador Consulteu la guia per processar aliments per veure els temps de funcionament recomanats.
L'aparell s'atura durant el funcionament.	La protecció de sobrecàrrega o el sistema de sobreescalfament està activat. S'ha sobrepassat la capacitat màxima.	Apagueu l'aparell, desendol-leu-lo i comproveu si hi ha alguna obstrucció o sobrecàrrega. Deixeu reposar l'aparell durant 30 minuts abans d'endollar-lo i tornar-lo a engegar.
Mal resultat del procés de picat. Mal resultat del procés de molta.	S'ha sobrepassat la quantitat recomanada.	Consulteu la secció de consells i seguiu la guia per processar aliments. No ompliu el bol per sobre de la capacitat màxima.

Problema	Causa	Solució
Mals resultats en moldre cúrcuma seca.	S'han fet servir velocitats o temps incorrectes. S'ha processat una quantitat d'ingredients incorrecta.	Per obtenir uns resultats òptims en processar cúrcuma seca, processeu-la amb un mínim de 25 g d'ingredients addicionals/espècies i herbes aromàtiques seques utilitzant el botó Pulse per trencar els ingredients seguit d'una velocitat contínua. Consulteu la taula d'usos recomanats.
Peces de plàstic tacades després del processament.	Alguns aliments poden tacar el plàstic. Això és totalment normal i no perjudicarà el plàstic ni afectarà el sabor dels aliments.	Per eliminar les taques, fregueu el plàstic amb un drap suau mullat en oli vegetal.

Receptes

Maionesa

125 ml d'oli d'oliva

1 ou sencer

2 gotes de suc de llimona sal i pebre

- 1 Col·loqueu la fulla dins del bol de la picadora. Afegiu tots els ingredients excepte l'oli. Enceneu la unitat i processeu els ingredients durant 10 segons.
- 2 Durant el processament, afegiu l'oli a poc a poc a través del degotador de líquids i assegureu-vos que hi hagi un flux constant d'oli. Apagueu l'aparell quan s'hagi afegit tot l'oli.

Nota: quedarà una mica d'oli al degotador de líquids després de l'ús, la qual cosa és normal.

Barreja d'espècies

3 g de cúrcuma seca (1 peça)

5 g de llavors de coriandre

4 g llavors de comí

1 g de pebre vermell en pols

1 g de xili en pols

15 g de grans de pebre

- 1 Poseu tots els ingredients dins del conjunt de fulles del molinet triturador. Acoblegueu la tapa.
- 2 Processeu les espècies prement el botó Pulse 5-10 vegades, i després processeu-les durant 40 - 60 segons a velocitat contínua. Quan hàgiu aconseguit el resultat desitjat, apagueu l'aparell.

Adob de pruna seca

300 g de mel líquida

25 g de prunes seques

40 ml d'aigua

- 1 Col·loqueu la fulla dins del bol de la picadora.
- 2 Afegiu els ingredients al bol de la picadora en l'ordre indicat anteriorment i deixeu que es dipositin.
- 3 Acoblegueu la tapa al bol de la picadora.
- 4 Deixeu-ho al frigorífic durant tota la nit.
- 5 Acoblegueu el bol de la picadora a la unitat de potència.
- 6 Premeu el botó Pulse durant 4 segons.
- 7 Feu servir segons sigui necessari.

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 15 sekunder. Lad den køle af i 2 minutter efter 15 sekunders brug.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder, der er angivet i tilberedningsvejledningen (se illustration **R - S**).
- 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.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud af ledningsrummet, før apparatet tages i brug.

- 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.
- Den maksimale effekt er baseret på hakkerskåltilbehøret, som trækker mest. Andre typer tilbehør kan trække mindre effekt.

Kværn

- Tørret gurkemeje må ikke bearbejdes alene, men skal køres sammen med mindst 25 g stødte/hele krydderier eller andre ingredienser.
- Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden låg.
- Skru aldrig låget af, når kværnen sidder på motorenheden.
- Rør ikke ved de skarpe knive - hold knivsenheden utilgængelig for børn.
- Tag aldrig kværnen af, før knivene er stoppet helt.
- Apparatet virker ikke, hvis kværnen er sat forkert på.
- Tilbered ikke varme ingredienser i kværnen, lad dem afkøle til stuetemperatur før tilberedning.

Rengøring

Se illustration **T**

- 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 egnet 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.

Øversigt

- ① Væskedrypper
- ② Hakkerlåg
- ③ Fingergreb
- ④ Kniv
- ⑤ Drivaksel i skål
- ⑥ Hakkerskål
- ⑦ Kværnlåg
- ⑧ Kværnknivenhed
- ⑨ Ledningsrum
- ⑩ Motorenhed
- ⑪ Impulsknap
- ⑫ Tænd/sluk-knap
- ⑬ Foldespatel

Sådan bruger du hakkerskålen

Se Illustration C - H

VIGTIGT

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

- 4 Skær maden i passende stykker, og læg dem i skålen, se diagrammet over anbefalet brug **R - S**.
- 5 Sæt hakkerlåget på, og drej med uret for at låse.
- 6 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på Tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet.
 - Tryk på impulsknappen for korte impulser.
- 7 Kør hakkeren, indtil det ønskede resultat er nået.
- 8 Tryk på Tænd/sluk-knappen for at slukke for enheden. Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
- 9 Udfør ovenstående procedure i omvendt rækkefølge for at skille enheden ad.

Vink og 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.

- 1 Sæt motorenheden på et rent og plant underlag.
- 2 Sæt hakkerskålen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.
- 3 Anbring i skålen over drivakslen i skålen.

- Til rasp opnås de bedste resultater med tørt brød.

Sådan bruger du din kværn

Se Illustration **I** - **M**

VIGTIGT

- Tørret gurkemeje må ikke bearbejdes alene, men skal køres sammen med mindst 25 g stødte/hele krydderier eller andre ingredienser.
- Tørret gurkemeje skal knækkes i stykker på 10 mm, før det bearbejdes. Bearbejdningen skal starte med mindst 5-10 impulser, før kontinuerlig bearbejdning påbegyndes.

- 1 Kom dine ingredienser i knvsenheden.
- 2 Påsæt låget, og drej med uret for at låse den.
- 3 Sæt kværnen på motorenheden, og drej med uret for at låse den.
- 4 Tryk på Tænd/sluk-knappen, eller brug impuls-knappen (P).

Vink og tips

- Hele krydderier bevarer smagen i meget længere tid end stødte krydderier, så det er bedst at kværne en lille mængde frisk ad gangen for at bevare smagen.
- For at frigive den maksimale smagsmængde og æteriske olier er det bedst at riste hele krydderier inden kværning.
- Skær ingefær i små stykker før tilberedning.
- For at få de bedste resultater anbefales skålen til hakning af urter.

Væskedrypper

Se Illustration **N**

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

Ledningsrum

Se Illustration **O**

Opbevaring

Se Illustration **P** - **Q**

Efter brug kan alle dele opbevares sammen. Se illustration **P** for korrekt opbevaringsrækkefølge.

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.
- 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 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.
	Hakker Låg ikke låst korrekt fast.	Kontrollér, at låget sidder korrekt i indgreb.
	Kværn Tilbehør ikke låst korrekt.	Kontrollér, at tilbehøret er låst korrekt.
Apparatet begynder at køre langsomt eller lyde anstrengt under tilberedning.	Anbefalet mængde overskredet.	Se tilberedningsmængder i vejledningen over anbefalet tilberedning.
	Anbefalet tilberedningstid overskredet.	Hakker Ved tilberedning af tunge madvarer som kød må den ikke køre uafbrudt i mere end 15 sekunder. Lad den køle af i 2 minutter efter 15 sekunders brug. Kværn Se de anbefalede bearbejdningsstiden i bearbejdningsvejledningen.
Apparatet stopper under bearbejdnings.	Overfyldnings- eller overophedningssikring aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Sluk apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér for blokering eller overfyldning. Lad apparatet stå i 30 minutter, før du sætter stikket i stikkontakten og starter apparatet igen.

Problem	Årsag	Løsning
Dårlige hakkeresultater. Dårligt resultat med kværnen.	Anbefalet mængde overskredet.	Se afsnittet med tips, og følg tilberedningsvejledningen. Fyld ikke skålen ud over den maksimale kapacitet.
Dårlige resultater ved bearbejdning af tørret gurkemeje	Forkerte hastigheder/tider anvendt. Forkert mængde ingredienser bearbejdet.	Du opnår det bedste resultat ved bearbejdning af tørret gurkemeje ved at tilsætte mindst 25 g andre ingredienser/tørrede urter og krydderier, bruge impulsfunktionen til at dele ingredienserne og derefter bruge kontinuerlig hastighed. Se diagrammet over anbefalet brug.
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

Mayonnaise

125 ml olivenolie

1 helt æg

2 dråber citronsaft salt og peber

- 1 Anbring kniven i hakkerskålen. Hæld alle ingredienserne i, undtagen olien. Tænd for enheden, og kørs i 10 sekunder.
- 2 Fortsæt bearbejdningen, mens du gradvist tilsætter olien med væskedrypperen, mens du sørger for en jævn tilførsel af olie. Sluk for maskinen, når al olien er tilsat.

Bemærk: Der vil være noget olie tilbage i væskedrypperen efter brug, dette er normalt.

Krydderiblanding

3 g tørret gurkemeje (1 stykke)

5 g korianderfrø

4 g spidskommenfrø

1 g paprikapulver

1 g chillipulver

15 g peberkorn

- 1 Læg alle ingredienser i kværnen. Sæt låget på.
- 2 Bearbejd på impulshastighed med 5-10 impulser efterfulgt af 40-60 sekunder på kontinuerlig hastighed. Sluk for apparatet, når du har opnået det ønskede resultat.

Sveskemarinade

300 g flydende honning

25 g svesker

40 ml vand

- 1 Anbring kniven i hakkerskålen.
- 2 Læg ingredienserne i hakkerskålen i den rækkefølge, som er angivet ovenfor, og lad dem falde til ro.
- 3 Sæt låget på hakkerskålen.
- 4 Sæt i køleskabet natten over.
- 5 Sæt hakkerskålen på motorenheden.
- 6 Skift til impulser i 4 sekunder.
- 7 Brug efter behov.

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 laster, t.ex. kött, ska du inte köra apparaten längre än 15 sekunder i sträck. Låt svalna 2 minuter mellan varje 15 sekunder av bearbetning.
- Överskrid inte de maximala kapaciteterna som står i guiden (se illustration **R - S**)
- 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.
- Se till att veckla ut sladden helt och hållet från förvaringsutrymmet innan du använder apparaten.

- 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.
- Maximala märkdata är baserade på det verktyg som ger störst belastning. Övriga tillbehör kan dra mindre ström.

Kvarn

- Enbart torkad gurkmeja ska inte malas ensam. Den ska bearbetas tillsammans med minst 25 g malda/hela kryddor eller ytterligare andra ingredienser.
- Montera aldrig knivsbladsenheten på drivenheten utan att locket är monterat.
- Skruva aldrig loss locket medan kvarnen är monterad på drivenheten.
- Vidrör inte de vassa bladen - Förvara knivsatsen utom räckhåll för barn.
- Ta aldrig bort kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- Maskinen startar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Bearbeta inte heta ingredienser i kvarnen, låt svalna till rumstemperatur före bearbetning.

Rengöring

Se illustrationerna **T**

- 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 Droppenhetskåp för vätska
- ② Hackarlock
- ③ Fingergrepp
- ④ Knivsats
- ⑤ Drivaxel inuti skålen
- ⑥ Hackarskål
- ⑦ Kvarnlock
- ⑧ Knivbladsenhet för kvarnen
- ⑨ Sladdförvaring
- ⑩ Drivenhet
- ⑪ Pulsknapp
- ⑫ AV/PÅ-knapp
- ⑬ Hopfällbar slickepott

- 5 Montera locket på hackaren och vrid medurs för att låsa det på plats.
- 6 Sätt i kontakten och tryck på PÅ/AV-knappen för att slå på apparaten.
 - För att bearbeta i korta intervaller använder du pulsknappen.
- 7 Bearbeta med hackaren tills du är nöjd med resultatet.
- 8 Tryck på PÅ/AV-knappen för att stänga av apparaten. Dra ur sladden efter användning.
- 9 Utför ovanstående procedur i omvänd ordning för att plocka isär enheten.

Använda hackarskålen

Se illustrationerna **C** - **H**

VIKTIGT

- Minihackaren fungerar inte om locket och skålen inte är ihoplåsta på rätt sätt.
- Fyll inte skålen över maxnivån på 500 ml för att undvika överlast och för bästa resultat.
- Se till att ingredienserna finfördelas ordentligt, om maten är avsedd för bebisar och småbarn.

- 1 Placera drivenheten på en ren, plan yta.
- 2 Montera hackarskålen ovanpå drivenheten, vrid den medurs för att låsa den på plats.
- 3 Montera knivsatsen över drivaxeln i skålen.
- 4 Skär livsmedlen i lagom stora bitar och lägg dem i skålen. Se diagrammet "Rekommenderad användning" **R** - **S**.

Tips och idéer

- 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 brödsmlor om brödet är torrt.

Använda Kvarn

Se illustrationerna **I** - **M**

VIKTIGT

- Mal inte enbart torkad gurkmeja. Den ska bearbetas tillsammans med minst 25 g andra malda/hela kryddor eller ytterligare ingredienser.
- Torkad gurkmeja ska delas upp i bitar på 10 mm före bearbetning. Bearbeta först med minst 5-10 st. pulser innan kontinuerlig drift används.

- 1 Lägg ingredienserna i bladenheten.
- 2 Sätt på locket och vrid medurs tills det är fastlåst.
- 3 Placera kvarnen på nätenheten och vrid medurs tills det är fastlåst.
- 4 Tryck på PÅ/AV-knappen eller använd pulsknappen (P).

Tips och idéer

- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor så det är bäst att mala lite åt gången för att behålla smaken.
- När det gäller att få ut maximal smak och frigöra eteriska oljor är det bäst att rosta hela kryddor innan man maler dem.
- Skär ingefära i små bitar innan du bearbetar den.
- Resultatet blir bäst om du använder den stora skålen när du hackar örter.

Droppenhet för vätska

Se illustrationerna **N**

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

Sladdförvaring

Se illustrationerna **O**

Förvaring

Se illustrationerna **P** - **Q**

Alla delar kan förvaras tillsammans efter användning. Se bild **P** för korrekt ordning vid förvaring.

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 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 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.
	Hackare Locket är inte ordentligt påsatt.	Kontrollera att locket sitter ordentligt på plats.
	Kvarn Tillbehöret är inte låst på rätt sätt.	Kontrollera att tillbehöret är rätt ihopsatt.
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.	Hackare När du bearbetar tunga ingredienser som kött ska du inte köra apparaten i längre än tio sekunder. Låt svalna 2 minuter mellan varje 15 sekunder av bearbetning. Kvarn Rekommenderad användning" för rekommenderade bearbetningstider.
Apparaten stoppar under användning.	Överbelastningsskyddet eller överhettningssystemet aktiverat. Maximal kapacitet överskriden.	Stäng av, dra ur sladden och kontrollera om något har fastnat eller ger överbelastning. Låt apparaten stå i 30 minuter innan du sätter i sladden igen och använder apparaten.

Problem	Orsak	Lösning
Ingredienserna är dåligt hackade. Dåligt malningsresultat.	Rekommenderad mängd har överskridits.	Läs tipsavsnittet och följ bearbetningsguiden. Fyll inte skålen över dess maxkapacitet.
Dåligt resultat vid malning av torkad gurkmeja.	Felaktig hastighet/ tid använd. Fel mängd ingredienser bearbetade.	För ett optimalt resultat vid malning av torkad gurkmeja ska du bearbeta den tillsammans med minst 25 g andra ingredienser/torkade örter och kryddor. Använd pulsfunktionen för att bryta sönder ingredienserna och därefter kontinuerlig drift. Se diagrammet "Rekommenderad användning".
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

Majonnäs

125 ml olivolja
1 helt ägg
2 droppar citronjuice
salt och peppar

- 1 Montera knivsatsen i hackarskålen. Tillsätt alla ingredienser utom oljan. Slå på enheten och bearbeta i 10 sekunder.
- 2 Bearbeta kontinuerligt medan du tillsätter oljan gradvis genom dropptillsatsen. Se till att hålla ett konstant flöde av olja. Slå av apparaten när all olja har tillsatts.

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

Kryddblandning

3 g torkad gurkmeja (1 st.)
5 g korianderfrön
4 g kumminfrön
1 g paprikapulver
1 g chilipulver
15 g pepparkorn

- 1 Lägg alla ingredienser i den hopmonterade kvarnen
- 2 Bearbeta med hjälp av pulsfunktionen i 5-10 pulser och därefter 40-60 sekunder med kontinuerlig hastighet. Slå av apparaten när önskat resultat har uppnåtts.

Katrinplommonmarinad

300 g flytande honung
25 g katrinplommon
40 ml vatten

- 1 Montera knivsatsen i hackarskålen.
- 2 Tillsätt ingredienser i hackarskålen i den ordning som anges ovan och låt blandningen sätta sig.
- 3 Montera locket på hackarskålen.
- 4 Ställ i kylskåpet över natten.
- 5 Montera hackarskålen på drivenheten.
- 6 Sätt på pulsfunktionen i 4 s.
- 7 Använd enligt önskemål.

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 15 sekunder om gangen. La avkjøle i 2 minutter mellom hver 15 sekunders bruk.
- Ikke overskrid maksimumskapasiteten oppgitt i behandlingsveiledningen (se illustrasjon **R - S**).
- 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.
- Forsikre deg om at ledningen er helt tatt ut fra rommet for oppbevaring av ledningen før du bruker apparatet.
- 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.
- Maksimal vurdering er basert på hakkebollens redskap som trekker mest strøm. Annet tilbehør kan ta mindre strøm.

Malekvern

- Tørket gurkemeie bør ikke kvernes opp alene, den bør behandles med minimum 25g malt/hele krydder eller andre tilleggsingredienser.
- Monter aldri bladet på strømenheten uten at lokket er satt på.
- Skru aldri av lokket mens kvernen er koblet til strømenheten.
- Ikke berør de skarpe knivene – hold knivenheten utenfor barns rekkevidde.
- Du må aldri ta av kvernen før knivene har stoppet helt.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen ikke er satt korrekt på plass.
- Du må ikke behandle varme ingredienser i kvernen – la dem kjøle seg ned til romtemperatur før behandling.

Rengjøring

Se illustrasjon **T**

- 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 Væskedryppbrett
- ② Hakkebollelokk
- ③ Fingergrep
- ④ Knivblad
- ⑤ I bolle drivskaft
- ⑥ Hakkebolle
- ⑦ Kvernlokk
- ⑧ Kvernblad Montering
- ⑨ Oppbevaring av ledning
- ⑩ Strømenhet
- ⑪ Pulseringsknapp
- ⑫ På/Av-knapp
- ⑬ Brettbar sleiv

Hvordan bruke hakkebollen din

Se illustrasjonene **C** - **H**

VIKTIG

- 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 500ml.
- Hvis du lager mat til spedbarn eller små barn skal du alltid se etter at ingrediensene er helt blandet før du mater barnet.

- 1 Plasser strømenheten på en ren, flat overflate.
- 2 Monter hakkebollen på strømenheten, vri i retning med klokken for å låse den fast.
- 3 Monter knivbladet inn i bollen over bollens drivskaft.
- 4 Skjær mat opp i passende størrelser og legg den i bollen,

se den anbefalte brukstabellen

R - **S**

- 5 Monter hakkebollelokket og vri i retning med låsen.
- 6 Koble til strømforsyningen og trykk på På/Av-knappen for å skru på apparatet.
- Trykk på pulseringsknappen for kortere power boosts.
- 7 Bruk hakkebollen helt til du får ønsket resultat.
- 8 Trykk på På/Av-knappen for å skru av enheten. Ta ut kontakten etter bruk.
- 9 Utfør prosedyren i motsatt rekkefølge for å demontere enheten.

Råd og 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.

For å bruke din malekvern

Se illustrasjonene **I - M**

VIKTIG

- Tørket gurkemeie bør ikke kvernes opp alene, den bør behandles med minimum 25g malt/hele krydder eller andre tilleggsgredienser.
- Tørket gurkemeie bør brytes opp i 10mm deler før prosessering. Prosessering må følges av 5-10 pulseringer før kontinuerlig prosessering startes.

- 1 Ha i ingrediensene i knivenheten.
- 2 Sett på lokket og vri det med klokken for å låse det på plass.
- 3 Sett kvernen på strømenheten og vri med klokken for å låse den på plass.
- 4 Trykk på På/Av-knappen eller bruk pulseringen (P).

Råd og tips

- Helt krydder beholder smaken mye lenger enn malt krydder, så det er bedre å male litt av gangen for å få best mulig smak.
- Du får mest mulig smak og oljer ut av helt krydder hvis du steker det før du kverner det.
- Skjær ingefær i små biter før behandling.
- Du får best resultat hvis du bruker hovedbollen til hakking av urter.

Væskedryppbrett

Se illustrasjonene **N**

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

Oppbevaring av

Se illustrasjonene **O**

ledning

Se illustrasjonene **P - Q**

Etter bruk skal alle deler oppbevares sammen. Se illustrasjon **P** for riktig oppbevaring.

Service og kundetjeneste

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



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

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

Feilsøkningsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Ingen strøm.	Sjekk at apparatet er tilkoblet.
	Hakker Lokket sitter ikke korrekt på.	Sjekk at lokket er korrekt låst på plass.
	Malekvern Redskap ikke låst fast på riktig måte.	Kontroller at redskapet er låst fast på riktig måte.
Apparatet begynner å gå saktere eller jobbe hardt under behandlingen.	Anbefalt mengde overskredet.	Se anbefalt behandlingsveiledning for mengder som kan behandles.
		Hakker Ved behandling av store mengder slik som kjøtt, må du ikke kjøre i mer enn 15 sekunder om gangen. La avkjøle i 2 minutter mellom hver 15 sekunders bruk.

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet begynner å gå saktere eller jobbe hardt under behandlingen.	Anbefalt driftstid overskredet.	Malekvern Viser til anbefalte prosesseringsguide for anbefalt brukstid.
Apparatet stanser under bruk.	Overbelastning eller overopphetingssystem aktivert. Maksimal kapasitet overskredet.	Skru av, ta ut ledningen og kontroller for hindringer eller overbelastning. La apparatet stå i 30 minutter før du setter i kontakten og starter apparatet på nytt.
Dårlig kutterresultater. Dårlig kverneresultat.	Anbefalt mengde overskredet.	Se tipsdelen og følg behandlingsveiledningen. Ikke fyll bollen over makskapasiteten.
Dårlig kvernet tørket gurkemeie	Feil hastighet/tider brukt. Feil mengde med ingredienser prosessert.	For optimale resultater når du prosesserer tørket gurkemeie, bearbeid med minimum 25g ekstra ingredienser/tørkede urter og krydder med pulshastighet for å bryte opp ingrediensene, fulgt av kontinuerlig hastighet. Se den anbefalte brukstabellen
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

Majones

125ml olivenolje

1 helt egg

2 dråper sitronsaft salt og

pepper

- 1 Monter knivbladet på hakkebollen. Tilsett alle ingrediensene bortsett fra oljen. Skru på enheten og prosesser i 10 sekunder.
- 2 Ved gradvis prossering, må du gradvis tilsette oljen ved å bruke væskedryppbrettet mens du påser at oljeflyten er konstant. Skru av med en gang oljen har blitt tilsatt.

Merk: Noe olje blir værende inne i væskedrypperen etter bruk, dette er normalt.

Krydderblanding

3g Tørket gurkemeie (1 stykk)

5g Korianderfrø

4g Spisskummenfrø

1g Paprikapulver

1g Chillipulver

15g Pepperkorn

- 1 Legg alle ingrediensene inn i det monterte bladet i slipekvernen. Monter lokket.
- 2 Prosesser på pulseringshastighet I 5-10 pulseringer, fulgt av 40 - 60 sekunder på kontinuerlig hastighet. Skru av med en gang du oppnår ønsket resultat.

Sviskemarmelade

300g rennende honning

25g svisker

40 ml vann

- 1 Monter knivbladet i hakkebollen.
- 2 Tilsett ingrediensene i hakkebollen i den rekkefølgen som står ovenfor og la stivne.
- 3 Monter lokket på hakkebollen.
- 4 Kjøl i kjøleskap over natten.
- 5 Monter hakkebollen til strømenheten.
- 6 Bytt til pulseringshastighet i 4 sekunder.
- 7 Bruk om nødvendig.

Suomi

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 15 sekuntia pitempään. Anna laitteen jäähtyä 2 minuutin ajan jokaisen 15 sekunnin toimintajakson jälkeen.
- Älä ylitä käyttöohjeessa mainittuja suurimpia sallittuja määriä (katso kuvaa **R - S**).
- Odota ennen kulhon irrottamista moottoriosasta, 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 kohdassa Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunalta tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä käytä leikkuria, jos kulho on tyhjä.
- Älä koskaan kytke leikkuria toimintaan, jos siihen on asetettu nesteellä täytetty kulho.
- Älä käytä kulhoa ruoka-ainesten säilytysastiana.
- Älä koskaan jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Leikkurin väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että johto on kokonaan purettu johdon säilytyslokerosta.

- 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.
- Suurin mahdollinen tehokertoimen perustuu leikkurin kulhoon, jonka tuottama kuormitus on suurin. Muut lisälaitteet voivat käyttää vähemmän tehoa.

Jauhatusmylly

- Kuivattua kurkumaa ei tulisi jauhaa yksinään, vaan sen käsittelyn yhteydessä tulisi käyttää vähintään 25 g jauhettuja/kokonaisia mausteita tai muita lisäaineita.
- Älä kiinnitä teräasennelmaa moottoriyksikköön ilman, että kansi on kiinnitettynä.
- Älä kierrä kantta irti silloin, kun mylly on kiinnitettynä moottoriyksikköön.
- Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Älä poista myllyä ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä käsittele kuumia ainesosia myllyssä. Anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen käsittelemistä.

Puhdistus

Katso kuvia **T**

- 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 Suodatin
- ② Leikkurin kansi
- ③ Tartuntaosa
- ④ Hienonnusterä
- ⑤ Kulhon käyttöakseli
- ⑥ Leikkurin kulho
- ⑦ Jauhatusmyllyn kansi
- ⑧ Jauhatusmyllyn teräasennelma
- ⑨ Johdon säilytys
- ⑩ Moottoriosia
- ⑪ Sykäyspainike
- ⑫ Virtapainike (On/Off)
- ⑬ Lasta

Leikkurin kulhon käyttö

Katso kuvia **C** - **H**

TÄRKEÄÄ

- Pienoisleikkuri ei toimi, jos kulhoa ja kantta ei ole lukittu yhteen oikealla tavalla.
- Älä ylitäytä leikkuria. Parhaat tulokset saat, kun et täytä kulhoa 500 ml:n ylärajan yläpuolelle.
- Jos valmistat ruokaa vauvoille tai pienille lapsille, tarkasta aina ennen syöttämistä, että aineosat ovat sekoittuneet oikein.

- 1 Aseta moottoriyksikkö puhtaalle, tasaiselle pinnalle.
- 2 Kiinnitä leikkurin kulho moottoriyksikköön ja lukitse se paikalleen vastapäivään kiertämällä.
- 3 Kiinnitä hienonnusterä kulhoon kulhon käyttöakseliin yläpuolelle.
- 4 Leikkaa ruoka sopivan kokosiin paloihin ja aseta

palat kulhoon. Katso Suositeltu käyttö -kaaviota **R - S**.

- 5 Kiinnitä leikkurin kansi ja lukitse se paikalleen vastapäivään kiertämällä.
- 6 Liitä laite pistorasiaan ja käynnistä se painamalla virtapainiketta (On/Off)
 - Sykäyspainiketta painamalla voit käyttää laitetta lyhyin sykäyksin.
- 7 Käytä leikkuria niin kauan, että saat aikaan haluamasi tulokset.
- 8 Sammuta laite painamalla virtapainiketta (On/Off). Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen.
- 9 Pura yksikkö osiin yllä olevaan nähden päinvastaisessa järjestyksessä.

Vihjeitä ja neuvoja

- 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.

Jauhatusmyllyn käyttö

Katso kuvia I - M

TÄRKEÄÄ

- Kuivattua kurkumaa ei tulisi jauhaa yksinään, vaan sen käsittelyn yhteydessä tulisi käyttää vähintään 25 g jauhettuja/kokonaisia mausteita tai muita aineksia.
- Kuivattu kurkuma tulisi pilkkoa 10 mm:n paloihin ennen käyttöä. Käsittelyn jälkeen tulee käyttää vähintään 5-10 sykäystä ennen jatkuvan käsittelyn aloittamista.

- 1 Aseta ainesosat teräasetelmaan.
- 2 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kääntämällä myötöpäivään.
- 3 Aseta mylly moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötöpäivään.
- 4 Paina virtapainiketta (On/Off) tai käytä sykäystoimintoa (P).

Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten hienonna niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Pilko inkivääri ja kookos pieniksi paloiksi ennen hienontamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää kulhoa, kun yrtejä hienonnetaan.

Suodatin

Katso kuvia N

Katso suodattimen käyttöä koskevat ohjeet reseptiosion majoneesireseptistä.

Johdon säilytys

Katso kuvia O

Säilytys

Katso kuvia P - Q

Käytön jälkeen kaikki osat voidaan säilyttää yhdessä paikassa. Katso kuvasta **P** oikea säilytysjärjestys.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen Ongelmanratkaisuohteista tai siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-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
Laitte ei toimi.	Laite ei saa virtaa.	Tarkista, että laite on kytketty sähköverkkoon.
	Leikkuri Kansi ei ole lukkiutunut oikein.	Tarkista, että kansi on lukkiutunut oikein.
	Jauhatusmylly Lisälaite ei ole lukittunut paikalleen oikein.	Tarkista, että lisälaite on lukittunut paikalleen oikein.
Laitteen toiminta alkaa hidastua tai vaikeutua käytön aikana.	Suosittu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttöohjeesta aineiden suositettuja käyttömääriä.
	Suosittu käyttöaika on ylitetty.	Leikkuri Lihaa tai muita raskaita aineksia käsiteltäessä älä käytä leikkuria yhtäjaksoisesti 15 sekuntia pitempään. Anna laitteen jäähtyä 2 minuutin ajan jokaisen 15 sekunnin toimintajakson jälkeen. Jauhatusmylly Katso suositellut käyttöajat Suositeltu käsittely -oppaasta.
Laitte pysähtyy käytön aikana.	Ylikuormitussuoja tai ylikuumenemissuoja laukesi. Suurin sallittu kapasiteetti ylittyi.	Katkaise laitteesta virta, irrota laite pistorasiasta ja tarkista laite tukoksen tai ylikuumenemisen varalta. Anna laitteen olla käyttämättömänä 30 minuuttia ennen kuin liität sen pistorasiaan ja käynnistät sen uudelleen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Hienonnustulokset ovat huonoja Huonot jauhatustulokset.	Suosittettu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttövinkkejä ja seuraa käyttöohjeita. Älä ylitä kulhon suurinta sallittua täyttötilavuutta.
Huonot tulokset kuivattua kurkumaa jauhettaessa	Virheelliset nopeudet/ajastukset käytössä. Käsitelty virheellinen määrä aineksia.	Parhaat tulokset kuivattua kurkumaa käsitellessäsi saat, kun käsittelet vähintään 25 g muita aineksia / kuivattuja yrttejä ja mausteita sykäysnopeudella, jotta ainekset pilkkoutuvat, ja käyttämällä sen jälkeen jatkuvaa nopeutta. Katso Suositeltu käyttö-kaaviota.
Muoviosat ovat värjäytyneet käytössä.	Jotkin ruoka-aineet saattavat johtaa muovipinnan värjäytymiseen - tämä on normaalia, eikä vahingoita muovia, eikä vaikuta ruoan makuun.	Hankaa värjäytynyttä muovipintaa vihannesöljyyn kastetulla liinalla.

Majoneesi

125 ml oliiviöljyä

1 kokonainen kananmuna

2 tippaa sitruunamehua, suolaa

ja pippuria

1 Kiinnitä hienonnusterä leikkuriin. Lisää kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta.

Käännä laitteen virta päälle ja käsittele aineksia 10 sekunnin ajan.

2 Lisää käsittelyä jatkaessasi vähitellen öljy suodattimen läpi. Varmista, että öljy virtaa katkeamatta. Katkaise virta laitteesta, kun kaikki öljy on lisätty.

Huomaa: Suodattimeen jää käytön jälkeen hieman öljyä. Tämä on normaalia.

Maustesekoitus

3 g kuivattua kurkumaa (1 pala)

5 g korianterinsiemeniä

4 g kuminansiemeniä

1 g paprikajauhetta

1 g chilijauhetta

15 g kokonaisia pippureita

1 Aseta kaikki ainekset jauhatusmyllyn teräasennelmaan. Kiinnitä kansi.

2 Käsittele sykäysnopeudella 5–10 sykäyksen ajan ja sen jälkeen 40–60 sekunnin ajan jatkuvalla nopeudella. Katkaise laitteesta virta, kun olet saavuttanut haluamasi tuloksen.

Luumumarinadi

300 g juoksevaa hunajaa

25 g luumuja

40 ml vettä

1 Kiinnitä hienonnusterä leikkurin kulhoon.

2 Lisää ainekset leikkurin kulhoon yllä mainitussa järjestyksessä ja anna niiden asettua.

3 Kiinnitä kansi leikkurin kulhoon.

4 Anna jäähtyä jääkaapissa yön yli.

5 Kiinnitä leikkurin kulho moottoriyksikköön.

6 Käännä laite sykäysnopeudelle 4 sekunnin ajaksi

7 Käytä haluamallasi tavalla.

Türkçe

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, 15 saniyeden daha uzun aralıksız çalıştırmayın. Her 15 saniyelik çalışmadan sonra 2 dakika soğumaya bırakın.
- İşleme kılavuzunda (bakınız çizim **R - S**) önerilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Kaseyi güç ünitesinden çıkartmadan önce daima bıçakların tamamen durmasını bekleyin.
- Kaseinin içindekini boşaltmadan veya dökmeyden 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.
- Cihazı kullanmadan önce kablonun tümünün kablo saklama kısmından çıkartıldığından emin olun.
- 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.
- Maksimum nominal değer en büyük yükü çeken doğrayıcı kasesine göreler. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

Öğütücü

- Kurutulmuş Zerdeçal tek başına öğütülmemelidir, en az 25 gr öğütülmüş/bütün baharatlar veya ilave malzemelerle birlikte öğütülmelidir.
- Bıçak ünitesini kapak takılı değilken asla güç ünitesine takmayın.
- Öğütücü, güç ünitesine takılıyken asla kapağı çıkartmayın.
- Keskin bıçaklara dokunmayın - Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü çıkartmayın.
- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri işlemeyin, işlemeyen önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.

Temizlik

Bakınız Çizim T

- 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 Sıvı Damlatıcı
- ② Doğrayıcı Kapağı
- ③ Parmak Tutucu
- ④ Bıçak
- ⑤ Kase İçi Tahrik Mili
- ⑥ Doğrayıcı Kasesi
- ⑦ Öğütücü Kapağı
- ⑧ Öğütücü Bıçağı Monte etme
- ⑨ Kablo Saklama
- ⑩ Güç Ünitesi
- ⑪ Puls Düğmesi
- ⑫ Açma/Kapatma Düğmesi
- ⑬ Karıştırma Spatulası

Doğrayıcı Kasenizin Kullanımı

Çizimlere **C** - **H** bakın

ÖNEMLİ NOT

- Kase ve kapak doğru şekilde kilitlenmedikçe, mini doğrayıcınız düzgün çalışmayacaktır.
- Doğrayıcının aşırı yüklenmesini önlemek ve en iyi sonuçları elde etmek için, kaseyi 500ml maksimum seviyesinin üstünde doldurmayın.
- Bebekler ve küçük çocuklar için yiyecek hazırlarken yiyeceklerin iyice karışmış olduğuna dikkat ediniz.

- 1 Güç ünitesini temiz, düz bir yüzeye yerleştirin.
- 2 Doğrayıcı kasesini güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 3 Bıçağı kase için içine, kase içi tahrik milinin üzerine yerleştirin.

- 4 Yiyecekleri uygun büyüklükte parçalar halinde kesin ve kaseye koyun, önerilen kullanım tablosuna bakın **R - S**.
- 5 Doğrayıcı kapağını takın ve saat yönünde çevirerek kilitleyin.
- 6 Güç kaynağına bağlayın ve cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.
 - Kısa süre çalıştırmak için puls düğmesine basın.
- 7 Doğrayıcıyı arzu ettiğiniz sonuca ulaşana kadar çalıştırın.
- 8 Cihazı kapatmak için Açma/Kapatma düğmesine basın. Kullanımdan sonra fişi çekin.
- 9 Üstteki işlemi ters olarak uygulayarak üniteyi sökün.

Öneri ve İpuçları

- Eğer öğütücü zorlanıyorsa, karışımın bir kısmını çıkartıp işlemeyi birkaç seferde tamamlayın, aksi takdirde 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 için 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.

Öğütücünüzün Kullanımı

Çizimlere I - M bakın

ÖNEMLİ NOT

- Kurutulmuş Zerdeçal tek başına öğütülmemelidir, en az 25 gr öğütülmüş/ bütün baharatlar veya diğer malzemelerle birlikte öğütülmelidir.
- Kurutulmuş Zerdeçal işlenmeden önce 10mm parçalara ayrılmalıdır. Sürekli işlemeye başlamadan önce en az 5-10 kez puls ayarında çalıştırılmalıdır.

- 1 Malzemelerinizi bıçak ünitesine yerleştirin.
- 2 Kapağı takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 3 Öğütücüyü güç ünitesinin üstüne takın ve kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 4 Açma/Kapatma düğmesine basın ve puls (P) kullanın.

Öneri ve İpuçları

- İşlenmemiş baharatlar aromalarını çekilmiş baharatlara göre daha uzun süre korur, bu yüzden aromayı muhafaza etmek için her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Zencefili işlemiden önce küçük parçalara doğrayın.
- Baharatları doğrarken en iyi sonuç için büyük kaseyi kullanmanız önerilir.

Sıvı Damlaticı

Çizimlere N bakın

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

Kablo Saklama

Çizimlere O bakın

Saklama

Çizimlere P - Q bakın

Kullandıktan sonra tüm parçalar bir arada saklanabilir. Doğru saklama düzeni için, çizime P bakın.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Güç yok.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.
	Doğrayıcı Kapak doğru kilitlenmemiştir.	Kapağın doğru şekilde kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
	Öğütücü Eklenti doğru şekilde kilitlenmemiş.	Eklentinin doğru şekilde kilitlendiğinden emin olun
İşleme sırasında cihaz yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Önerilen miktar aşılmış.	İşlenecek miktarlar için tavsiye edilen işleme kılavuzuna bakın.
	Tavsiye edilen çalışma süresi aşılmış.	Doğrayıcı Et gibi ağır yükler işlenirken, 15 saniyeden daha uzun aralıksız çalıştırmayın. Her 15 saniyelik çalışmadan sonra 2 dakika soğumaya bırakın. Öğütücü Önerilen kullanım süreleri için, önerilen işleme kılavuzuna bakın.
Cihaz çalışma sırasında duruyor.	Aşırı yük koruması veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Kapatın, fişten çekin ve tıkanma ya da aşırı yüklü olup olmadığını kontrol edin. Fişi tekrar takmadan ve cihazı tekrar çalıştırmadan önce 30 dakika bekleyin.

Problem	Nedeni	Çözüm
Kötü doğrama sonuçları. İyi öğütmüyor.	Önerilen miktar aşılmış.	İpucu bölümüne bakın ve işleme kılavuzuna uyun. Kaseyi maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın.
Zerdeçalı iyi öğütmüyor	Yanlış hız/zamanlama kullanılmış. Yanlış miktarda malzeme işlenmiş.	Kurutulmuş zerdeçal işlerken en iyi sonucu elde etmek için, en az 25g ilave malzeme/kurutulmuş otlar ve baharatlarla birlikte işleyin, malzemeleri parçalara ayırmak için önce puls kullanın sonra sürekli işleme hızına geçin. Önerilen kullanım tablosuna bakın.
İşlemenin ardından plastik parçalar renk değiştirdi.	Bazı besinler plastiğin rengini değiştirebilir - bu normaldir ve plastiğe zarar vermez ya da besinlerin tadını etkilemez.	Renk bozulmasını kaldırmak için bitkisel yağa batırılmış bir bezle silin.

Tarifler

Mayonez

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

- 1 Bıçağı doğrayıcı kasesine yerleştirin. Yağ dışındaki tüm malzemeleri ekleyin. Cihazı çalıştırın ve 10 saniye işleyin.
- 2 İşlemeye devam ederken, sıvı damlatıcıdan düzenli yağ akışı sağlayarak yağı azar azar ekleyin. Yağın tamamı eklendiğinde cihazı durdurun.

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

Baharat Karışımı

3g Kurutulmuş Zerdeçal (1 parça)
5g Kişniş Tohumu
4g Kimyon Tohumu
1g Toz Paprika
1g Toz Chilli
15g Tane karabiber

- 1 Tüm malzemeleri öğütücü bıçak tertibatına yerleştirin. Kapağı takın.
- 2 Puls ayarında 5-10 kez çalıştırın, ardından sürekli hızda 40 - 60 saniye işleyin. İstenilen sonuca ulaştığınızda kapatın.

Erik Marinatı

300g Akışkan Bal
25g Erik
40ml Su

- 1 Bıçağı doğrayıcı kasesine yerleştirin.
- 2 Malzemeleri yukarıda belirtilen sıra ile doğrayıcı kasesine ekleyin ve oturmasını bekleyin.
- 3 Doğrayıcı kasesinin kapağını takın.
- 4 Bir gece buzdolabında bekletin.
- 5 Doğrayıcı kasesini güç ünitesine takın.
- 6 Puls hızında 4 saniye çalıştırın
- 7 Gereken şekilde kullanın.

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 15 sekund. Poté, co byl přístroj 15 sekund puštěný, nechejte ho před dalším použitím 2 minuty vychladnout.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené v tabulce nastavení (viz ilustrace **R - S**).
- 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.
- Před použitím přístroje zkontrolujte, jestli je celý kabel vysunutý z úložného prostoru pro kabel.
- 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.
- Maximální výkon odpovídá výkonu sekáčku, který má nejvyšší spotřebu. Ostatní nástavce mohou mít nižší spotřebu energie.

Mlecí nástavec

- Sušený kořen kurkumy by se neměl zpracovávat samotný, měl by se mlít nejméně s 25 g mletého/ celého koření nebo s jinými dalšími ingrediencemi.
- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazené víko.
- Nesundávejte víko, když je mlýnek nasazený na hnací jednotku.
- Nedotýkejte se ostrých nožů - nožovou jednotku udržujte mimo dosah dětí.
- Mlýnek nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Pokud není mlýnek správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.
- V mlýnku nezpracovávejte horké ingredience, před zpracováním je nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

Čištění

Viz ilustrace **T**

- 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 Nálévka
- ② Víko sekáčku
- ③ Úchyt pro prsty
- ④ Sekací nůž
- ⑤ Hnací hřídel uvnitř nádoby
- ⑥ Nádoba sekáčku
- ⑦ Víko mlecího nástavce
- ⑧ Nožová jednotka mlecího nástavce
- ⑨ Prostor pro uložení kabelu
- ⑩ Hnací jednotka
- ⑪ Tlačítko pulzního režimu
- ⑫ Vypínač
- ⑬ Skládací stěrka

- 3 Nasadte sekací nůž na hnací hřídel v nádobě.
- 4 Nakrájejte potraviny na kousky vhodné velikosti a vložte je do nádoby. Postupujte podle tabulky doporučeného nastavení **R - S**.
- 5 Nasadte víko sekáčku a otočením po směru hodinových ručiček ho zajistěte.
- 6 Připojte přístroj ke zdroji napájení a stiskněte vypínač.
 - Pro krátké impulzy při vysoké rychlosti stiskněte tlačítko pulzního režimu.
- 7 Sekejte potraviny, dokud nebude dosaženo požadovaného výsledku.
- 8 Přístroj vypnete stisknutím vypínače. Po použití přístroj odpojte od zdroje napájení.
- 9 Rozeberte přístroj opačným postupem.

Používání sekáčku

Viz ilustrace **C - H**

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Minisekáček se nespustí, pokud nebude řádně zajištěná nádoba a víko.
- Abyste sekáček nepřetížili a zajistili si co nejlepší výsledky, nenaplňujte nádobu nad maximální objem 500 ml.
- Při přípravě jídel pro kojence a malé děti vždy překontrolujte, zda jsou všechny příměsi řádně rozmixovány.

Rady a tipy

- 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 opotřebení sekacích nožů.
- Dávejte pozor, abyste některé příměsi nezpracovali příliš. Pravidelně vypínejte přístroj a kontrolujte stav směsi.

- 1 Postavte hnací jednotku na čistý a rovný povrch.
- 2 Nasadte na hnací jednotku nádobu sekáčku a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte.

- 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.

Mlecího nástavce

Viz ilustrace I - M

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Sušený kořen kurkumy by se neměl zpracovávat samotný, měl by se mlít nejméně s 25 g mletého/celého koření nebo s jinými ingrediencemi.
- Sušený kořen kurkumy je třeba před zpracováním rozlámat na 10mm kousky. Před nepřerušovaným mletím musí předcházet nejméně pět až deset pulzů.

- 1 Vložte ingredience do nožové jednotky.
- 2 Nasadte víčko a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 3 Nasadte mlecí nástavec na hnací jednotku a zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
- 4 Stiskněte vypínač nebo použijte pulzní režim.

Rady a tipy

- Celé koření si udržuje chuť a vůni mnohem déle než mleté koření, proto je nejlepší čerstvě namlít malé množství, aby se chuť a vůně zachovaly.
- Nejvíce chuti a esenciálních olejů se z celého koření uvolní, když ho před mletím opražíte.
- Zázvor před zpracováním nakrájejte na malé kousky.
- K sekání bylinek se nejlépe hodí hlavní mísa.

Nálevka

Viz ilustrace N

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

Uložení kabelu

Viz ilustrace O

Ukládání

Viz ilustrace P - Q

Po použití přístroje lze uložit všechny části společně. Správné pořadí ukládání jednotlivých částí viz ilustrace P.

Servis a údržba

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



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

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

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném 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.
	Sekáček Víko není řádně nasazené a zajištěné.	Zkontrolujte, jestli je víko řádně zajištěné.
	Mlecí nástavec Nástavec není řádně zajištěný.	Zkontrolujte, jestli je nástavec řádně zajištěný.
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.	Sekáček Při zpracování tužších potravin, např. masa, nenechávejte přístroj puštěný bez přerušení déle než 15 sekund. Poté, co byl přístroj 15 sekund puštěný, nechejte ho před dalším použitím 2 minuty vychladnout. Mlecí nástavec Doporučenou dobu zpracování najdete v tabulce doporučeného nastavení.
Přístroj se během provozu zastaví.	Byl aktivován systém ochrany před přetížením nebo přehřátím. Byla překročena maximální kapacita.	Vypněte přístroj, odpojte ho od zdroje napájení a prověřte, jestli provozu nebrání překážka nebo jestli přístroj není přetížený. Než přístroj znovu připojíte k napájení a zapnete, nechejte ho 30 minut stát.
Potraviny jsou špatně nasekané. Potraviny jsou špatně namleté.	Bylo překročeno doporučené množství.	Projděte si tipy pro zpracování a dodržujte pokyny z tabulky doporučeného nastavení. Nepřekračujte maximální kapacitu naplnění nádoby.

Popis problému	Příčina	Řešení
Sušený kořen kurkumy je špatně namletý.	Byla použita nesprávná rychlost nebo doba zpracování. Bylo zpracovááno nesprávné množství ingrediencí.	K dosažení optimálních výsledků při zpracování sušeného kořene kurkumy melte spolu s kurkumou nejméně 25 g dalších ingrediencí nebo sušených bylinek či koření a před započítím nepřerušovaného mletí rozdrobte ingredience pomocí pulzního režimu. Viz tabulka doporučeného nastavení.
Plastové části se po použití přístroje zbarvily.	Některé potraviny mohou způsobit zbarvení plastových částí - jde o normální jev, který neškodí plastu ani neovlivňuje chuť potravin.	Zbarvení odstraníte pomocí hadříku namočeného do rostlinného oleje.

Receptář

Majonéza

125 ml olivového oleje

1 celé vejce

2 kapky citronové šťávy, sůl a pepř

- 1 Nasadte sekací nůž do nádoby. Přidejte všechny ingredience kromě oleje. Zapněte přístroj a nechejte ho běžet 10 sekund.
- 2 Poté za provozu postupně přidávejte nálevkou olej a 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.

Směs koření

3 g sušeného kořene kurkumy (1 oddenek)

5 g koriandrových semen

4 g kmínových semen

1 g mleté papriky

1 g mletého chilli

15 g zrněk pepře

- 1 Vložte všechny ingredience do mlýnku. Nasadte víko.
- 2 Stiskněte pětkrát až desetkrát tlačítko pulzního režimu a poté melte nepřerušovaně po dobu 40–60 sekund. Po dosažení požadovaného výsledku přístroj vypněte.

Marináda ze sušených švestek

300 g tekutého medu

25 g sušených švestek

40 ml vody

- 1 Nasadte sekací nůž do nádoby.
- 2 Vložte ingredience do nádoby ve shora uvedeném pořadí a nechejte je usadit.
- 3 Nasadte na nádobu kryt.
- 4 Nechejte přes noc v lednici.
- 5 Nasadte nádobu na hnací jednotku.
- 6 Zapněte přístroj na 4 sekundy v pulzním režimu..
- 7 Použijte podle potřeby.

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 15 másodpercnél tovább. A 15 másodperces üzemeltetési szakaszok között várjon 2 percet, hogy a motor lehűljön.
- Ne lépje túl a kezelési útmutatóban megadott maximális kapacitásokat (lásd **R** - **S** ábra).
- Mindig várjon, amíg a kések teljesen leállnak, mielőtt leveszi a meghajtóegységet az edényről.
- Mindig vegye le a forgókés(ek)e(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.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék használata előtt a vezetékot teljesen letekerje a vezetéktárolóról.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- 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 zsinórához 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.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő aprító tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.

Daráló

- A szárított kurkumát nem szabad önmagában őrölni, hanem legalább 25 g őrölt/egész fűszerrel vagy más hozzávalókkal kell feldolgozni.
- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le a fedelet, amíg a daráló fel van szerelve a meghajtóegységre.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban, előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.

Tisztítás

Lásd a **T** ábrákat

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati vezetékot 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 rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

A készülék részei

- ① Folyadékcsepegtető
- ② Aprító fedele
- ③ Fogórész
- ④ Forgókés
- ⑤ Edényben levő hajtótengely
- ⑥ Aprító edénye
- ⑦ Daráló fedele
- ⑧ Daráló késegysége
- ⑨ Vezetéktároló
- ⑩ Meghajtóegység
- ⑪ Rövid üzem gomb
- ⑫ Be-/kikapcsoló gomb
- ⑬ Összecsukható spatula

- 1 Helyezze a meghajtóegységet egy tiszta, sík felületre.
- 2 Illessze az aprító edényét a meghajtóegységre, majd jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Illessze a forgókést az edényben levő hajtótengely fölé.
- 4 Vágja a nyersanyagot megfelelő méretű darabokra, és dobja az edénybe (lásd a felhasználási útmutató táblázatát) **R - S**.
- 5 Helyezze fel az aprító fedelét, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 6 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és a készülék bekapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

Az aprító használata

Lásd **C - H** ábrák

FONTOS

- 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 töltsen az edényt az 500 ml-es maximális szint fölé.
- Ha csecsemőknek vagy kisgyermekeknek készít ételt, mindig ellenőrizze, hogy a hozzávalók alaposan elkeveredtek-e.

- Rövid ideig tartó erőteljes keverésekhez nyomja meg a rövid üzem gombot.
- 7 A kívánt eredmény eléréséig működtesse az aprítót.
- 8 A készülék kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot. Használat után a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból.
- 9 A készüléket a fenti eljárás fordítottját alkalmazva szerelheti szét.

Tanácsok és tippek

- 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.
- Zsemlemorzshoz célszerű száraz kenyeret használni.

A daráló használata

Lásd **I** - **M** ábrák

FONTOS

- A szárított kurkumát nem szabad önmagában őrölni, hanem legalább 25 g őrölt/egész fűszerrel vagy más hozzávalókkal kell feldolgozni.
- A szárított kurkumát feldolgozás előtt 1 cm-es darabokra kell törni. A folyamatos feldolgozást legalább 5-10 rövid üzem alkalmazása után kezdje meg.

- 1 Helyezze a hozzávalókat a késegyiségbe.
- 2 Illessze rá a fedelet, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 3 Helyezze a darálót a meghajtóegységre, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 4 Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot, vagy használja a rövid üzem (P) funkciót.

Tanácsok és tippek

- Az egész fűszerek sokkal hosszabb ideig megőrzik az aromájukat, mint az őrölt fűszerek, ezért célszerű, ha csak kis mennyiségű fűszert őröl meg egyszerre, hogy tovább megőrizze az aromáját.
- Az ízanyagok és illóolajok legjobb kinyerése érdekében célszerű az őrlés előtt megpirítani a fűszereket.
- A gyömbért a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.
- Fűszernövények aprításához a fő edényt célszerű használni.

Folyadékcsepegtető

Lásd **N** ábra

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

Vezetéktároló

Lásd **O** ábra

Tárolás

Lásd **P** - **Q** ábrák

Használat után az összes alkatrész együtt tárolható. A tárolás helyes sorrendjét lásd a **P** ábrán.

Szerviz és vevőszolgálat

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



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

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

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

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem működik.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	Aprító A fedél nincs megfelelően rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzítve van-e.
	Daráló A tartozék nincs megfelelően rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a tartozék 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.

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék lelassul vagy gyengül az aprítás közben.	Túllépte az ajánlott működési időt.	<p>Aprító</p> <p>Nagyobb igénybevétel, például hús feldolgozása esetén ne működtesse folyamatosan 15 másodpercnél tovább. A 15 másodperces üzemeltetési szakaszok között várjon 2 percet, hogy a motor lehűljön.</p> <p>Daráló</p> <p>Az ajánlott feldolgozási időkre vonatkozóan a kezelési útmutató ajánlása ad útmutatást.</p>
A készülék leáll működés közben.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Kapcsolja ki, húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Hagyja a készüléket 30 percig állni, mielőtt a hálózati csatlakozót bedugná a konnektorba és újraindítaná.
Az aprítás eredménye nem megfelelő. A darálás eredménye nem megfelelő.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	Lásd a „Tanácsok” részt és a kezelési útmutatót. Ne töltsé az edényt a maximális kapacitás szintje fölé.
A szárított kurkuma őrlése nem megfelelő.	Helytelen sebességek/ időzítések használata. Helytelen mennyiségű összetevő feldolgozása.	A szárított kurkuma feldolgozásakor az optimális eredmény elérése érdekében legalább 25 g további hozzávalóval/szárított fűszernövényekkel és fűszerekkel együtt őrölgjön, először rövid üzemmóddal kezdje, majd folyamatos sebességgel folytassa. Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.
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

Majonéz

125 ml olívaolaj

1 egész tojás

2 csepp citromlé, só és bors

- 1 Helyezze be a forgókést az aprító edényébe. Az olaj kivételével az összes hozzávalót öntse bele. Kapcsolja be a készüléket, és 10 másodpercig működtesse.
- 2 A készülék működése közben fokozatosan adagolja az olajat a folyadékcsepegtetőn keresztül, biztosítva az olaj folyamatos áramlását. Az összes olaj hozzáadása után kapcsolja ki a készüléket.

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

Fűszerkeverék

3 g szárított kurkuma (1 darab)

5 g koriander mag

4 g kömény mag

1 g paprikapor

1 g chilipor

15 g bors

- 1 Öntse az összes hozzávalót a daráló késegyiségébe. Helyezze fel a fedelet.
- 2 5-10 rövid üzem alkalmazása után 40-60 másodpercig működtesse a készüléket folyamatos sebességgel. A kívánt eredmény elérése után kapcsolja ki a készüléket.

Szilvapác

300 g folyós méz

25 g aszalt szilva

40 ml víz

- 1 Helyezze be a forgókést az aprító edényébe.
- 2 A fenti sorrendben tegye a hozzávalókat az aprító edényébe, és hagyja, hogy leülepedjenek.
- 3 Helyezze fel a fedelet az aprító edényére.
- 4 Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
- 5 Illeszze az aprító edényét a meghajtóegységre.
- 6 Kapcsolja be 4 másodpercre a rövid üzem funkciót.
- 7 Használja fel ízlés szerint.

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 15 sekund ciągłej pracy. Po każdym 15-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. **R - S**).
- 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 zasilającego lub wtyczki.
- Przewód zasilający nie powinien stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami ani luźno zwisać z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- Nie włączać urządzenia, jeżeli miska jest pusta.
- Nigdy nie używać rozdrabniacza do żywności z miską napełnioną składnikami płynnymi.

- Nie używać miski jako pojemnika do przechowywania.
- Włączanego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Stosowanie robota do rozdrabniania w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy przewód zasilający został całkowicie wyjęty ze schowka.
- 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 zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki rozdrabniacza pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

Młynek do kruszenia

- Suszonej kurkumy nie należy mielić samej – należy ją mielić z co najmniej 25 g zmielonych/całych przypraw lub innych dodatkowych składników.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na korpus z silnikiem, jeżeli nie została na nim zamocowana pokrywa.
- Nigdy nie odkręcać pokrywy w czasie, gdy na urządzeniu zamontowany jest młynek.
- Nie dotykać powierzchni tnących zespołu ostrzy – zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

Czyszczenie

Zob. ilustracje **T**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Korpusu z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie. Wyrzeć 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 Ociekacz do składników płynnych
- ② Pokrywa rozdrabniacza
- ③ Uchwyt
- ④ Ostrze
- ⑤ Wał napędowy
- ⑥ Miska rozdrabniacza
- ⑦ Pokrywa młynka do kruszenia
- ⑧ Ostrze młynka do kruszenia
Montaż
- ⑨ Schowek na przewód zasilający
- ⑩ Korpus z silnikiem
- ⑪ Przycisk pracy przerywanej
- ⑫ Włącznik
- ⑬ Łopatką do przekładania

- Aby uniknąć przeciążenia rozdrabniacza i uzyskać optymalne wyniki, nie napełniać miski powyżej maksymalnego poziomu 500 ml.
- Przygotowując pokarm dla niemowląt i małych dzieci, przed podaniem pokarmu zawsze sprawdzić, czy składniki zostały dokładnie rozdrobnione.

Obsługa miski rozdrabniacza

Zob. ilustracje **C** - **H**

UWAGA

- Minirozdrabniacz nie będzie działał, jeżeli miska i pokrywa nie zostaną poprawnie zablokowane.

- 1 Korpus z silnikiem postawić na czystej, płaskiej powierzchni.
- 2 Miskę rozdrabniacza umieścić na korpusie z silnikiem, a następnie przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją we właściwym położeniu.
- 3 W misce, na wale napędowym, zamocować ostrza.
- 4 Składniki pokroić na kawałki odpowiedniej wielkości i umieścić w misce, zob. tabela zaleceń **R** - **S**.

- 5 Zamocować pokrywę rozdrabniacza i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 6 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik, aby włączyć urządzenie.
 - Aby rozdrabniać w serii krótkich pulsów, użyć przycisku pracy przerywanej.
- 7 Po osiągnięciu żądanej konsystencji wyłączyć rozdrabniacz.
- 8 Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć włącznik. Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- 9 Aby rozmontować nasadkę, powtórzyć powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

Porady i 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.

Obsługa młynka do kruszenia

Zob. ilustracje I - M

UWAGA

- Suszonej kurkumy nie należy mielić samej – należy ją mielić z co najmniej 25 g zmielonych/całych przypraw lub innych składników.
- Suszoną kurkumę należy przed rozdrabnianiem połamać na 10 mm kawałki. Przed rozdrabnianiem na ciągłych obrotach należy użyć trybu pracy przerywanej na minimalnie 5-10 pulsów.

- 1 Składniki umieścić w zespole ostrzy.
- 2 Zamocować pokrywę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
- 3 Umieścić młynek na podstawie zasilającej i zablokować go, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 4 Nacisnąć włącznik lub użyć trybu pracy przerywanej (P).

Porady i wskazówki

- Całe przyprawy znacznie dłużej zachowują aromat niż przyprawy zmielone, dlatego najlepiej jest mielić niewielką ich ilość na raz.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości przed zmieleniem.
- Imbir należy przed zmieleniem pokroić na małe kawałki.
- Najlepsze wyniki podczas siekania ziół daje użycie miski głównej.

Ociekacz 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 **O**

Schówek

Zob. ilustracje **P - Q**

Po użyciu wszystkie części można przechowywać razem. Zob. ilustracja **P**, na której pokazano prawidłową kolejność odkładania części do przechowania.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne

dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.

- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano w Chinach.

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.
	Rozdrabniacz Pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo osadzona w blokadzie bezpieczeństwa.
	Młynek do kruszenia Nasadka nie została poprawnie zablokowana.	Sprawdzić, czy nasadka 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.	Rozdrabniacz Rozdrabniając składniki obciążające urządzenie, nie używać go przez czas dłuższy niż 15 sekund ciągłej pracy. Po każdym 15-sekundowym okresie ciągłej pracy należy zrobić 2-minutową przerwę, aby nasadka ostygła. Młynek do kruszenia Informacje na temat zalecanego czasu pracy znajdują się we wskazówkach dotyczących rozdrabniania.
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną pojemność.	Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Przed ponownym podłączeniem do prądu i włączeniem urządzenia poczekać 30 minut.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Niezadowalające wyniki siekania. Niezadowalające wyniki mielenia.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Zapoznać się z częścią pt. „Wskazówki” i stosować do zaleceń podanych we wskazówkach dotyczących rozdrabniania. Nie napełniać miski powyżej maksymalnej pojemności.
Niezadowalające wyniki mielenia kurkumy.	Użyto niewłaściwej prędkości/czasu mielenia. Użyto niewłaściwej ilości mielonych składników.	Optymalne wyniki mielenia suszonej kurkumy daje mielenie jej z co najmniej 25 g dodatkowych składników/suszonych ziół i przypraw korzennych przy użyciu trybu pracy przerywanej w celu rozdrobnienia składników, a następnie przy użyciu obrotów ciągłych. Zob. tabela zaleceń.
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.

Majonez

125 ml oliwy z oliwek
1 jajo (całe)
2 krople soku z cytryny
Sól i pieprz

- 1 W misce rozdrabniacza zamocować ostrze. Dodać wszystkie składniki poza oliwą. 2 Włączyć urządzenie i miksować składniki przez 10 sekund.
- 2 Nie przerywając miksowania, stopniowo, stałym strumieniem, wlewać oliwę przez ociekacz do składników płynnych. Po dodaniu całej oliwy wyłączyć urządzenie.

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

Mieszanka przypraw

3 g suszonej kurkumy (1 kawałek)
5 g nasion kolendry
4 g nasion kminku
1 g papryki w proszku
1 g chili w proszku
15 g pieprzu

- 1 Wszystkie składniki umieścić w zespole ostrzy młynka do kruszenia. Założyć pokrywę.
- 2 Mieścić w trybie pracy przerywanej przez 5-10 pulsów, a następnie przez 40-60 sekund na ciągłych obrotach. Po osiągnięciużądanego efektu wyłączyć urządzenie.

Marynata śliwkowa

300 g płynnego miodu
25 g śliwek
40 ml wody

- 1 W misce rozdrabniacza zamocować ostrze.
- 2 Składniki umieścić w misce rozdrabniacza w kolejności podanej powyżej i zaczekać, aż osiadą.
- 3 Na miskę rozdrabniacza założyć pokrywę.
- 4 Wstawić na noc do lodówki.
- 5 Na korpusie z silnikiem zamocować miskę rozdrabniacza.
- 6 Włączyć urządzenie na 4 sekundy na tryb pracy przerywanej.
- 7 Przygotowaną marynatę stosować w preferowany sposób.

Ελληνικά

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 15 δευτερόλεπτα. Αφήστε την να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 15 δευτερολέπτων.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται στον οδηγό επεξεργασίας (ανατρέξτε στην εικόνα **R - S**).
- 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 φιν να βραχούν.
- Μην αφήνετε το καλώδιο που περισσεύει να

κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή τεμαχισμού τροφίμων εάν το μπωλ είναι άδειο.
- Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή τεμαχισμού σε λειτουργία όταν το μπωλ είναι γεμάτο με υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπωλ ως αποθηκευτικό δοχείο.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Η κακή χρήση της συσκευής τεμαχισμού τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κάποιο μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Πριν από τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει πλήρως το καλώδιο από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου.
- 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.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο μπωλ της συσκευής τεμαχισμού που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.

Μύλος αλέσματος

- Ο αποξηραμένος κουρκουμάς δεν θα πρέπει να αλέθεται μόνος του, θα πρέπει να τον επεξεργάζεστε μαζί με τουλάχιστον 25 γρ. τριμμένα/ολόκληρα μπαχαρικά ή άλλα πρόσθετα υλικά.
- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καπάκι.

- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το καπάκι ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη μονάδα μοτέρ.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στο μύλο, αλλά να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, πριν από την επεξεργασία.

Καθαρισμός

Ανατρέξτε στις εικόνες **T**

- 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 | Εξάρτημα προσθήκης υγρών | ⑧ | Διάταξη λεπίδων μύλου αλέσματος |
| ② | Καπάκι κόφτη | ⑨ | Χώρος αποθήκευσης καλωδίου |
| ③ | Λαβή κρατήματος | ⑩ | Μονάδα μοτέρ |
| ④ | Λεπίδα μαχαιριού | ⑪ | Κουμπί λειτουργίας παλμού |
| ⑤ | Κινητήριος άξονας του μπολ | ⑫ | Κουμπί λειτουργίας On/Off |
| ⑥ | Μπολ συσκευής τεμαχισμού | ⑬ | Σπάτουλα για ανακάτεμα |
| ⑦ | Καπάκι μύλου αλέσματος | | |

Χρήση του μπολ της συσκευής τεμαχισμού

Ανατρέξτε στις εικόνες

C - H

ΠΡΟΣΟΧΗ

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

- 1 Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ πάνω σε καθαρή, επίπεδη επιφάνεια.
 - 2 Τοποθετήστε το μπολ της συσκευής τεμαχισμού πάνω στη μονάδα του μοτέρ, στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
 - 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού μέσα στο μπολ, πάνω από τον κινητήριο άξονα του μπολ.
 - 4 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια κατάλληλου μεγέθους και βάλτε τα μέσα στο μπολ, ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης
- ### R - S
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι της συσκευής τεμαχισμού και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
 - 6 Συνδέστε στην πρίζα και πατήστε το κουμπί λειτουργίας On/Off για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας πατήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού.

- 7 Κρατήστε τη συσκευή τεμαχισμού σε λειτουργία έως ότου επιτύχετε το αποτέλεσμα που θέλετε.
- 8 Για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας On/Off. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- 9 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα.

Συμβουλές και υποδείξεις

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

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

Χρήση του μύλου αλέσματος

Ανατρέξτε στις εικόνες

I - M

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ο αποξηραμένος κουρκουμάς δεν θα πρέπει να αλέθεται μόνος του, θα πρέπει να τον επεξεργάζεστε μαζί με τουλάχιστον 25 γρ. τριμμένα/ολόκληρα μπαχαρικά ή άλλα υλικά.
- Θα πρέπει να σπάζετε τον αποξηραμένο κουρκουμά σε κομμάτια των 10 mm προτού τον επεξεργαστείτε. Η συνεχής επεξεργασία θα πρέπει να ξεκινά μετά από τουλάχιστον 5-10 διαστήματα λειτουργίας παλμού.

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στη διάταξη λεπίδων.
- 2 Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Τοποθετήστε τον μύλο στη μονάδα μοτέρ και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 4 Πατήστε το κουμπί λειτουργίας On/Off ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία παλμού (P).

Συμβουλές και υποδείξεις

- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν τη γεύση τους για πολύ μεγαλύτερο διάστημα από τα αλεσμένα και, επομένως, είναι προτιμότερο να αλέθετε μια μικρή ποσότητα φρέσκου υλικού κάθε φορά για να διατηρείται η γεύση.
- Για να αναδειχθούν στο έπακρο η γεύση και τα αιθέρια έλαια, είναι προτιμότερο να καβουρντίζετε τα μπαχαρικά προτού τα αλέσετε.
- Κόψτε το τζίντζερ σε μικρά κομμάτια προτού το αλέσετε.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το κυρίως μπολ όταν τεμαχίζετε μυρωδικά.

Εξάρτημα προσθήκης υγρών

Ανατρέξτε στις εικόνες N

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 O

Αποθήκευση

Ανατρέξτε στις εικόνες

P - Q

Μετά τη χρήση μπορείτε να αποθηκεύετε όλα τα εξαρτήματα μαζί. Ανατρέξτε στην εικόνα **P** για τη σωστή σειρά αποθήκευσης.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Συσκευή τεμαχισμού Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά με την ενδοασφάλεια.
	Μύλος αλέσματος Το εξάρτημα δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημα 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.	Συσκευή τεμαχισμού Όταν επεξεργάζεστε βαριά υλικά όπως κρέας, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς διακοπή για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα. Αφήστε την να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 15 δευτερολέπτων. Μύλος αλέσματος Ανατρέξτε στον οδηγό επεξεργασίας για τους συνιστώμενους χρόνους λειτουργίας.
Η συσκευή σταματά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Αφήστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας για 30 λεπτά προτού τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα και τη θέσετε πάλι σε λειτουργία.
Μη ικανοποιητικός τεμαχισμός. Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα αλέσματος.	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στην ενότητα «συμβουλές» και ακολουθήστε τον οδηγό επεξεργασίας. Μη γεμίζετε το μπολ πάνω από την ένδειξη μέγιστης ποσότητας.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Μη ικανοποιητικό άλεσμα αποξηραμένου κουρκουμά	Χρησιμοποιείται λάθος ταχύτητα/ χρόνος. Λάθος ποσότητα υλικών επεξεργασίας.	Για βέλτιστα αποτελέσματα όταν επεξεργάζεστε αποξηραμένο κουρκουμά, να τον επεξεργάζεστε μαζί με τουλάχιστον 25 γρ. πρόσθετα υλικά/αποξηραμένα μυρωδικά και μπαχαρικά χρησιμοποιώντας την ταχύτητα παλμού για να θρυμματίσετε τα υλικά και μετά συνεχόμενη ταχύτητα. Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης.
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

Μαγιονέζα

125 ml ελαιόλαδο

1 ολόκληρο αυγό

2 σταγόνες χυμό λεμονιού και πιπέρι

- 1 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού μέσα στο μπολ της συσκευής τεμαχισμού. Προσθέστε όλα τα υλικά εκτός από το λάδι. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και επεξεργαστείτε για 10 δευτερόλεπτα.
- 2 Ενώ συνεχίζετε την επεξεργασία, προσθέστε σταδιακά το λάδι μέσα από το εξάρτημα προσθήκης υγρών, φροντίζοντας να το προσθέσετε χωρίς διακοπές στη ροή. 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.

Μείγμα μπαχαρικών

3 γρ. αποξηραμένος

κουρκουμάς (1 κομμάτι)

5 γρ. σπόροι κόλιανδρου

4 γρ. σπόροι κύμινου

1 γρ. πάπρικα σε σκόνη

1 γρ. τσίλι σε σκόνη

15 γρ. κόκκοι πιπεριού

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στη διάταξη λεπίδας του μύλου αλέσματος. Τοποθετήστε το καπάκι.
- 2 Επεξεργαστείτε στην ταχύτητα παλμού για 5-10 φορές, στη συνέχεια για 40-60 δευτερόλεπτα σε συνεχόμενη ταχύτητα. Θέστε εκτός λειτουργίας μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Μαρινάδα δαμάσκηνο

300 γρ. λεπτόρρευστο μέλι

25 γρ. δαμάσκηνα

40 ml νερό

- 1 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού μέσα στο μπολ της συσκευής τεμαχισμού.
- 2 Προσθέστε τα υλικά μέσα στο μπολ της συσκευής τεμαχισμού με τη σειρά που αναφέρεται παραπάνω και αφήστε τα να «καθίσουν».
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ της συσκευής τεμαχισμού.
- 4 Αφήστε το όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
- 5 Τοποθετήστε το μπολ της συσκευής τεμαχισμού στη μονάδα μοτέρ.
- 6 Επιλέξτε την ταχύτητα παλμού για 4 δευτ.
- 7 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

Русский

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 15 секунд. Дайте прибору остынуть на 2 минуты между каждыми 15 секундами работы.
- Не превышайте предельные значения, указанные в руководстве по обработке продуктов (см. схему **R - S**).
- 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.
- Перед использованием прибора убедитесь, что шнур полностью выведен из отсека для хранения шнура.
- 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.
- Максимальный расчет энергопотребления основан на использовании насадки с чашей измельчителя, на которую приходится наибольшая нагрузка. Другие насадки могут быть менее энергозатратными.

Насадка - мельница

- Сушеную куркуму нельзя молоть отдельно, ее следует обрабатывать с минимум 25 граммами молотых/цельных специй или других дополнительных ингредиентов.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания не установив крышку.
- Никогда не откручивайте крышку, пока мельница установлена на блоке питания.
- Не прикасайтесь к острым лезвиям. Держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Никогда не снимайте измельчитель до полной остановки ножевого блока.

- Если измельчитель установлен неправильно, прибор работать не будет.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты в измельчителе: перед обработкой они должны остыть до комнатной температуры.

Чистка

См. иллюстрации **T**

- 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 Дозатор жидкости
- ② Крышка измельчителя
- ③ Ручка
- ④ Лезвие ножа
- ⑤ Приводной вал в чаше
- ⑥ Чаша измельчителя
- ⑦ Крышка мельницы для тонкого помола
- ⑧ Ножевой блок мельницы для тонкого помола
- ⑨ Секция для хранения шнура
- ⑩ Блок питания
- ⑪ Кнопка “импульсный режим”
- ⑫ Кнопка Вкл./Выкл.
- ⑬ Лопатка для постепенного добавления ингредиентов

Как пользоваться чашей измельчителя

См. иллюстрации **C - H**

ВАЖНО

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

- 1 Поместите блок питания на чистую ровную поверхность.
- 2 Установите чашу измельчителя на блок питания, поверните по часовой стрелке для фиксации.
- 3 Установите лезвие ножа в чашу над приводным валом в чаше.
- 4 Нарежьте продукты на кусочки нужного размера и поместите их в чашу в соответствии с таблицей рекомендуемого использования **R - S**.
- 5 Установите крышку измельчителя и поверните ее по часовой стрелке для фиксации.
- 6 Подключите к электросети и нажмите на кнопку Вкл./Выкл. для включения прибора.
 - Для кратковременного включения питания нажмите кнопку “импульсный режим”.
- 7 Дайте измельчителю поработать, пока не будет достигнут желаемый результат.
- 8 Для выключения нажмите кнопку Вкл./Выкл. После использования прибора отсоедините вилку от сети.
- 9 Для разборки прибора выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

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 мельницей для тонкого помола

См. иллюстрации I - M

ВАЖНО

- Сушеную куркуму нельзя молоть отдельно, ее следует обрабатывать с минимум 25 граммами молотых/цельных специй или других дополнительных ингредиентов.
- Перед обработкой сушеную куркуму следует разломать на кусочки размером 10 мм. Перед началом непрерывной обработки должно быть выполнено не менее 5-10 циклов импульсного режима.

- 1 Поместите ингредиенты в ножевой блок.
- 2 Установите крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 3 Установите мельницу на блок питания и поверните по часовой стрелке до фиксации.
- 4 Нажмите на кнопку Вкл./Выкл. или используйте импульсный режим (P).

Полезные советы

- Специи в целом виде гораздо дольше сохраняют вкус, чем молотые, поэтому для сохранения вкуса лучше за один раз молоть небольшое количество свежих ингредиентов.
- Для максимального проявления вкусовых качеств ингредиентов и эфирных масел перед помолом рекомендуется поджарить их в целом виде.
- Перед обработкой имбиря и кокосового ореха его следует нарезать на маленькие кусочки.
- Для достижения наилучших результатов при измельчении трав рекомендуется использовать основную чашу.

Дозатор жидкости

См. иллюстрации **N**

Информация о том, как пользоваться жидким дозатором, содержится в рецепте по приготовлению майонеза в разделе "Майонез".

Секция для хранения шнура

См. иллюстрации **O**

Хранение

См. иллюстрации **P - Q**

После использования все части можно хранить вместе. На иллюстрации **P** показано, как правильно их сложить для хранения.

Обслуживание и забота о покупателях

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



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

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

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

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:
Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2023 года = 23T04



Модель	TYPE: CHP80
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	800 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.
	Измельчитель Крышка не зафиксирована правильно.	Убедитесь в том, что крышка правильно зафиксирована через механизм блокировки.
	Мельница для тонкого помола Насадка неправильно зафиксирована.	Убедитесь в том, что механизм блокировки установлен правильно
Работа прибора начинается замедляться или становится затрудненной во время обработки.	Превышение рекомендованного количества.	Количества, подлежащие обработке, указаны в рекомендованном руководстве.
	Превышение рекомендуемого времени работы.	Измельчитель При переработке партий тяжелых before партий продуктов, таких как мясо, не допускайте, чтобы прибор работал более 15 секунд. Дайте прибору остынуть на 2 минуты между каждыми 15 секундами работы. Мельница для тонкого помола Информация о рекомендуемых периодах работы содержится в руководстве по рекомендуемой обработке.
Прибор останавливается в процессе работы	Сработала система защиты от перегрузки или перегрева. Превышена максимальная нагрузка.	Выключите, выньте вилку из сети и проверьте, нет ли затора или перегрузки. Дайте прибору постоять в течение 30 минут, прежде чем включать в сеть и снова запустить.
Плохие результаты измельчения. Низкое качество помола.	Превышение рекомендуемого количества.	См. раздел рекомендаций и следуйте указаниям из руководства по обработке. Не превышайте максимальный предел наполнения чаши.

Неисправность	Причина	Устранение
Низкое качество помола куркумы	<p>Неправильно выбраны значения скорости/времени.</p> <p>Неправильно выбрано количество обрабатываемых ингредиентов.</p>	<p>Для достижения оптимальных результатов при обработке сушеной куркумы добавьте не менее 25 г дополнительных ингредиентов/сушеных трав и специй, используя импульсную скорость для измельчения ингредиентов с последующим переходом на непрерывную скорость. См. таблицу рекомендуемого использования.</p>
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.

Майонез

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

- 1 Установите лезвие ножа в чашу измельчителя. Добавьте все ингредиенты, кроме масла. Включите прибор и обрабатывайте в течение 10 секунд.
- 2 Продолжая обработку, постепенно добавляйте масло через дозатор жидкости, обеспечивая постоянный поток масла. Выключите прибор, когда все масло будет добавлено.

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

Смесь из специй

3 г сушеной куркумы (1 шт.)
5 г семян кориандра
4 г семян тмина
1 г порошка паприки
1 г порошка чили
15 г зерен перца

- 1 Поместите все ингредиенты в ножевой блок мельницы. Установите крышку.
- 2 Обработайте на скорости импульсного режима в течение 5-10 циклов, затем в течение 40-60 секунд на непрерывной скорости. Выключите по достижении нужного результата.

Маринад из чернослива

300 г жидкого меда
25 г чернослива
40 мл воды

- 1 Установите лезвие ножа в чашу измельчителя.
- 2 Добавьте ингредиенты в чашу измельчителя в указанном выше порядке и дайте им осесть.
- 3 Установите крышку на чашу измельчителя.
- 4 Поставьте в холодильник на ночь.
- 5 Установите чашу измельчителя на блок питания.
- 6 Переключите на импульсную скорость на 4 секунды.
- 7 Используйте по желанию.

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 жөнделушісі 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, 15 секундтан ұзақ жұмыс жасамаңыз. Әр 15 секундтық жұмыс кезінде 2 минут бойы салқындатыңыз.
- Өңдеу нұсқаулығында көрсетілген ең жоғарғы қуаттан асырмаңыз (**R** - **S** 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.
- Құрылғыны пайдаланар алдында, сымның сымды сақтау бөлімінен толығымен шығарылғанына көз жеткізіңіз.
- 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.
- Максималды номиналды қуат ең үлкен жүктемені қолданатын ұсақтағыш ыдысындағы қондырмаға байланысты. Басқа қондырмалар азырақ қуат тұтынуы мүмкін.

Ұнтақтағыш

- Кептірілген куркуманы бөлек ұнтақтауға болмайды, оны кем дегенде 25 г ұнтақталған/ тұтас дәмдеуіштермен немесе басқа қосымша ингредиенттермен өңдеу керек.
- Жүз жинағын қақпағы жабылмаған қуат блогына мүлдем бекітуге болмайды.
- Диірмен қуат блогына орнатылған болса, қақпақты ешқашан бұрап алмаңыз.
- Өткір алмастарды ұстамаңыз – Алмас жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Ыстық ингредиенттерді ұнтағышта араластырмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатып алыңыз.

Тазалау

T 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 Сұйықтық тамызғышы
- ② Ұсақтағыш қақпағы
- ③ Саусақ ұстағышы
- ④ Пышақ жүзі
- ⑤ Ыдыстағы жетек білігі
- ⑥ Ұсақтағыш ыдысы
- ⑦ Ұнтақтау диірменінің қақпағы
- ⑧ Ұнтақтау диірменінің жүзі
Жинақ
- ⑨ Сымды сақтау бөлімі
- ⑩ Қуат блогы
- ⑪ Импульс түймесі
- ⑫ Қосу/өшіру түймесі
- ⑬ Бүгілмелі қалақша

тостағанды максималды 600 мл деңгейінен артық толтырмаңыз.

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

Ұсақтағыш ыдысын пайдалану жолы

C - H суреттерін қараңыз

МАҢЫЗДЫ

- Тостаған және қақпақ өзара бұғатталмайынша шағын ұсақтағышыңыз жұмыс істемейді.
- Ұсақтағышқа артық жүктеме түсірмеу және үздік нәтиже алу үшін

- 1 Қуат блогын таза, тегіс бетке қойыңыз.
 - 2 Ұсақтағыш ыдысын қуат блогына орнатып, орнына бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
 - 3 Пышақ жүзін ыдыстағы жетек білігінің үстіне салыңыз.
 - 4 Тағамды қолайлы өлшемді бөліктерге кесіңіз де, ыдысқа салыңыз, келесі ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз
- R - S**
- 5 Ұсақтағыш қақпағын орнатып, құлыптау үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
 - 6 Құрылғыны қосу үшін қуат көзіне жалғап, қосу/өшіру түймесін басыңыз.

- Қысқа қуат үзілістері үшін импульс түймесін басыңыз.
- 7 Ұсақтағышты қажетті нәтижеге жеткенше жұмыс істетіңіз.
- 8 Құрылғыны өшіру үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз. Пайдаланғаннан кейін, розеткадан ажыратыңыз.
- 9 Құрылғыны бөлшектеу үшін жоғарыдағы процедураны керісінше орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Ұсақтағыш қиналып жұмыс істесе, қоспаның кейбір бөліктерін алып тастаңыз және бірнеше бумаға бөліп өңдеуді жалғастырыңыз, әйтпесе, оның моторға күш салуы мүмкін.
- Кофе дәндері, дәмдеуіштер, шоколад немесе мұз сияқты қатты тағамдарды ұсақтасаңыз, жүздер тезірек тозады.
- Кейбір ингредиенттерді өңдеген кезде сақ болыңыз. Тоқтатып, қоюлығын жиі тексеріңіз.
- Сарымсақ бөліктері, зире дәндері сияқты дәмдеуіштер ұсақтағыштағы пластикке жағымсыз әсер етуі мүмкін.
- Біркелкі өңдеуді қамтамасыз ету үшін жұмысты тоқтатып, тостағанды қырып алыңыз.
- Ең үздік нәтижеге жету үшін тағамды кішкене бөліктерге кесіп, бір ретте аз мөлшерде ұсақтау керек.
- Шөптер таза және құрғақ күйінде жақсы ұсақталады.
- Нан үгіндісін ескірген наннан жасаған жөн.

Ұнтақтағышты пайдалану жолы

I - M суреттерін қараңыз

МАҢЫЗДЫ

- Кептірілген куркуманы жеке өзін ұнтақтауға болмайды, оны кем дегенде 25 г ұнтақталған/тұтас дәмдеуіштермен немесе басқа ингредиенттермен бірге өңдеу керек.
- Кептірілген куркуманы өңдеу алдында 10 мм-лік бөліктерге бөлу керек. Үздіксіз өңдеуді бастамас бұрын, кем дегенде 5-10 импульстен өткізу керек.

- 1 Ингредиенттерді алмас жинағына салыңыз.
- 2 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- 3 Ұнтағышты қуат бөлігіне салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- 4 Қосу/өшіру түймесін басыңыз немесе импульсті (P) пайдаланыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Өңдемес бұрын жанжабiлді кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөністерді ұнтақтаған кезде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, негізгі табақ ұсынылады.

Сұйықтық

ТАМЫЗҒЫШЫ

N суреттерін қараңыз

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

Сақтау

P - Q суреттерін қараңыз

Пайдаланғаннан кейін, барлық бөлшектерді бірге сақтауға болады. Дұрыс сақтау тәртібін **P** суретінен қараңыз.

Сымды сақтау

O суреттерін 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 торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Қытайда жасалған.



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

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

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

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

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

Мысалы: 2023 жылғы 1 қыркүйек 23Т04.



Үлгі	TYPE: CHP80
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	800Вт
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.
	Ұсақтағыш Қақпақ дұрыс құлыпталмаған.	Қақпақтың дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.
	Ұнтақтағыш Қондырма дұрыс бекітілмеген.	Қондырманың дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз
Құрылғы өңдеу кезінде баяу немесе ауыр жұмыс істей бастайды.	Ұсынылған мөлшерден асырылды.	Өңдеуге болатын мөлшерді ұсынылған өңдеу нұсқаулығынан қараңыз.
	Ұсынылған жұмыс уақыты асырылды.	Ұсақтағыш Ет сияқты салмағы ауыр заттарды өңдеген кезде 15 секундтан ұзақ жұмыс жасамаңыз. Әр 15 секундтық жұмыс кезінде 2 минут бойы салқындатыңыз. Ұнтақтағыш Ұсынылған жұмыс уақыттарын ұсынылған өңдеу нұсқаулығынан қараңыз.
Құрылғы жұмыс кезінде тоқтайды.	Шамадан тыс жүктемеден немесе қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылды. Максимальды сыйымдылықтан асып кетті.	Өшіріп, розеткадан ажыратыңыз және кептелістің немесе шамадан тыс жүктеменің бар-жоғын тексеріңіз. Құрылғыны розеткаға жалғап, қайта іске қоспас бұрын, оны 30 минутқа әрекетсіз күйде қалдырыңыз.
Ұсақтау нәтижесі нашар. Ұнтақтау нәтижелері нашар.	Ұсынылған мөлшерден асырылды.	Нұсқау бөлімін қарап, өңдеу нұсқаулығын сақтаңыз. Ыдысты максималды сыйымдылықтан артық толтырмаңыз.

Ақаулық	Себеп	Шешім
Кептірілген куркуманы ұнтақтау нәтижелері нашар	<p>Қате жылдамдықтар/ уақыттар пайдаланылды.</p> <p>Өңделген ингредиенттердің саны қате.</p>	<p>Кептірілген куркуманы өңдеу кезінде оңтайлы нәтижеге қол жеткізу мақсатында ингредиенттерді ыдырату үшін импульстік жылдамдықты пайдаланып, одан кейін үздіксіз жылдамдықпен кем дегенде 25 г қосымша ингредиенттер/ кептірілген шөптер мен дәмдеуіштермен бірге өңдеңіз.</p> <p>Ұсынылған пайдалану кестесін қараңыз.</p>
Өңдеуден кейін пластикалық бөлшектер түссізденді.	<p>Кейбір тағамдар пластиктің түссізденуіне себеп болуы мүмкін — бұл қалыпты жағдай және пластикке зиян келтірмейді немесе тағам дәміне әсер етпейді.</p>	<p>Түссізденуді кетіру үшін көкөніс майына малынған шүберекпен сүртіңіз.</p>

Майонез

125 мл зәйтүн майы
1 тұтас жұмыртқа
2 тамшы лимон шырыны
Тұз және бұрыш

- 1 Пышақ жүзін ұсақтағыш ыдысына салыңыз. Майдан басқа барлық ингредиенттерді қосыңыз. Құрылғыны қосып, 10 секунд өңдеңіз.
- 2 Өңдеуді жалғастыра отырып, майдың тұрақты ағынын қамтамасыз ету үшін сұйықтық тамызғышы арқылы майды біртіндеп қосыңыз. Бүкіл май қосылғаннан кейін өшіріңіз.

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

Дәмдеуіштер қоспасы

3 г кептірілген куркума (1 дана)
5 г күнзе дәндері
4 г зире дәндері
1 г паприка ұнтағы
1 г чили ұнтағы
15 г бұрыш бұршағы

- 1 Барлық ингредиенттерді ұнтақтау диірменінің жүз жинағына салыңыз. Қақпақты бекітіңіз.
- 2 Импульстік жылдамдықпен 5-10 импульстан өткізіңіз, содан кейін үздіксіз жылдамдықпен 40 - 60 секунд өңдеңіз. Қажетті нәтижеге қол жеткізгеннен кейін өшіріңіз.

Қара өрікке арналған маринад

300 г сұйық бал
25 г қара өрік
40 мл су

- 1 Пышақ жүзін ұсақтағыш ыдысына салыңыз.
- 2 Ингредиенттерді ұсақтағыш ыдысына жоғарыда көрсетілген ретпен салып, тұндырыңыз.
- 3 Қақпақты ұсақтағыш ыдысына орнатыңыз.
- 4 Түні бойы тоңазытқышта сақтаңыз.
- 5 Ұсақтағыш ыдысын қуат блогына орнатыңыз.
- 6 Импульстік жылдамдыққа 4 секундқа ауысыңыз.
- 7 Қажетінше пайдаланыңыз.

Slovenčina

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 čepeľ noža hore, mimo reznej hrany.**
- **NESPRACOVÁVAJTE horúce ingrediencie.**
- **Ak sa do mini sekáčika naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.**
- Pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením vždy vypnite spotrebič a odpojte ho od zdroja napájania, ak je nechaný bez dozoru.
- Pri spracovaní ťažkých ingrediencií, ako je mäso, nepracujte bez prestávky dlhšie ako 15 sekúnd. Medzi každou 15 sekundovou prevádzkou nechajte spotrebič 2 minúty vychladnúť.
- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v pokynoch na spracovávanie (pozri obrázok **R - S**).
- Pred zložením pohonnej jednotky z nádoby vždy počkajte, kým nože úplne nezastanú.
- Pred vyprázdnením alebo vyliatím obsahu nádoby vždy najskôr vyberte nože.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nenechávajte prebytočnú šnúru voľne visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky a zabráňte jej dotyku s horúcimi predmetmi.
- Elektrický sekáčik nespúšťajte, keď je nádoba prázdna.
- Nikdy nepoužívajte sekáčik na potraviny s nádobou naplnenou tekutinou.
- Nikdy nepoužívajte misu ako nádobou na uloženie.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Nesprávne používanie elektrického sekáčika potravín môže viesť k poraneniu.

- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je kábel úplne rozvinutý z úložného priestoru na kábel.
- 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.
- Maximálny výkon je založený podľa nadstavca na miskú sekáčika, ktorý má najväčší príkon. Ostatné prídavné zariadenia môžu odoberať menej elektrickej energie.

Trecí mlynček

- Sušená kurkuma by sa nemala mlieť samotná, mala by byť spracovaná s minimálne 25g mletého/celého korenia alebo iných prídavných prísad.
- Zostavu čepele nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaného veka.
- Nikdy neodskrutkujte veko, keď je mlynček pripevnený k vašej napájacej jednotke.
- Nedotýkajte sa ostrých nožov - nožovú zostavu držte mimo dosahu detí.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V mlynčeku nespracováajte horúce ingrediencie - tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

Čistenie

Pozrite si obrázky

- 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 Odkvapávač tekutín
- ② Veko sekáčika
- ③ Úchop na prsty
- ④ Čepel noža
- ⑤ Hriadel pohonu misky
- ⑥ Miska sekáčika
- ⑦ Veko mlynčeka
- ⑧ Ziostava čepele mlynčeka
- ⑨ Uloženie na kábel
- ⑩ Napájacia jednotka
- ⑪ Tlačidlo pulzovania
- ⑫ Tlačidlo ZAP/VYP
- ⑬ Lopatka

- 1 Umiestnite napájaciu jednotku na čistý, rovný povrch.
- 2 Nasadte misku sekáčika na pohonnú jednotku, otočte ju v smere hodinových ručičiek, aby zapadla na miesto.
- 3 Nasadte čepel noža do misky cez hnací hriadel v miske.
- 4 Potraviny nakrájajte na kusy vhodnej veľkosti a vložte ich do misky, pozrite si tabuľku odporúčaného použitia

R - S

- 5 Zaistite veko sekáčika otočením v smere hodinových ručičiek.
- 6 Pripojte k zdroju napájania a stlačením tlačidla ZAP/VYP zapnite spotrebič.
- Pre krátke dávky energie stlačte pulzné tlačidlo.
- 7 Pracujte so sekáčikom, kým nedosiahnete požadovaný výsledok.
- 8 Ak chcete jednotku vypnúť, stlačte tlačidlo ZAP/VYP. Po použití odpojte.
- 9 Na rozoberanie jednotky použite vyššie uvedený postup v opačnom poradí.

Používanie misky sekáčika

Pozrite si obrázky C - H

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Váš mini sekáčik nebude fungovať, pokiaľ nie sú miska a veko správne zaistené.
- Aby ste predišli preťaženiu sekačka a pre najlepšie výsledky, neplňte misku nad max. hladinu 500 ml.
- Ak budete pripravovať potravu pre bábätká alebo malé deti, pred jej podaním sa vždy uistite, že jednotlivé zložky sú dôkladne premiešané.

Rady a tipy

- 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 sekáča 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.

Použitie mlynčeka

Pozrite si obrázky **I** - **M**

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Sušená kurkuma by sa nemala mlieť samotná, mala by sa spracovať s minimálne 25 g mletého/celého korenia alebo iných prísad.
- Sušenú kurkumu je potrebné pred spracovaním nalámať na 10 mm kúsky. Spracovanie musí nasledovať po minimálne 5-10 impulzoch pred začatím nepretržitého spracovania.

- 1 Vložte ingrediencie do nožovej zostavy.
- 2 Založte veko a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.

- 3 Mlynček založte na pohonnú jednotku a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili.
- 4 Stlačte tlačidlo ZAP/VYP alebo použite pulz (P).

Rady a tipy

- Celé koreniny udržiavajú svoju chuť oveľa dlhšie než pomleté koreniny, a preto je najlepšie mlieť si naraz len menšie množstvá korenín, aby sa ich chute zachovali.
- Aby celé koreniny uvoľnili čo najviac chute a esenciálnych olejov, pred mletím ich opražte.
- Zázvor nakrájajte pred jeho spracovaním na malé kúsky.
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri sekaní bylín odporúčame používať hlavnú nádobu.

Odkvapkávač tekutín

Pozrite si obrázky **N**

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

Uloženie na kábel

Pozrite si obrázky **O**

Uloženie

Pozrite si obrázky **P** - **Q**

Po použití je možné všetky časti skladovať spolu. Pozrite si obrázok **P** pre správne poradie na skladovanie.

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.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE 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.
	Sekáčik Veko nie je správne uzamknuté.	Skontrolujte, či je veko správne uzamknuté.
	Mlynček Nadstavec nie je správne zaistený.	Skontrolujte, či je nadstavec správne zaistený.
Počas spracovania sa zariadenie spomalí alebo pracuje ťažko.	Bolo prekročené odporúčané množstvo.	Množstvá na spracovanie nájdete v sprievodcovi odporúčaným spracovaním.

Riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Počas spracovania sa zariadenie spomalí alebo pracuje ťažko.	Bol prekročený odporúčaný čas prevádzky.	<p>Sekáčik Pri spracovaní ťažkých ingrediencií, ako je mäso, nepracujte bez prestávky dlhšie ako 15 sekúnd. Medzi každou 15 sekundovou prevádzkou nechajte spotrebič 2 minúty vychladnúť.</p> <p>Mlynček Odporúčané prevádzkové časy nájdete v odporúčanej príručke spracovania.</p>
Spotrebič sa počas prevádzky zastaví.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo systém prehriatia. Prekročená maximálna kapacita.	Vypnite, odpojte a skontrolujte, či nie je upchatý alebo preťažený. Pred zapojením a opätovným spustením spotrebiča nechajte spotrebič stáť 30 minút.
Zlé výsledky sekania. Slabé výsledky mletia.	Bolo prekročené odporúčané množstvo.	Prečítajte si časť s tipmi a postupujte podľa pokynov na spracovanie. Nenapĺňajte nádobu nad maximálnu kapacitu.
Zlé výsledky mletia sušenej kurkumy	Použitie nesprávne rýchlosti/časovanie. Nesprávne množstvo spracovaných ingrediencií.	Pre optimálne výsledky pri spracovaní sušenej kurkumy spracujte s minimálne 25 g ďalších prísad/sušených bylín a korenín pomocou pulznej rýchlosti, aby sa prísady rozdrvili, po čom nasleduje nepretržitá rýchlosť. Pozrite si tabuľku odporúčaného používania.
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.

Majonéza

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

- 1 Čepel' noža vložte do misky sekáčika. Pridáme všetky ingrediencie okrem oleja. Zapnite jednotku a spracujte 10 sekúnd.
- 2 Počas pokračovania v spracovaní postupne pridávajte olej cez odkvapkávač kvapaliny, čím sa zabezpečí konštantný prietok oleja. Po pridaní všetkého oleja vypnite.

Poznámka: Po použití zostane v odkvapkávacej nádobe trochu oleja, je to normálne.

Zmes korenia

3 g sušenej kurkumy (1 kus)
5 g koriandrových semienok
4 g semien rasce
1 g mletej papriky
1 g chilli v prášku
15g zrníek korenia

- 1 Vložte všetky ingrediencie do zostavy čepele mlynčeka na mletie. Nasadte veko.
- 2 Spracujte pri rýchlosti pulzovania 5-10 impulzov, po čom nasleduje 40 - 60 sekúnd pri nepretržitej rýchlosti. Po dosiahnutí požadovaného výsledku vypnite.

Marináda zo sušených sliviek

300g tekutého medu
25g sušených sliviek
40ml vody

- 1 Čepel' noža vložte do misky sekáčika.
- 2 Pridajte ingrediencie do misky sekáčika v poradí uvedenom vyššie a počkajte, kým sa usadia.
- 3 Nasadte veko na misku sekáčika.
- 4 Dajte cez noc do chladničky.
- 5 Nasadte misku sekáčika na pohonnú jednotku.
- 6 Prepnite na pulznú rýchlosť na 4 sekundy.
- 7 Používajte podľa potreby.

Українська

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 15 секунд підряд. Залишайте охолонути на 2 хв між кожною операцією тривалістю 15 с.
- Не перевищуйте максимальні об'єми, зазначені в керівництві з обробки продуктів (див. ілюстрацію **R - S**).
- 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.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що кабель повністю розмотаний з відсіку для зберігання кабелю.
- 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.
- Максимальний показник базується на насадці подрібнювача, яка витримує найбільше навантаження. Інше насадки можуть споживати менше енергії.

Насадка-подрібнювач для помолу

- Сушену куркуму не слід розмелювати самостійно, її слід перемелювати зі щонайменше 25 г мелених/цілих спецій або інших додаткових інгредієнтів.
- Ніколи не встановлюйте блок ножів на блок живлення без встановленої кришки.
- Ніколи не відкручуйте кришку, коли млин підключений до блоку живлення.
- Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.

- Не обробляйте гарячі інгредієнти у подрібнювачі, дайте їм охолонути до кімнатної температури перед обробкою.

Чищення

Див. ілюстрації **T**

- Перед чищенням завжди виключайте 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 Диспенсер для рідини
- ② Кришка подрібнювача
- ③ Рукоятка
- ④ Лезо ножа
- ⑤ Приводний вал у чаші
- ⑥ Чаша подрібнювача
- ⑦ Кришка подрібнювача для помолу
- ⑧ Диск подрібнювача для помолу Збірка
- ⑨ Відсік для зберігання кабелю
- ⑩ Блок живлення
- ⑪ Імпульсна кнопка
- ⑫ Кнопка вмикання/вимикання
- ⑬ Складаний шпатель

Як користуватися чашею подрібнювача

Див. ілюстрації **C - H**

ВАЖЛИВО!

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

- 1 Покладіть блок живлення на чисту рівну поверхню.
- 2 Встановіть чашу подрібнювача на блок живлення, поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на місці.
- 3 Встановіть лезо ножа в чашу над приводним валом у чаші.
- 4 Наріжте продукти на шматочки відповідного розміру і покладіть у чашу, зверніться до рекомендованої таблиці використання **R - S**.
- 5 Встановіть кришку подрібнювача і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
- 6 Підключіть до джерела живлення та натисніть кнопку вмикання/вимикання, щоб увімкнути прилад.
- Для коротких сплесків живлення натисніть кнопку імпульсу.
- 7 Подрібнюйте до досягнення бажаного результату.
- 8 Щоб вимкнути пристрій, натисніть кнопку вмикання/вимикання. Вимкніть з розетки після використання.
- 9 Для демонтажу пристрою виконайте описану вище процедуру у зворотному порядку.

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 зішкребіть 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 насадки-подрібнювача для помолу

Див. ілюстрації **I - M**

ВАЖЛИВО!

- Сушену куркуму не слід розмелювати самостійно, її слід перемелювати зі щонайменше 25 г мелених/цілих спецій або інших інгредієнтів.
- Сушену куркуму перед обробкою слід розрізати на шматочки 10 мм. Перед початком безперервної обробки має пройти щонайменше 5-10 імпульсів.

- 1 Помістіть інгредієнти у чашу з ножовим блоком.
- 2 Встановіть кришку і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її.
- 3 Встановіть подрібнювач на блок живлення і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його.
- 4 Натисніть кнопку вмикання/вимикання або використовуйте імпульс (P).

Корисні поради

- Оскільки цілі спеції зберігають свій аромат довше, ніж мелені, краще частіше подрібнювати невелику кількість, щоб зберегти аромат.
- Щоб отримати від спецій максимум смаку і ефірних масел, їх можна підсмажити перед подрібненням.
- Перед обробкою обов'язково поріжте імбир на дрібні шматочки.
- Для досягнення найкращих результатів рекомендується користуватися основною чашею для подрібнення трав.

Диспенсер для рідини

Див. ілюстрації **N**

Відсік для зберігання кабелю

Див. ілюстрації **O**

Зберігання

Див. ілюстрації **P - Q**

Після використання всі частини можна зберігати разом. Див. ілюстрацію **P** для правильного порядку зберігання.

Обслуговування та ремонт

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



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

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

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

Усунення несправностей		
Проблема	Причина	Усунення
Пристрій не працює.	Немає живлення.	Перевірте, чи ввімкнений пристрій у мережу.
	Подрібнювач Кришка погано закрита.	Перевірте, щоб кришка була правильно закрита.
	Насадка-подрібнювач для помолу Пристрій не зафіксовано належним чином.	Перевірте, чи правильно зафіксована насадка
Пристрій сповільнюється або ледь працює.	Перевищена рекомендована кількість продуктів.	Кількість продуктів, рекомендовану для подрібнення, див. у керівництві з обробки продуктів.
	Перевищений рекомендований час.	Подрібнювач При обробці важких продуктів, як-от м'яса, прилад не може працювати більше 15 секунд підряд. Давайте пристрою охолонути протягом 2 хвилини після кожних 15 секунд роботи. Насадка-подрібнювач для помолу Див. рекомендований час роботи в інструкціях щодо застосування.
Під час роботи прилад зупиняється.	Спрацював захист від перевантаження або перегріву. Перевищено максимальну потужність.	Вимкніть прилад, витягніть кабель з розетки і перевірте, чи немає перешкод або перевантаження. Дайте приладу постояти 30 хвилин, перш ніж вмикати його в мережу та перезапускати.
Погане подрібнення. Погані результати перемелювання.	Перевищена рекомендована кількість продуктів.	Дивіться розділ «Поради» та дотримуйтеся керівництва з обробки продуктів. Не заповнюйте чашу вище максимальної місткості.

Проблема	Причина	Усунення
Погані результати при подрібненні сухої куркуми	Неправильне використання швидкості/таймера. Неправильна кількість оброблених інгредієнтів.	Для досягнення оптимальних результатів при переробці сушеної куркуми, обробляйте її з мінімум 25 г додаткових інгредієнтів/сушених трав і спецій, використовуючи імпульсну швидкість для подрібнення інгредієнтів, а потім використовуючи безперервну швидкість. Див. рекомендовану схему використання.
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.

Майонез

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

- 1 Закріпіть лезо ножа в чашу подрібнювача. Додайте всі інгредієнти, окрім олії. Увімкніть пристрій і обробіть протягом 10 секунд.
- 2 Продовжуючи обробку, поступово додайте олію через диспенсер для рідини, забезпечуючи постійний потік олії. Вимкніть пристрій після додавання всього обсягу олії.

Примітка: Після використання в диспенсері залишиться трохи олії. Це нормально.

Суміш спецій

3 г сушеної куркуми (1 шт.)
5 г насіння коріандру
4 г насіння кмину
1 г порошку паприки
1 г порошку перцю чилі
15г перцю горошком

- 1 Покладіть усі інгредієнти в блок ножів млинка. Закрийте кришкою.
- 2 Обробляйте на імпульсній швидкості упродовж 5-10 імпульсів, а потім 40 - 60 секунд на безперервній швидкості. Вимкніть після досягнення бажаного результату.

Чорносливовий маринад

300 г рідкого меду
25 г чорносливу
40мл води

- 1 Закріпіть лезо ножа в чашу подрібнювача.
- 2 Додайте інгредієнти в чашу подрібнювача в порядку, вказаному вище, і дайте їм настоятися.
- 3 Закріпіть кришку на чаші подрібнювача.
- 4 Поставте в холодильник на ніч.
- 5 Встановіть чашу подрібнювача на блок живлення.
- 6 Перейдіть на імпульсну швидкість на 4 секунди.
- 7 Використовуйте за потребою.

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte za kasnije.
- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu i naljepnice, uključujući plastične navlake za noževe. Operite dijelove: pogledajte „Čišćenje“.
- Ako je utikač ili kabel oštećen, iz sigurnosnih razloga mora ga zamijeniti Kenwood ili ovlašteni serviser Kenwooda kako bi se izbjegla opasnost.
- Noževi su oštri, pažljivo rukujte s njima. **Uvijek držite nož prstima za vrh, dalje od oštrice, prilikom rukovanja s oštrim noževima, pražnjenja posude i tijekom čišćenja.**
- **NEMOJTE obrađivati vruće sastojke.**
- **Budite oprezni kad ulijevate vruću tekućinu u posudu mini sjekača jer može biti izbačena iz uređaja zbog nagle pojave pare.**
- Uređaj uvijek ugasite i isključite iz struje ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Kad obrađujete teže materijale kao što je meso nemojte da uređaj radi neprekidno više od 15 sekundi. Ostavite da se ohladi 2 minute između svake uporabe od 15 sekundi.
- Nemojte prekoračivati maksimalne kapacitete navedene u vodiču za obradu (pogledajte ilustraciju **R - S**)
- Uvijek pričekajte da se noževi kompletno zaustave prije skidanja pogonske jedinice s posude.
- Prije pražnjenja ili izlivanja sadržaja iz posude uvijek uklonite oštricu noža.
- Nemojte nikada koristiti oštećeni uređaj. Provjerite ili popravite: pogledajte „Servis i briga o kupcima“.
- Nemojte dozvoliti da se pogonska jedinica, kabel ili utikač smoče.
- Pazite da višak kabela ne visi preko ruba stola ili radne ploče ili dodiruje vruće površine.
- Nemojte uključivati sjekač hrane ako je posuda prazna.
- Nemojte nikada raditi s sjekačem hrane ako je posuda puna tekućine.
- Nemojte koristiti posudu kao spremnik.
- Nikad ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Zlouporaba sjekača može dovesti do ozljeda.
- Nikada ne koristite neovlašteni dodatak.
- Prije uporabe uređaja provjerite je li kabel potpuno odmotan iz spremnika za kabel.
- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

- Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili imaju upute kako koristiti uređaj na siguran način i ako razumiju opasnosti koje se mogu pojaviti.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Držite uređaj i njegov kabel izvan dosega djece.
- Koristite ovaj uređaj samo u domaćinstvu kako je namijenjen. Kenwood neće prihvatiti nikakvu odgovornost ako se uređaj nije koristio ispravno ili se nisu slijedile ove upute.
- Maksimalna snaga temelji se na dodatku posude sjekača koji ostvaruje najveće opterećenje. Ostali dodatci mogu crpiti manje energije.

Mlinac za usitnjavanje

- Suha kurkuma ne smije se mljeti sama, treba je obraditi s najmanje 25 g samljevenih/cijelih začina ili drugih dodatnih sastojaka.
- Sklop noža nikada ne postavljajte na pogonsku jedinicu bez da je poklopac pričvršćen.
- Nikada ne odvijajte poklopac dok je mlinac postavljen na pogonski uređaj.
- Ne dodirujte oštre noževe - Držite sklop noževa podalje od djece.
- Nikada ne skidajte mlinac dok se oštrice potpuno ne zaustave.
- Uređaj neće raditi ako je mlinac neispravno postavljen.
- Ne obrađujte vruće sastojke u mlincu, ostavite da se ohlade na sobnu temperaturu prije obrade.

Čišćenje

Pogledajte ilustracije **T**

- Prije čišćenja uvijek ugasite i isključite iz struje.
- Ne uranjajte pogonsku jedinicu u vodu. Obrišite vlažnom krpom i osušite.
- Rukujte oprezno s oštricom - izuzetno je oštra.
- Operite dijelove ručno a onda osušite. Mogu se prati i u perilici za suđe.
- Dijelovi nisu pogodni za uporabu u sterilizatoru na paru. Umjesto toga koristite sterilizirajuću otopinu prema uputama proizvođača sterilizirajuće otopine.

Prije uključivanja u struju

- Provjerite je li napon struje isti kao i onaj naveden na donjoj strani vašeg uređaja.
- Ovaj uređaj je u skladu s EC Direktivom 1935/2004 o materijalima i predmetima koji su namijenjeni za kontakt s hranom.

Legenda:

- ① kapaljka tekućih sastojaka
- ② poklopac sjekača
- ③ držač
- ④ oštrica noža
- ⑤ pogonska osovina u posudi
- ⑥ posuda sjekača
- ⑦ poklopac mlinca za mljevenje
- ⑧ sklop oštrica mlinca za rezanje
- ⑨ spremište za kabel
- ⑩ pogonska jedinica
- ⑪ gumb za kontrolu pulsiranja
- ⑫ gumb za uključivanje/isključivanje
- ⑬ lopatica za miješanje

Korištenje vaše posude sjekača

Pogledajte ilustracije **C** - **H**

VAŽNO

- Vaš mini sjekač neće raditi ako posuda i poklopac nisu ispravno pričvršćeni
- Da biste izbjegli preopterećenje sjekača i za postizanje najboljih rezultata, ne puniti posudu iznad maksimalne razine od 500ml.
- Ako pripremate hranu za dojenčad i malu djecu, uvijek provjerite jesu li sastojci potpuno usitnjeni prije davanja hrane djetetu.

- 1 Stavite pogonsku jedinicu na čistu, ravnu površinu.
- 2 Stavite posudu sjekača na pogonsku jedinicu i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste ga uglavili.
- 3 Stavite oštricu noža u posudu preko pogonske osovine u posudi.
- 4 Izrežite hranu na komade odgovarajuće veličine i stavite u posudu, pogledajte tabelu preporučenim načinom uporabe **R** - **S**.

- 5 Namjestite poklopac sjekača i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste ga uglavili.
- 6 Spojite na struju i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.
 - Za kratke periode jačeg rada pritisnite gumb za pulsiranje.
- 7 Radite sa sjekačem dok ne dobijete željene rezultate.
- 8 Da biste isključili uređaj pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje. Izvadite utikač iz struje.
- 9 Da biste rastavili uređaj krenite obrnutim redom.

Naputci i savjeti

- Ako se sjekač muči, izvadite nešto smjese i nastavite obrađivati u više navrata, inače ćete preopteretiti motor.
- Usitnjavanjem tvrde hrane kao što su zrna kave, začini, čokolada ili led brže će se istrošiti oštrice noža.
- Budite oprezni da ne obradite previše neke sastojke. Često stanite i provjeravajte gustoću.
- Neki začini kao što su klinčići, i sjeme kima mogu loše djelovati na plastiku vašeg sjekača hrane.
- Da biste osigurali ravnomjernu obradu, stanite i očistite stjenke posude.
- Najbolje rezultate dobit ćete ako izrežete hranu na male dijelove i obrađujete manje količine jedne za drugim.
- Aromatično bilje bolje se usitnjava kada je čisto i suho.
- Najbolje rezultate s mrvicama postići ćete sa starim kruhom.

Korištenje vašeg mlinca za mljevenje

Pogledajte ilustracije I - M

VAŽNO

- Suha kurkuma ne smije se mljeti sama, treba je obraditi s najmanje 25 g samljevenih/cijelih začina ili drugih sastojaka.
- Suha kurkuma treba biti podijeljena u komade od 10mm prije obrade. Obrada treba slijediti minimum od 5 do 10 pulseva prije nego počne kontinuirana obrada.

- 1 Stavite sastojke u sklop noževa.
- 2 Namjestite poklopac i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste ga uglavili.
- 3 Stavite mlinac na pogonsku jedinicu i okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste ga uglavili.
- 4 Pritisnite gumb On/Off ili koristite puls (P).

Naputci i savjeti

- Cijeli začini zadržavaju svoj okus mnogo duže od mljevenih začina pa je najbolje samljeti malu količinu svježih proizvoda kako bi se zadržao okus.
- Za oslobađanje maksimalnog okusa i eteričnih ulja najbolje je ispeći u pećnici cijele začine prije mljevenja.
- Prije obrade izrežite đumbir i kokos na male komadiće.
- Za najbolje rezultate preporučuje se glavna posuda prilikom sjeckanja začina.

Kapaljka tekućih sastojaka

Pogledajte ilustraciju N

- Molimo Vas pogledajte recept za majonezu u odjeljku s receptima za informacije kako koristiti kapaljku tekućih sastojaka.

Spremište za kabel

Pogledajte ilustraciju O

Čuvanje

Pogledajte ilustracije P - Q

Nakon uporabe svi se dijelovi mogu spremiti zajedno. Pogledajte ilustraciju P. Za ispravan redoslijed spremanja.

Servis i služba za korisnike

- Ako doživite probleme s radom vašeg uređaja, prije nego zatražite pomoć, pogledajte u odjeljak „Vodič za rješavanje problema“ u priručniku ili posjetite www.kenwoodworld.com.
- Molimo vas imajte na umu da je vaš proizvod pod garancijom, koja je u skladu sa svim zakonskim odredbama glede postojećeg jamstva i prava potrošača u zemlji gdje je proizvod kupljen.
- Ako se vaš Kenwood proizvod pokvari ili pronađete neke greške, molimo pošaljite ga ili ga odnesite u servisni centar ovlašten za Kenwood proizvode. Da biste pronašli ažurirane podatke o vašem najbližem Servisnom centru ovlaštenom za Kenwood proizvode otiđite na www.kenwoodworld.com ili na web stranicu specifičnu za vašu zemlju.

- Proizvedeno u Kini.



VAŽNE INFORMACIJE ZA ISPRAVNO ODLAGANJE PROIZVODA U SKLADU S EUROPSKOM DIREKTIVOM O OTPADNOJ ELEKTRIČNOJ I ELEKTRONIČKOJ OPREMI (OEEO)

Dotrajali proizvod ne smije se baciti u gradski otpad. Treba ga odnijeti u specijalni mjesni centar za sortiranje otpada ili kod distributera koji nudi tu uslugu.

Vodič za rješavanje problema		
Problem	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Nema struje.	Provjerite je li uređaj uštekan u struju.
	Sjekač Poklopac nije ispravno zaključan.	Provjerite je li poklopac ispravno uglavljen.
	Mlinac za usitnjavanje Dodatak nije ispravno uglavljen.	Provjerite je li dodatak ispravno uglavljen.
Uređaj počinje usporavati ili teško raditi tijekom obrade.	Preporučene količine su prekoračene.	Pogledajte vodič za preporučenu obradu koje količine trebate obraditi.
	Preporučeno vrijeme rada je prekoračeno.	Sjekač Kad obrađujete teže materijale kao što je meso nemojte da uređaj radi neprekidno više od 15 sekundi. Ostavite da se ohladi 2 minute između svake uporabe od 15 sekundi. Mlinac za usitnjavanje Pogledajte vodič za preporučeno vrijeme obrade.
Uređaj prestaje raditi za vrijeme obrade.	Akrviraju se zaštita od preopterećenja ili pregrijavanja sustava. Maksimalni kapacitet prekoračen.	Ugasite, izvadite utikač iz struje i provjerite ima li prepreka ili preopterećenja. Omogućite uređaju da odstoji 30 minuta prije uključivanja u struju ili ponovnog pokretanja uređaja.

Problem	Uzrok	Rješenje
Loši rezultati rezanja. Loši rezultati mljevenja.	Preporučene količine su prekoračene.	Pogledajte u odjeljak s naputcima i slijedite vodič za obradu. Nemojte puniti posudu iznad maksimalnog kapaciteta.
Loši rezultati pri mljevenju suhe kurkume	Korištene krive brzine/ dužina mljevenja. Kriva količina sastojaka je obrađena.	Za najbolje rezultate pri obradi suhe kurkume, obrađite s najmanje 25 g dodatnih sastojaka/ suhih začina i mirodija korištenjem pulsiranja kako biste usitnili sastojke nakon ravnomjerne kontinuirane brzine. Pogledajte grafikon preporučene uporabe.
Plastični dijelovi izbljediti nakon obrade.	Neka hrana može izbljediti plastiku. To je najnormalnije i neće naškoditi plastici ili djelovati na okus Vaše hrane.	Protrljajte s krpom umočenom u biljno ulje kako biste skinuli promjenu boje.

Recepti

Majoneza

125 ml maslinovog ulja
1 cijelo jaje
2 kapi limunovog soka
sol i papar

- 1 Namjestite oštricu noža u posudu sjekača. Dodajte sve sastojke osim ulja. Uključite uređaj i obrađujte 10 sekundi.
- 2 Dok tako obrađujete, postepeno dodavajte ulje kroz kapaljku za tekućinu i osigurajte da ulje konzistentno teče. Ugasite kada je svo ulje dodano.

Primjedba: Nešto ulja će ostati u kapaljki tekućine nakon uporabe, to je normalno.

Mješavina začina

3 g suhe kurkume (1 komad)
5 g sjemenki korijandera
4 g sjemenki kima
1 g paprike u prahu
1 g Chili praha
15 g papra u zrnu

- 1 Stavite sastojke u sklop noževa. Namjestite poklopac.
- 2 Orađujte s puls načinom rada jedno 5 - 10 pulseva, nakon čega slijedi 40 - 60 sekundi kontinuirane brzine. Ugasite kada ste postigli željeni rezultat.

Umak od suhih šljiva

300 g tekućeg meda
25 g suhih šljiva
40 ml vode

- 1 Namjestite oštricu noža u posudu sjekača.
- 2 Dodajte sastojke u posudu sjekača po redu kako je navedeno iznad i pričekate da se slegnu.
- 3 Namjestite poklopac na pogonsku jedinicu.
- 4 Stavite u hladnjak preko noći.
- 5 Namjestite posudu sjekača na pogonsku jedinicu.
- 6 Prebacite se na puls na 4 sekundi
- 7 Koristite po potrebi.

Varnost

- Pred uporabo naprave natančno preberite ta navodila in jih shranite za kasnejšo uporabo.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo in nalepke, vključno s plastičnimi zaščitami rezil. Operite sestavne dele aparata: glejte poglavje »Čiščenje«.
- Če sta vtič ali napajalni kabel poškodovana, ju naj zaradi vaše varnosti zamenja predstavnik ali pooblaščen serviser podjetja Kenwood.
- Z rezili ravnajte previdno, ker so zelo ostra. **Nastavek z noži vedno držite pri vrhu, stran od rezil, zlasti pri vstavljanju in odstranjevanju nastavka z noži, praznjenju posode in med čiščenjem.**
- **NE predelujte vročih sestavin.**
- **V posodo mini sekljalnika ne ulivajte vročih tekočin, saj lahko zaradi nenadnega uparjanja brizgnejo iz posode.**
- Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem vedno izključite aparat in ga odklopite od električnega omrežja.
- Pri predelavi težkih sestavin, kot je na primer meso, naj aparat ne deluje neprekinjeno dlje kot 15 sekund. Med vsakim 15-sekundnim postopkom naj se aparat hladi vsaj 2 minuti.
- Ne prekoračite maksimalnih količin, navedenih v vodiču za pripravo hrane (glejte sliko **R - S**).
- Preden odstranite posodo s pogonske enote, počakajte, da se rezila v celoti ustavijo.
- Pred polnjenjem sestavin ali praznjenjem pripravljene hrane vedno odstranite rezila.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata. Aparat predajte na pregled in popravilo: glejte razdelek »Servis in podpora strankam«.
- Pogonskega dela, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne zmočite.
- Električnega kabla ne polagajte čez ostre robove mize ali kuhinjskih elementov. Prav tako kabel ne sme priti v stik z vročimi površinami.
- Sekljalnika ne uporabljajte, ko je posoda prazna.
- Sekljalnika nikoli ne uporabljajte, če je posoda napolnjena s tekočino.
- Posode ne uporabljajte za shranjevanje živil.
- Aparata nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Nepravilna uporaba sekljalnika lahko privede do poškodb.
- Nikoli ne uporabljajte neoriginalnih pripomočkov.
- Pred uporabo aparata preverite, ali je kabel v celoti izvlečen iz prostora za shranjevanje kabla.

- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z aparatom ne bi igrali.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Aparat uporabljajte samo za predvideno domačo rabo. Podjetje Kenwood ne prevzema odgovornosti, če se naprava uporablja na napačen način ali v nasprotju s temi navodili.
- Napačna uporaba multipraktika, mešalnika ali mlinčka lahko privede do poškodb.
- Maksimalna zmogljivost aparata je izračunana za priključek s posodo za sekljanje, ki potrebuje največjo moč. Drugi priključki potrebujejo manjšo moč.

Mlinček

- Sušene kurkume ne meljite same. Dodajte najmanj 25 g mletih ali celih začimb ali drugih dodatnih sestavin.
- Preden namestite mlinček na pogonsko enoto, preverite, ali je pokrov pravilno pritrjen.
- Ko je mlinček nameščen na pogonsko enoto, ne odvijajte pokrova.
- Ne dotikajte se ostrih rezil. Sklop rezil hranite izven dosega otrok.
- Ne odstranjujte mlinčka, dokler se rezila v celoti ne ustavijo.
- Aparat ne bo deloval, če mlinček ni pravilno nameščen.
- V mlinčku ne predelujte vročih sestavin. Pred mletjem počakajte, da se sestavine ohladijo na sobno temperaturo.

Čiščenje

Glejte slike **T**

- Pred čiščenjem vedno izključite aparat in izvlecite napajalni kabel.
- Pogonske enote ne potaplajte v vodo. Obrišite jo z vlažno krpo, nato pa naj se v celoti posuši.
- Z rezili ravnajte previdno, ker so zelo ostra.
- Dele ročno pomijte, nato počakajte, da se posušijo. Lahko jih pa tudi operete v pomivalnem stroju.
- Deli naprave niso primerni za sterilizacijo s paro. Namesto tega uporabite raztopino za sterilizacijo v skladu z navodili proizvajalca sterilizacijske raztopine.

Pred priključitvijo na omrežno napetost

- Preverite, ali ima vaše električno omrežje enake značilnosti kot je navedeno na nalepki na spodnji strani aparata.
- Ta aparat je skladen z uredbo ES 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

Legenda

- ① Dolivna odprtina
- ② Pokrov sekljalnika
- ③ Držalo
- ④ Rezilo
- ⑤ Pogonska gred v posodi
- ⑥ Posoda sekljalnika
- ⑦ Pokrov mlinčka
- ⑧ Sestav rezila mlinčka
- ⑨ Prostor za shranjevanje kabela
- ⑩ Pogonska enota
- ⑪ Gumb za pulz
- ⑫ Tipka za vklop/izklop
- ⑬ Zložljiva lopatica

Uporaba posode sekljalnika

Glejte slike C - H

POMEMBNO

- Vaš minisekljalnik ne bo deloval, če posoda in pokrov nista pravilno zapahnjena.
- Da ne bi prenapolnili sekljalnika in da bodo rezultati vašega dela najboljši, ne dodajte več sestavin od oznake za maksimalno količino 500 ml.
- Pri pripravi hrane za dojenčke in majhne otroke preden ponudite hrano vedno preverite, ali so sestavine dovolj nasekljane.

- 2 Namestite posodo na pogonsko enoto in jo zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaklene.
- 3 V posodo vstavite nastavek z rezili in pogonsko gred.
- 4 Narežite živila na kose primerne velikosti in jih položite v posodo, glejte tabelo priporočenih količin **R - S**.
- 5 Namestite pokrov posode in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 6 Priključite aparat naprave na električno omrežje in pritisnite tipko za vklop/izklop. Za kratkotrajno delovanje aparata pritisnite na gumb za pulzno delovanje.
- 7 Pustite sekljalnik delovati, dokler ne dosežete želenega rezultata.
- 8 Ko želite aparat izkjučiti, pritisnite tipko za vklop/izklop. Po uporabi aparata izvalcite vtič iz vtičnice.
- 9 Za razstavljanje aparata izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

Namigi in koristni nasveti

- Če želite pripraviti večjo količino hrane, kot je zmogljivost sekljalnika, jo razdelite na več porcij, da ne preobremenite motorja.
- Sekljanje trdih sestavin, kot so na primer zrna kave, začimbe, čokolada ali led, privede do hitrejšje obrabe rezil.
- Pazite, da določenih sestavin ne razsekljate preveč. Med delom večkrat zaustavite aparat in preverite strukturo.
- Nekatero začimbe, kot so klinčki in semena kumine, lahko imajo negativen učinek na plastične dele vašega sekljalnika.
- Da zagotovite enakomerno obdelavo živil, zaustavite aparat in postrgajte živilo na dnu posode.

- 1 Položite pogonsko enoto na čisto, ravno površino.

- Najboljše rezultate boste dosegli, če razrežete živila na manjše kose in sekljate manjše količine v več porcijah.
- Zelišča boste lažje razsekljali, če bodo čista in suha.
- Krušne drobtine lažje pripravite, če je kruh suh.

Uporaba mlinčka

Glejte slike I - M

POMEMBNO

- Sušene kurkume ne meljite same. Dodajte najmanj 25 g mletih ali celih začimb ali drugih sestavin.
- Sušeno kurkumo pred sekljanjem narežite na kose velikosti 10 mm. Preden vključite neprekinjeno delovanje, izvedite najmanj 5–10 pulzov, da bo sekljanje bolj enakomerno.

- 1 Vstavite sestavine v sklop mlinčka.
- 2 Namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 3 Namestite mlinček na pogonsko enoto in ga zavrtite v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.
- 4 Pritisnite tipko za vklop/izklop, ali tipko za pulzno delovanje (P).

Namigi in koristni nasveti

- Cele začimbe dalj časa zadržijo svoj vonj kot mlete, zato je najbolje mleti manjše količine tik pred pripravo hrane, da bodo obdržale svoj poln vonj.
- Da bi bolje ohranili eterična olja v začimbah jih pred mletjem lahko popražite.
- Ingver in kokos pred predelavo razrežite na manjše kose.
- Za sekljanje zelišč priporočamo uporabo glavne posode.

Dolivna odprtina

Glejte sliko N

- Za uporabo dolivne odprtine glejte recept za majonezo v poglavju receptov.

Prostor za shranjevanje kabla

Glejte sliko O

Shranjevanje

Glejte slike P - Q

Po uporabi lahko vse dele shranite skupaj. Glejte sliko P za pravilno razporeditev delov za shranjevanje.

Servis in podpora strankam

- Če boste imeli kakršne koli težave z delovanjem vaše naprave, si preden zahtevate pomoč preberite razdelek »Vodič za odpravljanje težav« v tem priročniku ali obiščite spletno mesto www.kenwoodworld.com.
- Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, skladna z vsemi zakonskimi zahtevami vseh obstoječih garancij in pravic potrošnikov v državi, v kateri ste izdelek kupili.
- Če vaš izdelek Kenwood ne deluje pravilno ali če odkrijete kakršne koli napake, ga pošljite ali prinesite na pooblaščen servisni center KENWOOD.

Najnovejše naslove vam najbližjih pooblaščenih servisnih centrov KENWOOD najdete na spletnem mestu www.kenwoodworld.com ali na ustreznem spletnem mestu za vašo državo.

- Izdelano na Kitajskem.



POMEMBNE INFORMACIJE GLEDE PRAVILNEGA ODSTRANJEVANJA IZDELKA MED ODPADKE V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)

Ob koncu življenjske dobe izdelka ga ne smete zavreči med gospodinjske odpadke.

Predati ga morate v namenskem lokalnem centru za ravnanje z odpadki ali prodajalcu, če ponuja storitev prevzema izrabljenih aparatov.

Vodič za odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič aparata priključen v vtičnico.
	Sekljalnik Pokrov ni pravilno zapahnjjen.	Preverite ali je pokrov pravilno zaklenjen.
	Mlinček Priključek ni pravilno zapahnjjen.	Preverite ali je priključek pravilno zaklenjen.
Aparat se med delovanjem upočasnjuje ali težko dela.	Prevelika količina sestavin v posodi.	Glejte vodič priporočenih količin za pravilno odmerjanje sestavin.
	Priporočeni čas delovanja je prekoračen.	Sekljalnik Pri predelavi težkih sestavin, kot je na primer meso, naj aparat ne deluje neprekinjeno dlje kot 15 sekund. Med vsakim 15-sekundnim postopkom naj se aparat hladi vsaj 2 minuti. Mlinček Glejte vodič priporočenih količin za pravilen čas delovanja.

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat se med delovanjem ustavi.	Sprožena je zaščita pred obremenitvijo ali zaščita pred pregrevanjem. Preveč sestavin v posodi.	Izključite aparat, izvlecite vtič in preverite, ali so rezila blokirana in ali je aparat pregret. Izključite aparat in počakajte 30 minut, preden ga znova priključite na električno omrežje in ga znova zaženite.
Aparat slabo seklja. Aparat slabo melje.	Prevelika količina sestavin v posodi.	Glejte razdelek namigov in upoštevajte navodila za delo. Ne prenapolnite posode.
Težko mletje sušene kurkume	Nepravilna hitrost ali čas. Nepravilna količina sestavin.	Za lažje sekljanje sušene kurkume dodajte najmanj 25 g dodatnih sestavin/ suhih zelišč in začimb ter uporabite pulzni način delovanja, da najprej zdrobite sestavine, nato nadaljujte z neprekinjenim načinom delovanja. Glejte tabelo priporočenih količin.
Plastični deli se po sekljanju določenih sestavin obarvajo.	Nekatere sestavine lahko povzročijo spremembo barve plastičnih delov. To je popolnoma normalen pojav in ne škoduje plastičnim delom in ne spremeni okusa vaše hrane.	Take madeže lahko odstranite s krpo, namočeno v rastlinsko olje.

Recepti

Majoneza

125 ml oljčnega olja
1 celo jajce
2 kapljici limoninega soka
sol in poper

- 1 V posodo sekljalnika vstavite nastavek z rezili. Dodajte vse sestavine razen olja. Vključite aparat in ga pustite delovati 10 sekund.
- 2 Med neprekinjenim delovanjem počasi dodajajte olje skozi dolivno odprtino. Potem ko ste dodali olje, izključite aparat.

Opomba: V dolivnem delu bo ostala manjša količina olja. To je normalno.

Začimbna mešanica

3 g sušene kurkume (1 kos)
5 g semen koriandra
4 g semen kumine
1 g paprike v prahu
1 g čilija v prahu
15 g popra v zrnu

- 1 Vstavite vse sestavine v sklop mlinčka. Namestite pokrov.
- 2 Vključite aparat v pulznem načinu za 5-10 pulzov, nato 40-60 sekund meljite v neprekinjenem načinu delovanja. Ko je dosežen zeleni rezultat, aparat izključite.

Marinada s suhimi slivami

300 g tekočega medu
25 g suhih sliv
40 ml vode

- 1 V posodo sekljalnika vstavite nastavek z rezili.
- 2 Dodajte sestavine v zgornjem vrstnem redu in počakajte, da se usedejo.
- 3 Na posodo sekljalnika namestite pokrov.
- 4 Zamrznite čez noč.
- 5 Namestite posodo sekljalnika na pogonsko enoto.
- 6 Za 4 sekunde vključite pulzni način delovanja.
- 7 Uporabite po potrebi.

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
الجهاز يتوقف أثناء التشغيل.	تم تنشيط نظام الحماية من الحمل الزائد أو سخونة الزائدة. تم تجاوز السعة القصوى.	أغلقى الجهاز، وافصله من مصدر التيار الكهربائي، وتحقق من وجود انسداد أو حمل زائد. اتركى الجهاز بدون تشغيل لمدة ٣٠ دقيقة قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وإعادة تشغيله.
نتائج فرم ضعيفة. نتائج طحن ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجعى قسم النصائح واتبعى دليل المعالجة. لا تتجاوزى مستوى التعبئة الأقصى للسلطانية.
نتائج ضعيفة عند طحن الكركم الجاف	تم استخدام سرعات/توقيتات غير صحيحة. كمية غير صحيحة من المكونات المعالجة.	للحصول على أفضل النتائج عند معالجة الكركم الجاف، قومي بمعالجة ما لا يقل عن ٢٥ جراماً من المكونات الإضافية / الأعشاب والتوابل المجففة باستخدام سرعة وضع التشغيل النبضي لتفتيت المكونات، ثم اتبعى ذلك بسرعة مستمرة. ارجعى إلى مخطط الاستخدام الموصى به.
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.

- المايونيز**
١٢٥ مل زيت زيتون
١ بيضة كاملة
٢ قطرة من عصير الليمون وملح وفلفل
- ١ ركبتي شفرة السكين على سلطانية المفرمة. أضيفي جميع المكونات ما عدا الزيت.
قومي بتشغيل الوحدة والمعالجة لمدة ١٠ ثوان.
- ٢ أثناء الاستمرار في المعالجة، أضيفي الزيت تدريجياً باستخدام قطارة السوائل لضمان التدفق المستمر للزيت. أغلقي الجهاز بمجرد إضافة كل الزيت.
- خليط التوابل**
٣ جرام كركم جاف (قطعة واحدة)
٥ جرام بذور كزبرة
٤ جرام بذور كمون
١ جرام مسحوق فلفل حلو
١ جرام مسحوق فلفل حار
١٥ جرام حبوب الفلفل
- ١ ضعي جميع المكونات في مجموعة شفرات مطحنة الفرغ. ركبتي الغطاء العلوي.
٢ قومي بالمعالجة على سرعة وضع التشغيل النبضي لعدد ١٠-٥ نبضات، ثم على السرعة المستمرة لمدة ٤٠-٦٠ ثانية. أوقفى التشغيل بمجرد تحقيق النتيجة المرجوة.
- ماريناد البرقوق المجفف**
٣٠٠ جرام عسل نحل صافي
٢٥ جرام برقوق
٤٠ مل ماء
- ١ ركبتي شفرة السكين على سلطانية المفرمة.
٢ أضيفي المكونات في سلطانية المفرمة بالترتيب المذكور أعلاه وارتكيبها لتستقر.
٣ ركبتي الغطاء العلوي على سلطانية المفرمة.
٤ ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
٥ ركبتي سلطانية المفرمة في وحدة الطاقة (الموتور).
٦ بدلي إلى سرعة وضع التشغيل النبضي لمدة
٧ استخدميه على النحو المطلوب.

الصيانة ورعاية العملاء

• في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.

• يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
• في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو 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، 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

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تحققي من توصيل الجهاز بالكهرباء.	لا توجد طاقة.	الجهاز لا يعمل.
تأكدِي من أن الغطاء العلوي معشَّق بشكل صحيح.	المفرومة الغطاء العلوي غير مغلق بشكل صحيح.	
تأكدِي من أن الملحق معشَّق بشكل صحيح.	مطحنة الفرغ الملحق غير مقفل بشكل صحيح.	
راجعِي دليل المعالجة الموصى به للكميات المطلوب معالجتها.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	يبدأ الجهاز في التباطؤ أو العمل بصعوبة أثناء المعالجة.
المفرومة عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحوم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٥ ثوان. اتركه ليبرد لمدة دقيقتين بين كل ١٥ ثوان من التشغيل.	تم تجاوز وقت التشغيل الموصى به.	
مطحنة الفرغ راجع دليل المعالجة الموصى به لمعرفة أوقات التشغيل الموصى بها.		

تلميحات ونصائح

- في حالة صعوبة حركة المفرمة، أزيلها بعضاً من الخليط المراد فرمه وأكملها عملية الفرغ على دفعات حتى لا تتسبب في إجهاد الموتور.
- يؤدي فرم الأطعمة الصلبة مثل حبوب القهوة، أو التوابل، أو الشوكولاتة، أو الثلج إلى تآكل شفرات السكين بشكل أسرع
- توخي الحذر حتى لتجنب الفرغ 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 واكتشطي 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.

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.

قطارة السوائل

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

N

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

منطقة تخزين السلك

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

O

التخزين

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

P إلى **Q**

بعد الاستخدام، يمكن تخزين جميع الأجزاء معاً. ارجعي إلى الرسم التوضيحي **P** للاطلاع على الترتيب الصحيح للتخزين.

لاستخدام مطحنة الفرغ

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من

I إلى **M**

هام:

- يجب عدم طحن الكركم المجفف بمفرده، بل يجب معالجته مع ما لا يقل عن ٢٥ جراماً من التوابل المطحونة/ الكاملة أو أي مكونات أخرى.
- يجب تكسير الكركم المجفف إلى قطع بحجم ١٠ مم قبل المعالجة. يجب أن تتم المعالجة بعد إجراء ما لا يقل عن ٥-١٠ نبضات قبل بدء المعالجة المستمرة.

١ ضعي المكونات على مجموعة الشفرات.

٢ ركبي الغطاء العلوي ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.

٣ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفيها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضع التعشيق.

٤ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف أو استخدمي وضع التشغيل النبضي (P).

التنظيف

ارجعي إلى الرسم التوضيحي T

- دائماً أوقف التشغيل وافصلي الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) في الماء. امسحها 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 البخار . بدلا من ذلك يستعمل محلول تعقيم طبقاً لتعليمات الشركة المنتجة .

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

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

دليل الرسم التوضيحي

- ١ ضعي وحدة الطاقة (الموتور) على سطح نظيف ومستوي.
- ٢ ركبِي سلطانية المفرمة في وحدة الطاقة (الموتور) ولفيها في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها في مكانها.
- ٣ ركبِي شفرة السكين في السلطانية فوق محور دوران السلطانية.
- ٤ قطعِي الطعام إلى قطع ذات أحجام مناسبة وضعيها في السلطانية، ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به
- ٥ ركبِي الغطاء العلوي للمفرمة ولفيها في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضعه.

- ٦ وصلي بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز.
- للحصول على دفعات قصيرة من الطاقة، اضبط على زر التشغيل النبضي.
- ٧ شغلي المفرمة إلى أن تحسلي على النتيجة المرغوبة.
- ٨ لإيقاف تشغيل الوحدة، اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف. وافصلي الجهاز من مصدر التيار الكهربائي بعد الاستخدام.
- ٩ اعكسي الإجراء السابق لتفكيك الوحدة.

- ① قطارة السوائل
- ② الغطاء العلوي للمفرمة
- ③ مقبض الأصابع
- ④ شفرة السكين
- ⑤ محور دوران السلطانية
- ⑥ سلطانية المفرمة
- ⑦ الغطاء العلوي لمطحنة الفرم
- ⑧ مجموعة شفرات مطحنة الفرم
- ⑨ منطقة تخزين السلك
- ⑩ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑪ زر الوضع النبضي
- ⑫ زر التشغيل/الإيقاف
- ⑬ ملعقة الطي البلاستيكية

لاستخدام سلطانية المفرمة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من C إلى H

هام:

- 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 ٥٠٠ مل.

- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- قد يؤدي سوء استخدام المفرمة إلى حدوث إصابات.
- يحظر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل من حجرة تخزين السلك قبل استخدام الجهاز.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يعتمد التقييم الأقصى على ملحق سلطانية المفرمة الذي يستهلك أكبر حمل. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.

● مطحنة الفرم

- يجب عدم طحن الكركم المجفف بمفرده، بل يجب معالجته مع ما لا يقل عن ٢٥ جراماً من التوابل المطحونة/الكاملة أو أي مكونات إضافية أخرى.
- يحظر تركيب مجموعة الشفرات مع وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الغطاء العلوي.
- يحظر فك الغطاء العلوي عندما تكون المطحنة مركبة على وحدة الطاقة (الموتور).
- لا تلمسي الشفرات الحادة - ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- يحذر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدم مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.

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 ١٥ ثوانٍ. اتركيه ليبرد لمدة دقيقتين بين كل ١٥ ثوانٍ من التشغيل.
- لا تتجاوزي السعات القصوى المذكورة في دليل المعالجة (راجعِي الرسم التوضيحي **R - S**).
- 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.
- يحظر 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

