

KENWOOD

English

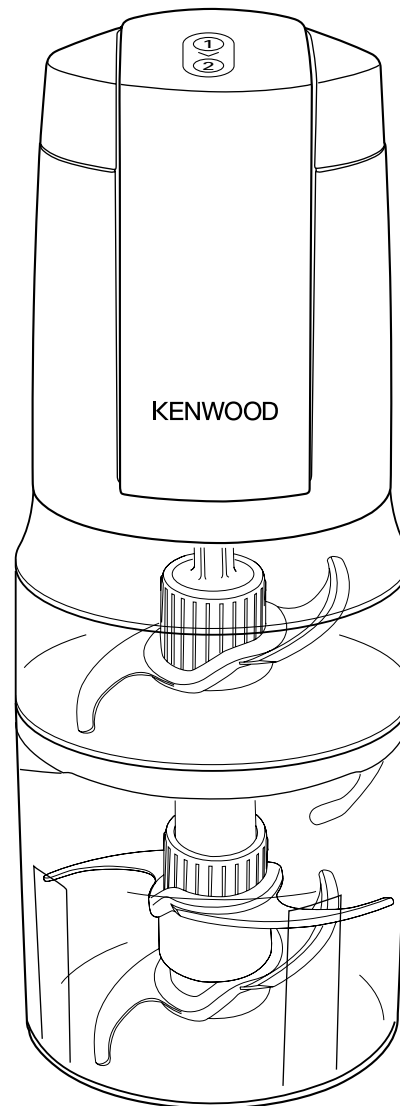
2 - 7

Ελληνικά

8 - 14

CH590

instructions



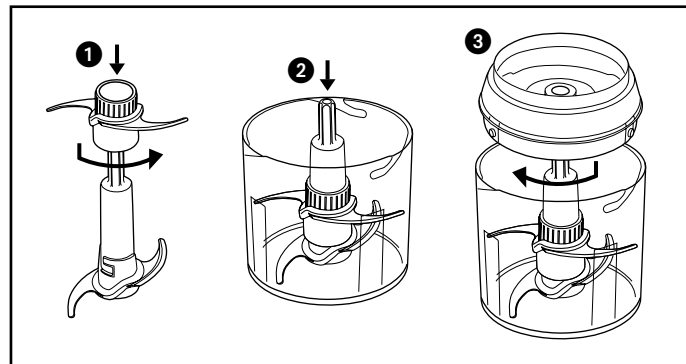
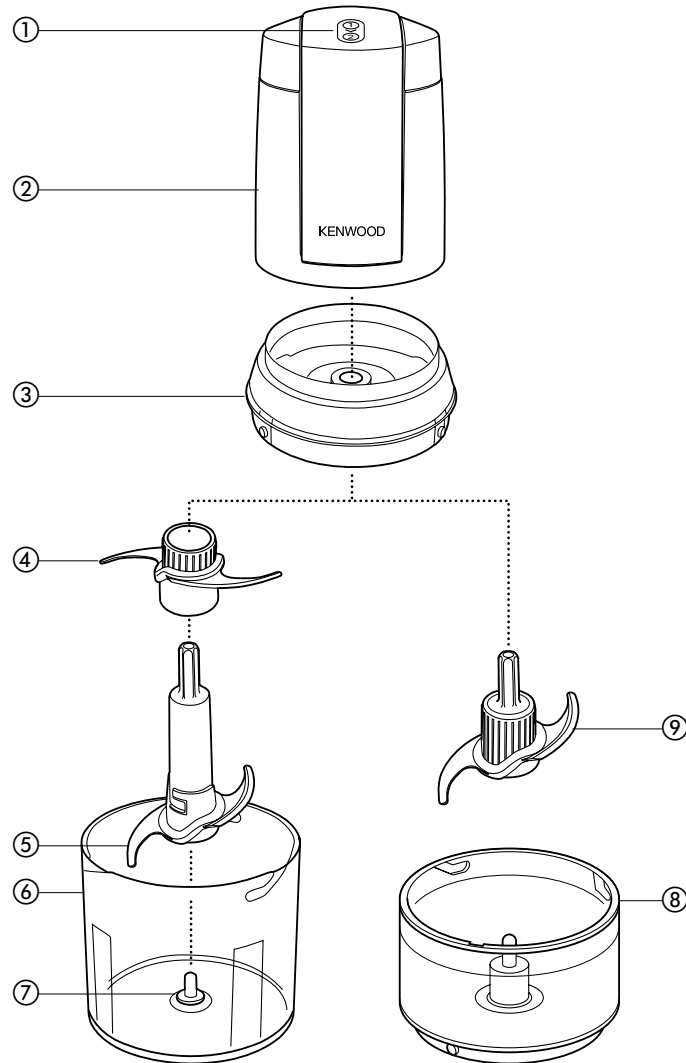
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



English



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- 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.
Hold the knife blade at the top away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Never remove the power unit until the blade(s) have completely stopped.
- Remove the knife blade before emptying 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.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your food chopper can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

500ml bowl

The knife blade unit comes in 2 parts, a lower and an upper blade.

- For coarser chopping use the lower blade on its own.
- For finer chopping or pureeing use both blades together. This will also give a faster result. To use both blades fit the upper blade onto the lower blade and turn anti-clockwise to locate in place ①. Take care as the blades are sharp.

Note: After processing food, the upper blade may disengage from the lower blade. This is normal as the blade assembly is designed to be loose fitting to ease separation after use.

key

- ① speed selector
- ② power unit
- ③ cover

500ml Bowl

- ④ upper knife blade
- ⑤ lower knife blade
- ⑥ bowl
- ⑦ locating pin

200ml Bowl

- ⑧ bowl
- ⑨ knife blade

200ml bowl

Use the 200ml bowl for processing smaller quantities.

to use your food chopper

- 1 Place the required bowl on a clean, flat surface.
Note: The two bowls cannot be operated together. The 200ml bowl can be placed on top of the 500mls for storage only.
- 2 Fit the knife blade over the locating pin ②.
- 3 Cut the food into suitably sized pieces and place in the bowl. Larger pieces of food should be cut into approximately 1 to 2cm pieces.
- 4 Fit the cover and turn clockwise to lock into place ③.
- 5 Place the power unit onto the cover.
- 6 Connect to the power supply and press down on the speed selector to select the desired speed. When operating the power unit, hold it firmly on the cover and bowl.
 - Press the speed selector lightly to obtain speed 1.
 - Press the speed selector firmly to obtain speed 2.
 - Alternatively the speed selector may be pressed down for short periods of time to produce a pulsing action. This can be used to avoid over processing food.
- 7 Operate the food chopper until the desired result is achieved.
- 8 Reverse the above procedure to dismantle the unit.

important

- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly processed before feeding.
- Do not run the food chopper continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.

- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Never operate the food chopper with the bowl filled with liquid.
- Always allow hot food to cool before processing.

hints

- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- Remember that 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.
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- To ensure even processing, stop and scrape down any food from the side of the bowl with a plastic spatula.
- The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
- Cut larger pieces of food into 1-2cm pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
- Before chopping nuts, herbs, breadcrumbs etc, ensure that both the food and the blade, bowl and cover are thoroughly dry.

processing guide

Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

food	500 ml max qtys	200 ml max qtys	preparation	maximum time/speed
Meat	150g	75g	Remove bones, fat and gristle. Cut into 1-2 cm cubes.	5-10 sec/high
Herbs eg parsley	30g	15g	Remove stalks. Herbs are best chopped when clean and dry.	10 sec/low or high
Nuts, eg almonds, hazelnuts, walnuts, pecans	100g	50g	Remove shells, process until chopped. (Note: the consistency of fine ground almonds will not be achievable).	10 sec/high
Cheese eg Gruyere	100g	50g	Cut into 1-2cm cubes	10 sec/high
Bread	40g	20g	Remove crusts and cut into 1-2 cm cubes.	10 sec/low
Biscuit	100g	50g	Break into pieces. low or high	In pulses
Hardboiled eggs	3	1	Halve or quarter depending upon size.	5 sec/high
Onions or shallots	150g	75g	Cut into approximate 2 cm piece.	In pulses / low
Garlic	150g	75g	Break into cloves.	5-10 sec/low
Soft fruit eg raspberries	130g	65g	Remove stalks.	5-10 sec/low
Dried fruit eg apricots, prunes	110g	55g	Cut into 1-2 cm piece.	5-10 sec/high
Root ginger	75g	30g	Peel and cut into small pieces approximately 1cm in size.	5-10 sec/high

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

cover/bowls/knife blades

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of 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.

storage

The 200ml bowl can be placed on the top of the 500ml bowl for storage.

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance 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.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- 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.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Recipes for 500ml bowl

Fit both blades to the bowl when carrying out the following recipes.

Guacomole

½ small onion
1 tomato, skinned and seeds removed
1 small green chilli, deseeded
½ garlic clove, crushed
few parsley sprigs
1 ripe avocado
15ml lemon juice
salt and pepper

Cut the onion, tomato and chilli into pieces approximately 1-2cm in size. Place in the bowl with the garlic and parsley and pulse on a high speed until finely chopped. Transfer to a serving bowl. Remove the skin and stone from the avocado and cut the flesh into 1-2cm cubes. Place into the bowl with the lemon juice and pulse on a high speed until a fairly fine puree is achieved. Combine the avocado puree with the tomato mix and season to taste.

Prune marinade

100g small soft prunes
200g runny honey
125ml water (at room temperature))

Fit both blades to the bowl and add the prunes to the bowl and then the runny honey.

Refrigerate the chopper bowl with ingredients for 24 hours at 3°C.

Add 125ml water (Room temperature). Process on Speed 2 for 5 seconds.

Tomato salsa

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

Place the coriander into the bowl and process until finely chopped. Transfer to a serving bowl. Cut the onion and chilli into pieces approximately 1-2cm in size then place in the bowl and pulse on a high speed until finely chopped. Add to the coriander. Lastly cut the tomato into pieces approximately 2cm in size then coarsely chop on a high speed. Add to the coriander mix and combine with the lime juice, salt and pepper.

Strawberry slushie

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

Place the ice cubes and strawberries into the bowl and process on a high speed pulse until the ice is coarsely chopped. Add the sugar and continue pulsing until incorporated. Transfer to a glass and serve immediately.

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές, να τις χειρίζεστε με προσοχή. **Να κρατάτε τη λεπίδα μαχαιριού από το επάνω μέρος, μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - μετά τη χρήση
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τη μονάδα τροφοδοσίας έως ότου η(οι) λεπίδα(ες) σταματήσει(σουν) εντελώς να περιστρέφεται(φονται).
- Αφαιρέστε τη λεπίδα μαχαιριού προτού αδειάσετε το μπολ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φισ.

- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Η κακή χρήση της συσκευής τεμαχισμού μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- 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.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

πριν από την πρώτη χρήση
Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα
«καθαρισμός».

επεξήγηση συνηθών

- ① επιλογέας ταχύτητας
- ② μονάδα τροφοδοσίας
- ③ κάλυμμα
Μπολ 500 ml
- ④ επάνω λεπίδα μαχαιριού
- ⑤ κάτω λεπίδα μαχαιριού
- ⑥ μπολ
- ⑦ ακίδα στερέωσης
Μπολ 200 ml
- ⑧ μπολ
- ⑨ λεπίδα μαχαιριού

μπολ 500 ml

Η μονάδα λεπίδων μαχαιριών διαθέτει 2 μέρη, μία κάτω λεπίδα και μία επάνω.

- Για πιο χοντρό τεμαχισμό, χρησιμοποιείτε μόνο την κάτω λεπίδα.
- Για πιο λεπτό τεμαχισμό ή πολτοποιήση, χρησιμοποιείτε και τις δύο λεπίδες μαζί. Με αυτόν τον τρόπο θα έχετε και πιο γρήγορο αποτέλεσμα. Για να χρησιμοποιήσετε και τις δύο λεπίδες, τοποθετήστε την επάνω λεπίδα στην κάτω λεπίδα και στρέψτε την αριστερόστροφα για να εφαρμόσει ①. Να προσέχετε διότι οι λεπίδες είναι κοφτερές.
Σημείωση: Μετά την επεξεργασία των τροφίμων, η επάνω λεπίδα ενδέχεται να αποδεσμευτεί από την κάτω. Αυτό είναι φυσιολογικό, καθώς η σύνδεση των λεπίδων έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να είναι χαλαρή και να αποσυνδέεται ευκολότερα μετά τη χρήση.

μπολ 200 ml

Χρησιμοποιείτε το μπολ των 200 ml για επεξεργασία μικρότερων ποσοτήτων.

πώς να χρησιμοποιείται η συσκευή τεμαχισμού

- 1 Τοποθετήστε το μπολ που χρειάζεστε πάνω σε καθαρή, επίπεδη επιφάνεια.
Σημείωση: Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τα δύο μπολ μαζί. Το μπολ των 200 ml μπορεί να τοποθετηθεί πάνω στο μπολ των 500 ml μόνο για αποθήκευση.
- 2 Τοποθετήστε τη λεπίδα μαχαιριού πάνω στην ακίδα στερέωσης ②.
- 3 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια κατάλληλου μεγέθους και τοποθετήστε τα στο μπολ. Τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων θα πρέπει να κόβονται σε κομμάτια του 1 έως 2 εκ. περίπου.
- 4 Τοποθετήστε το κάλυμμα και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ③.
- 5 Τοποθετήστε τη μονάδα τροφοδοσίας πάνω στο κάλυμμα.
- 6 Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και πατήστε τον επιλογέα ταχύτητας για να επιλέξετε την ταχύτητα που θέλετε. Όταν χρησιμοποιείτε τη μονάδα τροφοδοσίας, να την κρατάτε σταθερά επάνω στο κάλυμμα και στο μπολ.
- Πατήστε ελαφρά τον επιλογέα ταχύτητας για την ταχύτητα 1.
- Πατήστε δυνατά τον επιλογέα ταχύτητας για την ταχύτητα 2.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πατήσετε τον επιλογέα ταχύτητας για σύντομα διαστήματα, για να έχετε διακεκομμένη λειτουργία. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να αποφεύγετε την υπερβολική επεξεργασία των τροφίμων.
- 7 Κρατήστε τη συσκευή τεμαχισμού σε λειτουργία έως ότου επιτύχετε το αποτέλεσμα που θέλετε.
- 8 Αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία για να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα.

σημαντικό

- Εάν ετοιμάζετε γεύματα για βρέφη ή μικρά παιδιά, να ελέγχετε πάντα ότι τα συστατικά έχουν αναμειχθεί πριν από το τάισμα.
- Μην θέτετε τη συσκευή τεμαχισμού σε λειτουργία χωρίς διακοπή για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη να κρυώσει για 1 λεπτό μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 10 δευτερολέπτων.
- Μην θέτετε τη συσκευή τεμαχισμού τροφίμων σε λειτουργία εάν το μπολ είναι άδειο.
- Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή τεμαχισμού σε λειτουργία όταν το μπολ είναι γεμάτο με υγρό.
- Αφήνετε πάντα τα ζεστά τρόφιμα να κρυώσουν προτού τα επεξεργαστείτε.

συμβουλές

- Εάν η συσκευή τεμαχισμού καταπονείται, αφαιρέστε μέρος του μείγματος και συνεχίστε την επεξεργασία σε δόσεις, διαφορετικά ενδέχεται να καταπονήσετε το μοτέρ.
- Να θυμάστε ότι ο τεμαχισμός σκληρών τροφίμων, όπως είναι οι κόκκοι καφέ, τα μπαχαρικά, η σοκολάτα ή ο πάγος, θα προκαλέσουν γρηγορότερα φθορά στις λεπίδες μαχαιριών.
- Προσοχή στην υπερβολική επεξεργασία ορισμένων συστατικών. Να σταματάτε συχνά και να ελέγχετε την υφή του μείγματος.
- Ορισμένα μπαχαρικά όπως το γαρύφαλλο, ο άνηθος και οι σπόροι του κύμινου μπορεί να φθείρουν το πλαστικό της συσκευής τεμαχισμού.
- Για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη επεξεργασία, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και ξεκολλήστε την τροφή από τα τοιχώματα του μπολ με πλαστική σπάτουλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα να τεμαχίζετε μικρές ποσότητες κάθε φορά.

- Κόβετε τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων σε κομμάτια του 1-2 εκ. Η μεγάλη ποσότητα ή τα μεγάλα κομμάτια μπορεί να μην έχουν ομοιογενές αποτελέσματα.
- Προτού τεμαχίσετε ξηρούς καρπούς, μυρωδικά, φρυγανιά κ.λπ., βεβαιωθείτε ότι τόσο τα τρόφιμα όσο και η λεπίδα, το μπολ και το κάλυμμα είναι εντελώς στεγνά.

οδηγός επεξεργασίας

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για διάστημα μεγαλύτερο από αυτά που προσδιορίζονται παρακάτω, χωρίς να την αφήνετε να «ξεκουραστεί» για κάποια ώρα. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

τρόφιμο	500 ml μέγ. ποσότη.	200 ml μέγ. ποσότη.	προετοιμασία	Μέγ. χρόνος/ ταχύτητα
Κρέας	150 γρ.	75 γρ.	Αφαιρείτε τα κόκκαλα, το λίπος και τους χόνδρους. Κόβετε σε κύβους 1-2 εκ.	5-10 δευτ./υψηλή
Μυρωδικά π.χ. μαϊντανός	30 γρ.	15 γρ.	Αφαιρείτε τα κοτσάνια. Τα μυρωδικά κόβονται καλύτερα όταν είναι καθαρά και στεγνά.	10 δευτ./χαμηλή ή υψηλή
Ξηροί καρποί, π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια πεκάν	100 γρ.	50 γρ.	Αφαιρείτε τα κελύφη, επεξεργαστείτε έως ότου τεμαχιστούν. (Σημείωση: δεν είναι δυνατό να φιλοκόψετε ομοιόμορφα τα αμύγδαλα).	10 δευτ./υψηλή
Τυρί π.χ. Γραβιέρα	100 γρ.	50 γρ.	Κόβετε σε κύβους 1-2 εκ.	10 δευτ./υψηλή
Ψωμί	40 γρ.	20 γρ.	Αφαιρείτε την κόρα και κόβετε σε κύβους 1-2 εκ.	10 δευτ./χαμηλή
Μπισκότα	100 γρ.	50 γρ.	Κόβετε σε κομμάτια. Χαμηλή ή υψηλή	Σε διακεκομμένη λειτουργία
Βραστά αβγά σφιχτά	3	1	Τα κόβετε στη μέση ή στα τέσσερα ανάλογα με το μέγεθος.	5 δευτ./υψηλή
Κρεμμύδια ή κρεμμυδάκια εσαλόν	150 γρ.	75 γρ.	Κόβετε σε κομμάτια των 2 εκ. περίπου.	Σε διακεκομμένη λειτουργία / χαμηλή
Σκόρδο	150 γρ.	75 γρ.	Χωρίζετε τις σκελίδες	5-10 δευτ./χαμηλή
Μαλακά φρούτα π.χ. σμέουρα	130 γρ.	65 γρ.	Αφαιρείτε τα κοτσάνια.	5-10 δευτ./χαμηλή
Αποξηραμένα φρούτα π.χ. βερίκοκα, δαμάσκηνα	110 γρ.	55 γρ.	Κόβετε σε κομμάτια 1-2 εκ.	5-10 δευτ./υψηλή
Τζίντζερ	75 γρ.	30 γρ.	Καθαρίζετε και κόβετε σε μικρά κομμάτια περίπου 1 εκ.	5-10 δευτ./υψηλή

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Να χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτερές.
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα 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.

μονάδα τροφοδοσίας

- Σκουπίστε με υγρό πανί και, κατόπιν, στεγνώστε.

κάλυμμα/μπολ/λεπίδες μαχαιριών

- Πλύνετε τα στο χέρι και έπειτα στεγνώστε τα.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων, στο επάνω ράφι.
- Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε αποστειρωτή ατμού. Αντ' αυτού, χρησιμοποιήστε διάλυμα αποστείρωσης σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή του διαλύματος αποστείρωσης.

αποθήκευση

Το μπολ των 200 ml μπορεί να τοποθετηθεί πάνω στο μπολ των 500 ml για να αποθηκευτεί.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια 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.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- 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. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Συνταγές για το μπολ των 500 ml

Προσαρμόζετε και τις δύο λεπίδες μέσα στο μπολ όταν εκτελείτε τις ακόλουθες συνταγές.

Γκουακομόλε

½ μικρό κρεμμύδι
1 ντομάτα ξεφλουδισμένη και χωρίς σπόρια
1 πράσινη πιπερίτσα τσίλι, χωρίς σπόρια
½ σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
λίγα κλωναράκια μαϊντανό
1 ώριμο αβοκάντο
15 ml χυμό λεμονιού
αλάτι και πιπέρι

Κόψτε το κρεμμύδι, την ντομάτα και την πιπερίτσα σε κομμάτια περίπου 1-2 εκ.

Βάλτε τα στο μπολ μαζί με το σκόρδο και τον μαϊντανό και επεξεργαστείτε διακεκομμένα σε υψηλή ταχύτητα έως ότου τεμαχιστούν σε πολύ ψιλά κομμάτια. Αδειάστε τα σε μπολ σερβιρίσματος. Αφαιρέστε τη φλούδα και το κουκούτσι του αβοκάντο και κόψτε σε κύβους 1-2 εκ. Βάλτε το στο μπολ μαζί με το χυμό λεμονιού και τεμαχίστε διακεκομμένα σε υψηλή ταχύτητα έως ότου δημιουργηθεί ένας αραιός πολτός. Ανακατέψτε τον πολτό του αβοκάντο με το μείγμα της ντομάτας και προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Μαρινάδα δαμάσκηνο

100 g μικρά, μαλακά δαμάσκηνα
200 γρ. λεπτόρρευστο μέλι
125 ml νερό (σε θερμοκρασία δωματίου)

Τοποθετήστε και τις δύο λεπίδες στο μπωλ και προσθέστε τα δαμάσκηνα στο μπωλ και έπειτα το λεπτόρρευστο μέλι.

Τοποθετήστε το μπωλ του κόφτη στο ψυγείο, με τα συστατικά, επί 24 ώρες στους 3 °C.

Προσθέστε 125 ml νερό (σε θερμοκρασία δωματίου).

Επεξεργαστείτε στην ταχύτητα 2 για 5 δευτερόλεπτα.

Σάλτσα ντομάτας

15 γρ. φρέσκο κόλιαντρο
1 μικρό κόκκινο κρεμμύδι
1 πράσινη πιπερίτσα τσίλι, χωρίς σπόρια
4 σφιχτές ντομάτες, ξεφλουδισμένες και χωρίς σπόρια
χυμός 1 μοσχολέμονου
αλάτι και πιπέρι

Βάλτε το κόλιαντρο στο μπολ και επεξεργαστείτε το έως ότου τεμαχιστεί σε πολύ ψιλά κομμάτια. Αδειάστε το σε μπολ σερβιρίσματος. Κόψτε το κρεμμύδι και την πιπερίτσα σε κομμάτια μεγέθους περίπου 1-2 εκ. και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα στο μπολ και επεξεργαστείτε διακεκομμένα σε υψηλή ταχύτητα έως ότου τεμαχιστούν σε πολύ ψιλά κομμάτια. Προσθέστε τα στο κόλιαντρο. Τέλος, κόψτε τις ντομάτες σε κομμάτια περίπου 2 εκ. και τεμαχίστε τις σε χοντρά κομμάτια σε υψηλή ταχύτητα. Προσθέστε τις στο μείγμα του κόλιαντρου και ανακατέψτε με τον χυμό του μοσχολέμονου, το αλάτι και το πιπέρι.

Γρανίτα φράουλα

4-5 παγάκια
8 φράουλες, χωρίς το κοτσάνι και κομμένες στη μέση
περίπου 10 ml ζάχαρη άχνη

Τοποθετήστε τα παγάκια και τις φράουλες στο μπολ και επεξεργαστείτε τα διακεκομμένα σε υψηλή ταχύτητα, έως ότου ο πάγος τεμαχιστεί σε χοντρά κομμάτια. Προσθέστε τη ζάχαρη και συνεχίστε να ανακατεύετε διακεκομμένα έως ότου να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αδειάστε σε ποτήρι και σερβίρετε αμέσως.