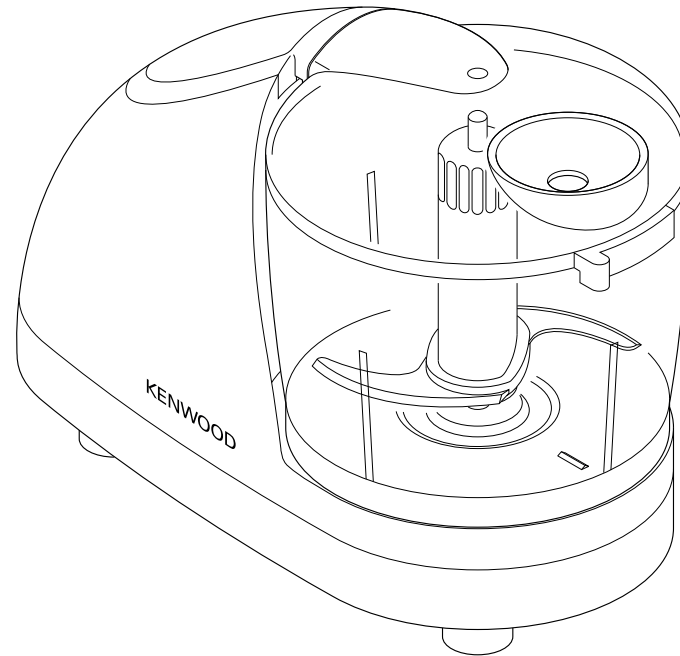


KENWOOD

TYPE: CH18B

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



Kenwood Ltd

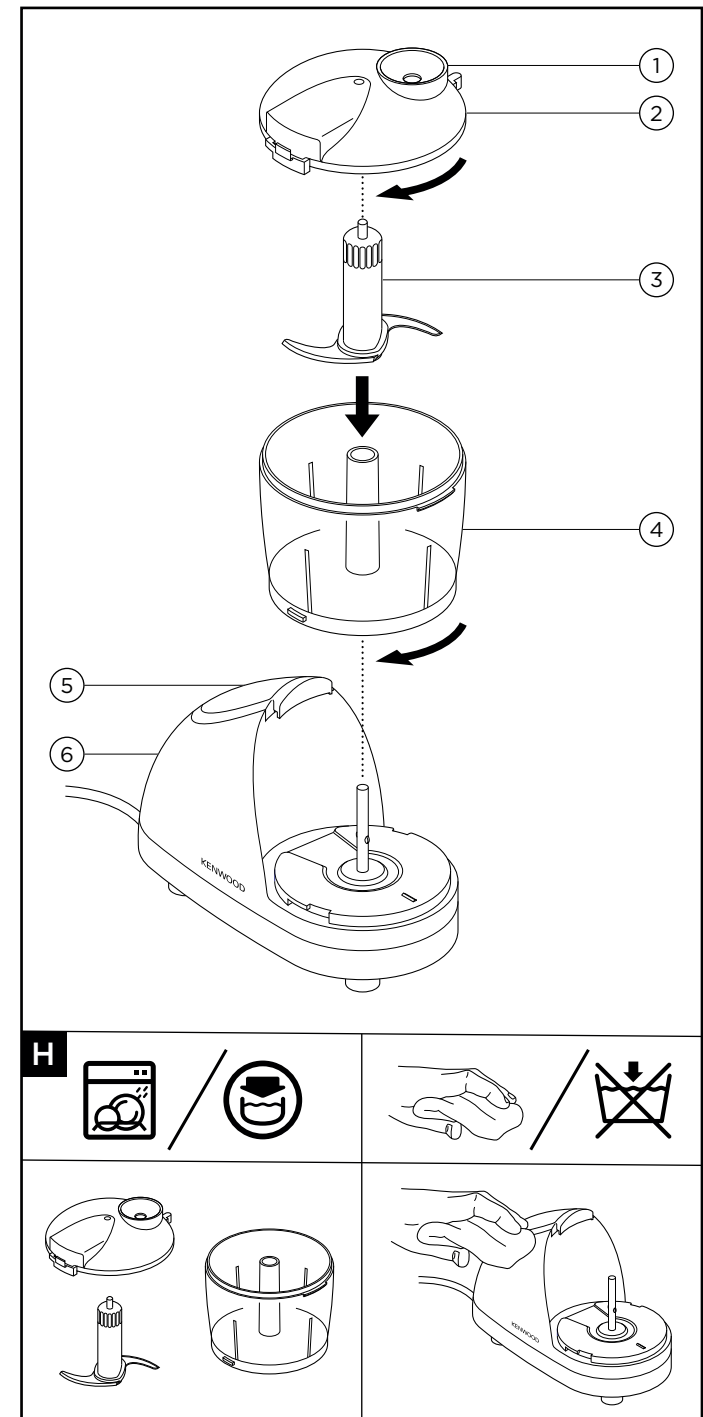
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

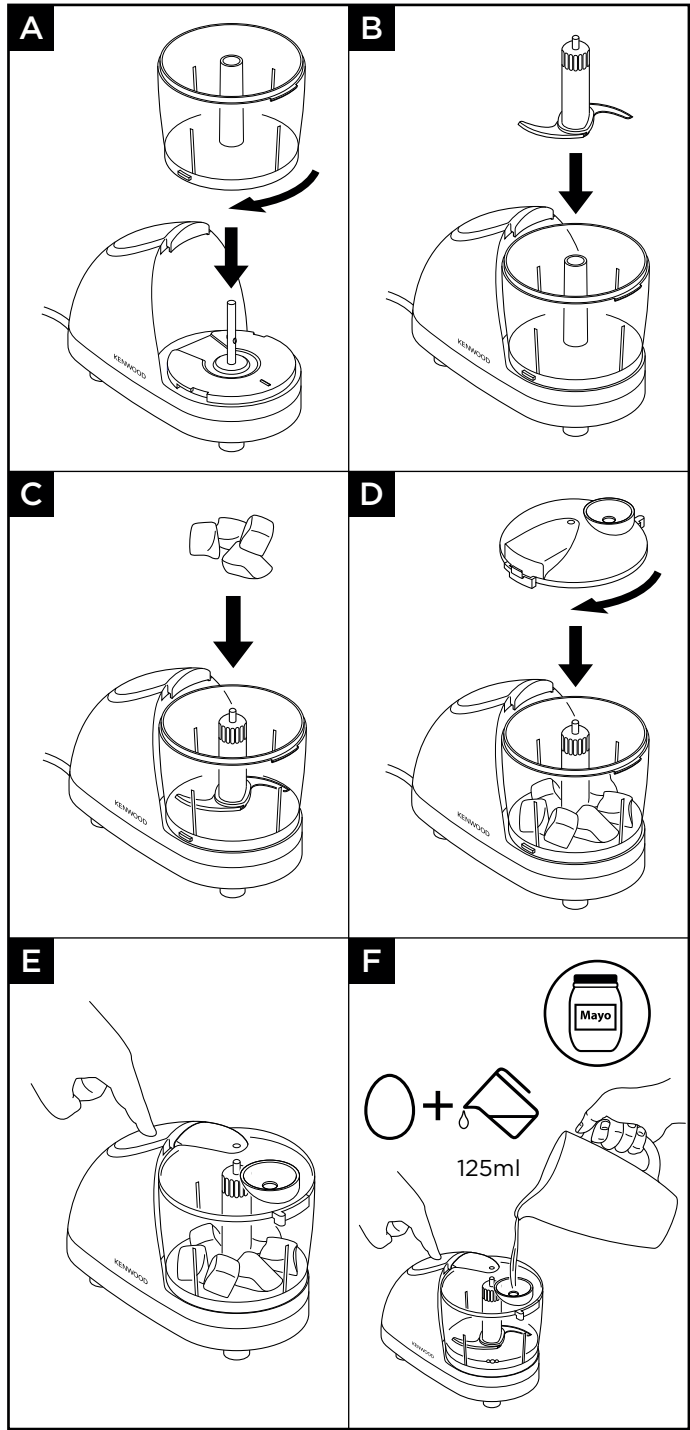
kenwoodworld.com



© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved 143910/2

English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 20
Deutsch	21 - 28
Italiano	29 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 48
Dansk	49 - 54
Svenska	55 - 60
Norsk	61 - 66
Suomi	67 - 72
Türkçe	73 - 78
Česky	79 - 84
Magyar	85 - 91
Polski	92 - 98
Ελληνικά	99 - 106
Русский	107 - 114
Қазақша	115 - 121
Slovenčina	122 - 127
Українська	128 - 134
عربي	۱۳۵ - ۱۳۹





		 (Secs)	
	2	10	10g
	2	15-20	50g
 2cm	1-2	20-30	50g
	1-2	5-10	50g
 2cm	1-2 P	10	120g
 2cm	1-2 P	10	150g
	P	5-10	100g
	P	5-10	30g
	2	20-30	100g
	P	5-10	25g
 1cm	P	5-10	25g
	2	30	 125ml
	1-2	15	2

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. **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.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated in the processing guide (refer to illustration **G**).

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابض، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- ان نصل (شفرة) السكين حادة، تعامل بحذر.
- اجعلي دائماً شفرة السكين في الأعلى بعيداً عن حافة التقطيع، وذلك عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.
- لا تستخدم 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.
- يجب إبقاء اليدين والادوات خارج الوعاء أثناء كون الجهاز متصلاً بالكهرباء.
- عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحوم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان.
- اتركيه ليبرد لمدة دقيقة واحدة بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
- لا تتجاوزي الساعات القصوى المذكورة في دليل المعالجة (راجع الرسم التوضيحي **G**).
- يزال نصل السكين قبل إفراغ الوعاء.
- أبدا لا تستعمل جهازاً متضرراً، بل يجب الكشف عليه أو تصليحه: انظر "الصيانة والعناية بالعملاء".
- أبدا لا تسمح لوحدة الطاقة أو السلك أو القابض بالابتلال.

- 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.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- This appliance is not suitable for processing very hard foods e.g ice-cubes, coffee beans, hard spices or grinding granulated sugar to caster sugar.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Misuse of your mini chopper can result in injury.**
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood

will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Cleaning

Refer to Illustrations

- 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.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not damage the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

Lid/Bowl/Knife blade

- The parts are suitable for handwashing and dishwashing.
- 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.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Your Kenwood Mini Chopper is suitable for chopping a range of foods including nuts, breadcrumbs, meat (raw and cooked), onions, garlic and

fruit purée. You can also make mayonnaise by adding oil to the remaining ingredients via the oil feeder cup (see recipe supplied).

Before using for the first time

- Remove the plastic blade covers from the knife blade.

Take care the blades are very sharp. These covers should

be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.

- Wash the parts: see 'Cleaning' **H**.

Key

- ① Oil feeder cup
- ② Lid
- ③ Knife blade
- ④ Bowl
- ⑤ Two-Speed control button
- ⑥ Power unit with fixed drive shaft

To use your Mini Chopper

Refer to Illustrations **A - **E** & **G****

Your mini chopper will not operate unless the bowl and lid are correctly engaged.

Speed 1	Push Control Button halfway down.
Speed 2	Push Control Button all the way down.
Pulse (P)	Use a Start/Stop action.

Hints

- **Important** - If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- **When mixing liquid ingredients fill the bowl no more than $\frac{1}{2}$ full.**
- Beware of overprocessing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- The processing of spices is not recommended as they may damage the plastic parts.
- 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.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Appliance does not operate.	No Power.	Check appliance is plugged in.
	Lid not locked on correctly.	Check that the lid is interlocked correctly.
Appliance starts to slow or labour during processing.	Recommended quantity exceeded.	Refer to recommended processing guide for quantities to process.
	Recommended operating time exceeded.	When processing heavy loads such as meat do not operate continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.

Poor chopping results.	Recommended quantity exceeded.	Refer to hint section and follow processing guide G .
Plastic parts discoloured after processing.	Some foods may discolour the plastic - this is 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.

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.
- 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.

Recipes

French Dressing

¼ tsp salt
pinch pepper
¼ tsp dry mustard
¼ tsp sugar
15ml/1 tbsp vinegar
30ml/2 tbsp salad oil

Place all the ingredients into the mini chopper and mix until well blended. Note: the oil will separate out on standing, so if necessary mix the dressing immediately before it is required.

Smoked Mackerel Pâté

50g smoked mackerel
25g creamed cheese
(Optional)
salt, pepper and lemon juice

Process the mackerel until chopped. Scrape down, add the cream cheese and seasonings if desired. Blend until smooth.

Avocado Dip

½ ripe avocado (cut into 1cm cubes)
½ garlic clove
50g natural Greek styled yoghurt
1-2 sprigs fresh dill, roughly chopped

Place all ingredients into the bowl and blend until smooth.

Mayonnaise

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

Refer to Illustration **F**

Place all ingredients except Oil into the bowl. Fit the lid. Switch to Speed 2 and gradually add the oil. Ensure a constant flow of oil. Switch off when all the oil has been added.

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- 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.
- Houd handen en keukengerei uit de kom wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Als zware etenswaren, zoals vlees, verwerkt worden, niet langer dan 10 seconden gebruiken. Na elke 10

seconden moet het apparaat 1 minuut afkoelen.

- Nooit de aangegeven maximumcapaciteit overschrijden die in de verwerkingstabel staat (zie afbeelding **G**).
- Verwijder het mes, voordat u de kom leegt.
- Gebruik het apparaat nooit als het is beschadigd. Laat het dan nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het motorgedeelte, het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet geschikt voor het verwerken van hele harde etenswaren (zoals ijsklontjes, koffiebonen, harde specerijen) of om suiker fijn te malen.
- 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.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Verkeerd gebruik van de Mini Chopper kan letsel veroorzaken.**
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Reiniging

Zie afbeelding **H**

- 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.
- Sommige etenswaren verkleuren de kunststofonderdelen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat of de smaak van het eten. Wrijf erover met een in plantaardige olie gedoopt doekje om de verkleuring te verwijderen.

Deksel/kom/mes

- De onderdelen kunnen met de hand of in de vaatwasser afgewassen worden.

- 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.

Met het Mini Chopper van Kenwood kunnen verschillende voedingswaren worden gehakt, zoals noten, broodkruim, vlees (rauw en gekookt), uien, knoflook en vruchtenpuree. U kunt tevens mayonaise maken door via de olietoevoeropening olie toe te voegen aan de overige ingrediënten (zie bijgevoegd recept).

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Verwijder het plastic van het mes. **Pas op, de messen zijn erg scherp.** Deze mesbescherming moet weggegooid worden, omdat deze alleen bedoeld is om het mes tijdens productie en vervoer te beschermen.
- Was de onderdelen; zie 'Reiniging' **H**.

Legenda

- ① Olietoevoeropening
- ② Deksel
- ③ Mes
- ④ Kom
- ⑤ Bedieningsknop met 2 snelheden
- ⑥ Motorblok met vaste aandrijfjas

uw Mini Chopper gebruiken

Zie afbeeldingen **A - **E** & **G****

De Mini Chopper werkt alleen als kom en deksel correct geplaatst zijn.

Snelheid 1	Bedieningsknop half indrukken.
Snelheid 2	Bedieningsknop helemaal indrukken.
Pulseer-stand (P)	Starten/stoppen.

Tips

- **Belangrijk** – wanneer u voedsel voor baby's en jonge kinderen aan het maken bent, moet u controleren of de ingrediënten goed vermengd zijn.
- **Wanneer u vloeibare ingrediënten mengt, mag de kom maar voor de helft gevuld worden.**
- Zorg ervoor dat u sommige ingrediënten niet overmatig verwerkt. Stop regelmatig om de samenstelling te controleren.

- Het verwerken van specerijen wordt niet aanbevolen, omdat dit de kunststofonderdelen kan beschadigen.
- 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.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Apparaat doet het niet.	Geen stroom.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Deksel niet goed bevestigd.	Controleer of deksel correct vergrendeld is.
Apparaat draait moeizaam of langzamer tijdens verwerking.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Zie tabel aanbevolen gebruik voor de hoeveelheden die verwerkt kunnen worden.
	Aanbevolen gebruikstijd overschreden.	Als zware etenswaren, zoals vlees, verwerkt worden, niet langer dan 10 seconden gebruiken. Na elke 10 seconden moet het apparaat 1 minuut afkoelen.
Apparaat hakt slecht.	Aanbevolen hoeveelheid overschreden.	Zie Tips en volg de verwerkingsrichtlijnen G .
Kunststofonderdelen verkleuren na gebruik.	Sommige etenswaren verkleuren de kunststofonderdelen. 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.

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 in uw 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.

Recepten

Franse dressing

*¼ tl zout
een snufje peper
¼ tl droge mosterd
¼ tl suiker
15 ml azijn
30 ml slaolie*

Plaats alle ingrediënten in de Mini Chopper en vermeng ze goed. Opmerking: de olie zal na enige tijd separeren, zodat u vlak voor gebruik de dressing weer dient te vermengen.

Gerookte makreelpaté

*50 g gerookte makreel
25 g roomkaas
(indien gewenst)
zout, peper en citroensap*

Verwerk de makreel tot kleine stukjes. Zijkanten van de kom afschrapen, de roomkaas en andere ingrediënten (indien gewenst) toevoegen. Het geheel fijnmalen.

Avocado dipsaus

*½ rijpe avocado (in blokjes van 1 cm)
½ knoflookteentje
50 g natuurlijke Griekse yoghurt
1-2 takjes verse dille, grof gehakt*

Plaats alle ingrediënten in de kom en vermeng ze tot een egale samenstelling.

Mayonaise

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

Zie afbeeldingen **F**

Doe alle ingrediënten, behalve de olie, in de kom. Plaats het deksel op de kom. Zet op snelheid 2 en voeg geleidelijk de olie toe. Giet de olie gelijkmatig in de kom. Uitzetten als alle olie toegevoegd is.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 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 du couteau 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.

- Conservez les mains et tout ustensile en dehors du bol lorsque celui-ci est raccordé à l'alimentation électrique.
- Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez refroidir pendant 1 minute entre chaque fonctionnement de 10 secondes.
- Ne pas dépasser les capacités maximales indiquées dans le guide de préparation (voir illustration **G**).
- Retirez la lame avant de vider le bol.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "Service après-vente".
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique 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 laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas adapté à la transformation d'aliments très durs, comme les glaçons, les grains de café, les épices dures ou le broyage de sucre granulé en sucre en poudre.
- 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.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- **Toute mauvaise utilisation du mini-hachoir peut être source de blessures.**
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Nettoyage

Référez-vous à l'illustration H

- 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.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. C'est tout à fait normal

et cela 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.

Couvercle/bol/lame

- Les pièces peuvent être lavées à la main ou passer 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.

Votre mini-hachoir Kenwood est destiné à être utilisé pour hacher toute une variété d'aliments, dont des noix, du pain sec pour faire de la chapelure, de la viande (crue et cuite), des oignons, de l'ail et des fruits en purée. Vous pouvez également faire de la mayonnaise en ajoutant de l'huile aux ingrédients restants, en vous servant du gobelet collecteur d'huile (reportez-vous à la recette fournie).

- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "Nettoyage"

H

Légende

- ① Gobelet collecteur d'huile
- ② Couverture
- ③ Lame
- ④ Bol
- ⑤ Bouton de commande à deux vitesses
- ⑥ Bloc moteur avec axe d'entraînement fixe

Avant de brancher l'appareil

- Enlevez les protections en plastique de la lame du couteau. **Attention, les lames sont très tranchantes.** Ces protections doivent être jetées car elles ne servent qu'à protéger la lame pendant la fabrication et le transport.

Pour utiliser votre mini-hachoir

Voir les illustrations **A** - **E** et **G**

Votre mini-hachoir ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas correctement enclenchés.

Vitesse 1	Appuyez sur le bouton de commande jusqu'à mi-course.
Vitesse 2	Appuyez sur le bouton de contrôle jusqu'au bout.
Impulsion (P)	Utilisez une action Start/Stop.

Conseils

- **Important** - Si vous préparez de la nourriture pour bébés ou jeunes enfants, vérifiez toujours que les ingrédients sont bien mélangés avant de nourrir votre enfant.
- **Lorsque vous mélangez des ingrédients liquides, ne remplissez pas le bol à plus de la moitié.**
- Évitez de trop hacher certains ingrédients. Interrompez le fonctionnement et vérifiez la consistance à intervalles fréquents.
- Il n'est pas recommandé de hacher des épices car elles peuvent endommager les pièces en plastique.
- 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.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifiez que l'appareil est branché.
	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement enclenché.
L'appareil commence à ralentir ou le hachage devient laborieux.	Quantité recommandée dépassée.	Consultez le guide de préparation recommandé pour connaître les quantités à utiliser.
	Durée de fonctionnement recommandée dépassée.	Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 10 secondes. Laissez refroidir pendant 1 minute entre chaque fonctionnement de 10 secondes.

Mauvais résultats de hachage.	Quantité recommandée dépassée.	Reportez-vous à la section des conseils et suivez le guide de préparation G .
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.

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.

Recettes

Vinaigrette

*¼ de c. à c. de sel
une pincée de poivre
¼ de c. à c. de moutarde forte
¼ de c. à c. de sucre
15 ml/1 c. à s. de vinaigre
30 ml/2 c. à s. d'huile pour
assaisonnement*

Placez l'ensemble des ingrédients dans le mini-hachoir et mixez jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. Remarque : l'huile se sépare du reste de la préparation si la vinaigrette n'est pas servie immédiatement ; il est donc conseillé, si nécessaire, de mixer la vinaigrette juste avant de la servir.

Pâté de maquereau fumé

*50 g de maquereau fumé
25 g de fromage à la crème
(en option)
sel, poivre et jus de citron*

Hachez entièrement le maquereau. Raclez les parois, ajoutez le fromage à la crème et l'assaisonnement éventuel. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Purée d'avocat

*½ avocat mûr (à couper en dés
de 1 cm)
½ gousse d'ail
50 g de yaourt nature (type
grec)
1 à 2 brins d'aneth frais, hachés
grossièrement*

Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Mayonnaise

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

Référez-vous à l'illustration **F**

Placez tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans le bol. Placez le couvercle. Passez à la vitesse 2 et ajoutez progressivement l'huile. Faites en sorte que le flux d'huile soit constant. Eteignez lorsque toute l'huile a été ajoutée.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit den Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- 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.
- Keine Finger oder Kochutensilien in die Schüssel stecken, wenn diese mit der Antriebseinheit verbunden ist.

- Bei hoher Beanspruchung, z. B. beim Verarbeiten von Fleisch, nicht länger als 10 Sekunden ununterbrochen betreiben. Nach jedem 10-Sekunden-Betrieb eine Minute lang abkühlen lassen.
- Nicht die Höchstmengen überschreiten, die in den Verarbeitungshinweisen angegeben sind (s. Abbildung **G**).
- Vor Entleeren des Auffangbehälters die Messereinheit herausnehmen.
- Ist das Gerät beschädigt, darf es nicht mehr benutzt werden. Lassen Sie das Gerät überprüfen bzw. reparieren - siehe "Kundendienst und Service".
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante bzw. Arbeitsplatte herunterhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Das angeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät ist weder zur Verarbeitung sehr harter Zutaten, z. B. von Eiswürfeln, Kaffeebohnen oder harten Gewürzen, noch zum Mahlen von grobem Zucker zu feinem Zucker geeignet.
- 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.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Kompakt-Zerkleinerers kann zu Verletzungen führen.**
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Reinigung

Siehe Abbildung 

- 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.
- 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.

Deckel/Schüssel/Messereinheit

- Die Teile können von Hand gespült oder in die Spülmaschine gegeben 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.

Ihr Kenwood Kompakt-Zerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern verschiedenster Zutaten, darunter Nüsse, trockenes Brot, Fleisch (roh und gegart), Zwiebeln, Knoblauch und Obst. Sie können damit auch Mayonnaise zubereiten, indem Sie langsam Öl durch den Öltrichter zu den übrigen Zutaten gießen (siehe unser Rezept).

Vor dem ersten Gebrauch

- Die Plastikabdeckungen von der Messereinheit abnehmen.
Bitte vorsichtig sein, denn die Klingen sind sehr scharf. Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, denn sie sind nur dazu bestimmt, die Klingen bei Herstellung und Transport zu schützen.
- Alle Teile spülen – siehe “Reinigung” **H**.

Übersicht

- ① Öltrichter
- ② Deckel
- ③ Messereinheit
- ④ Schüssel
- ⑤ Zweistufiger Geschwindigkeitsregler
- ⑥ Antriebseinheit mit fest angebrachter Antriebswelle

Verwendung Ihres Kompakt- Zerkleinerers

Siehe Abbildungen **A - **E** & **G****

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

Stufe 1	Geschwindigkeitsregler halb runterdrücken.
Stufe 2	Geschwindigkeitsregler ganz runterdrücken.
Pulse (P)	Start/Stopp-Vorgang auslösen.

Tipps

- **Wichtig** – Bei der Zubereitung von Nahrung für Babys und Kleinkinder immer sicherstellen, dass alle Zutaten gründlich zerkleinert werden.
- **Beim Mixen von Flüssigkeiten die Schüssel höchstens zur Hälfte füllen.**
- Gelegentlich das Mahlwerk abschalten und die Konsistenz überprüfen, damit die Zutaten nicht zu stark zermahlen werden.

- Von der Verarbeitung von Gewürzen ist abzuraten, da dies die Kunststoffteile beschädigen könnte.
- 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.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	Kein Strom.	Prüfen, ob der Gerätestecker eingesteckt ist.
	Deckel nicht korrekt verriegelt.	Prüfen, ob der Deckel korrekt verriegelt ist.
Gerät verlangsamt sich oder stockt während der Verarbeitung.	Empfohlene Menge überschritten.	Siehe Verarbeitungshinweise zu den empfohlenen Mengen.
	Empfohlene Betriebszeit überschritten.	Bei hoher Beanspruchung, z. B. beim Verarbeiten von Fleisch, nicht länger als 10 Sekunden ununterbrochen betreiben. Nach jedem 10-Sekunden-Betrieb eine Minute lang abkühlen lassen.
Zutaten schlecht gehackt.	Empfohlene Menge überschritten.	Sehen Sie die Tipps im relevanten Abschnitt und beachten Sie die Verarbeitungshinweise G .

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.
---	---	--

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. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

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

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

Rezepte

French Dressing

*¼ Teelöffel Salz
eine Prise Pfeffer
¼ Teelöffel Senfpulver
¼ Teelöffel Zucker
15 ml (1 Esslöffel) Essig
30 ml (2 Esslöffel) Salatöl*

Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer geben und gründlich durchmischen. Dann servieren. Hinweis: Das Öl setzt sich ab, wenn das Dressing längere Zeit steht; am besten das Dressing erst unmittelbar vor dem Servieren zubereiten.

Makrelenpaste

*50 g geräucherte Makrele
25 g Frischkäse
(nach Geschmack)
Salz, Pfeffer, Zitronensaft*

Das Makrelenfleisch gründlich zerkleinern, von der Seitenwand der Schüssel abschaben, und Frischkäse und Gewürze nach Geschmack zugeben. Zu einer glatten Paste mixen.

Avocado Dip

*½ reife Avocado (in 1 cm große Würfel geschnitten)
½ Knoblauchzehe
50 g einfachen Yoghurt
1-2 Zweige frischer Dill, grob gehackt*

Alle Zutaten in die Schüssel geben und zu einer glatten Paste verarbeiten.

Mayonnaise

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

Siehe Abbildung **F**

Bis auf das Öl alle Zutaten in die Schüssel geben. Auf Stufe 2 schalten und langsam das Öl hinzugeben. Für einen stetigen Ölstrom sorgen. Ausschalten, wenn das gesamte Öl hinzugefügt ist.

Italiano

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

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- 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 ciotola e durante la pulizia.**
- **NON lavorare ingredienti caldi.**
- **Fare attenzione quando si versa liquido bollente nella vaschetta del mini tritatutto, poiché potrebbe venire espulso dal dispositivo a causa del vapore improvviso.**
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione, se si lascia incustodito, prima di procedere al montaggio, allo smontaggio o alla pulizia.
- Tenere mani e utensili fuori dalla vaschetta dell'apparecchio mentre si collega il tritatutto alla rete elettrica.
- Durante la lavorazione di carichi pesanti come la carne, non far

funzionare continuamente per più di 10 secondi. Lasciar raffreddare per 1 minuto tra ogni operazione di 10 secondi.

- Non superare le capacità massime indicate nella guida alla lavorazione (fare riferimento all'illustrazione **G**).
- Togliere la lama prima di svuotare la vaschetta.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la 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 lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Questo apparecchio non è adatto per la lavorazione di cibi molto duri, ad esempio cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, spezie dure o per trasformare lo zucchero granulato in zucchero semolato.
- 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.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- **L'uso improprio del mini tritatutto può provocare delle lesioni.**
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Pulizia

Fare riferimento alle illustrazioni

- Spegnerne 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.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. Questo è perfettamente normale e non danneggerà la plastica né altererà il sapore del cibo. Strofinare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare lo scolorimento.

Coperchio/vaschetta/lama

- Le parti sono adatte per il lavaggio a mano e 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.

Il vostro mini tritatutto Kenwood è adatto per sminuzzare una serie di alimenti tra cui noci, pan grattato, carne (cruda e cotta), cipolle, aglio e per fare puree di frutta. È anche possibile fare la maionese aggiungendo olio agli ingredienti restanti attraverso la tazza d'inserimento dell'olio (si rimanda al ricettario incluso).

Utilizzo del Mini Tritatutto

Fare riferimento alle illustrazioni **A - E & G**

Il mini tritatutto non funzionerà se la ciotola e il coperchio non saranno agganciati correttamente.

Prima dell'uso

- Rimuovere i coprilama in plastica dalla lama del coltello.

Fare attenzione perché le lame sono molto affilate.

Questi coprilama devono essere tolti poiché servono a proteggere la lama solo durante la produzione e il trasporto.

- Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'Pulizia') **H**.

Velocità 1	Premere a metà il pulsante di controllo.
Velocità 2	Premere il pulsante di controllo fino in fondo.
Impulso (P)	Usare un'azione Start/Stop.

Legenda

- ① Tazza d'inserimento dell'olio
- ② Coperchio
- ③ Lama
- ④ Vaschetta
- ⑤ Pulsante di controllo due velocità
- ⑥ Gruppo motore con albero motore fisso

Consigli

- **Importante** - Nel preparare alimenti per neonati o bambini, controllare sempre che tutti gli ingredienti siano ben omogeneizzati prima di darli al bambino.
- **Quando si miscelano ingredienti liquidi, non riempire mai la vaschetta per più di metà.**
- Evitare di lavorare eccessivamente alcuni tipi di ingredienti. Fermatevi e

controllate di frequente la loro consistenza.

- La lavorazione delle spezie è sconsigliata in quanto potrebbero danneggiare le parti in plastica.
- Per garantire una lavorazione uniforme, fermare e raschiare la ciotola.
- 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.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	Assenza di alimentazione.	Verificare che l'apparecchio sia collegato.
	Coperchio non bloccato correttamente.	Verificare che il coperchio sia bloccato correttamente.
L'apparecchio inizia a rallentare o ad avere difficoltà durante l'operazione.	Quantità consigliata superata.	Fare riferimento alla guida alla lavorazione consigliata per le quantità da trattare.
	Tempo di funzionamento consigliato superato.	Durante la lavorazione di carichi pesanti come la carne, non far funzionare continuamente per più di 10 secondi. Lasciar raffreddare per 1 minuto tra ogni operazione di 10 secondi.
Risultati di taglio scadenti.	Quantità consigliata superata.	Fare riferimento alla sezione dei suggerimenti e seguire la guida alla lavorazione G .
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.

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 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.

Ricette

Vinaigrette alla francese

¼ di cucchiaino di sale

un pizzico di pepe

¼ di cucchiaino di senape in polvere

¼ di cucchiaino di zucchero

15 ml/1 cucchiaino di aceto

30 ml/2 cucchiaini di olio per insalate

Versare tutti gli ingredienti nel mini-tritatutto e miscelare fino a incorporarli bene. NB: Se lasciato riposare, l'olio si separerà dal resto degli ingredienti, quindi se necessario mescolare il condimento immediatamente prima di servirlo.

Patè di sgombrò affumicato

50 g di sgombrò affumicato

25 g di formaggio cremoso

(Opzionale)

sale, pepe e succo di limone

Lavorare lo sgombrò fino a spezzettarlo bene. Staccarlo tutto dai lati della vaschetta, poi aggiungere il formaggio cremoso e i condimenti, se desiderati. Lavorare fino a ottenere una consistenza uniforme.

Salsa all'avocado

½ avocado maturo (tagliato a cubetti di 1cm)

½ spicchio di aglio

50 g di yogurt naturale alla greca

1-2 rametti di aneto fresco, tritati grossi

Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta e miscelare fino ad incorporarli bene.

Maionese

125 ml di olio d'oliva

1 uovo intero

2 gocce di limone

Sale e pepe

Fare riferimento all'illustrazione

F

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, eccetto l'olio. Montare il coperchio. Passare alla velocità 2 e aggiungere gradualmente l'olio. Assicurarsi che vi sia un flusso costante di olio. Spegnerlo quando tutto l'olio è stato aggiunto.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- 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.
- Mantenha as mãos e utensílios fora da taça enquanto o aparelho estiver ligado à corrente.
- Quando processar alimentos pesados

como carne não faça funcionar o aparelho mais de 10 segundos seguidos. Deixe arrefecer durante 1 minuto a cada 10 segundos de funcionamento.

- Não exceda as capacidades máximas mencionadas no guia de processamento (consulte a ilustração **G**).
- Retire as lâminas antes de despejar a taça.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o inspeccionar ou reparar: consulte a secção “Assistência e cuidados do cliente”
- Nunca deixe que a unidade motriz, o cabo ou a ficha se molhem.
- Não deixe o cabo pendurado da borda de uma mesa ou bancada ou em contacto com superfícies quentes.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Este aparelho não é apropriado para processar alimentos muito duros, por exemplo cubos de gelo, grãos de café, especiarias duras ou transformar açúcar granulado em açúcar em pó.
- 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.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- **A utilização inapropriada da sua mini picadora pode resultar em ferimentos.**
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Limpeza

Consulte as Ilustrações **H**

- 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.
- Alguns alimentos podem colorir o plástico. Isto é normal e não estraga o plástico ou afecta o sabor dos seus alimentos. Esfregue um pano

embebido em óleo para ajudar a retirar a coloração.

Tampa/taça/lâminas de corte

- As peças amovíveis podem ser lavadas à mão ou na 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.

A sua mini picadora Kenwood é ideal para picar variados tipos de alimentos como nozes, fazer pão ralado, carne (crua e cozinhada), cebolas, alho e puré de frutos. Pode também confeccionar maionese adicionando azeite aos restantes ingrediente através da orifício-taça alimentador (ver receita fornecida).

Antes de utilizar pela primeira vez

- Retire as tampas plásticas da lâmina de corte. **Tenha cuidado, as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante o fabrico e transporte.
- Lave as peças: consulte a secção “Limpeza” **H**.

Chave

- ① Taça com orifício alimentador
- ② Tampa
- ③ Lâmina de corte
- ④ Taça
- ⑤ Botão de controlo de Duas Velocidades
- ⑥ Unidade motriz com eixo de accionamento fixo

Para usar a sua Mini Picadora

Consulte as Ilustrações **A** - **E** e **G**

A sua mini picadora não funcionará se a tampa e a tampa não estiverem bem fixas.

Velocidade 1	Empurre para baixo o Botão de Controlo até metade.
Velocidade 2	Empurre totalmente para baixo o Botão de Controlo.
Impulso (P)	Use uma acção de Iniciar/Parar (Start/Stop).

Sugestões

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

- **Ao misturar ingredientes líquidos, encha a taça até metade no máximo.**
- Tenha o cuidado de não processar excessivamente alguns ingredientes. Pare e verifique a consistência frequentemente.
- Não se recomenda que processe especiarias uma vez que podem danificar as partes plásticas.
- 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.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
	A tampa não está presa correctamente.	Verifique que a tampa está correctamente presa.
O aparelho começa a trabalhar devagar ou com dificuldade durante a utilização.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte o guia de processamento recomendado para quantidades a processar.
	Excedeu o tempo de funcionamento recomendado.	Quando processar alimentos pesados como carne não faça funcionar o aparelho mais de 10 segundos seguidos. Deixe arrefecer durante 1 minuto a cada 10 segundos de funcionamento.

Alimentos mal picados.	Excedeu a quantidade recomendada.	Consulte a secção “Sugestões” e siga o guia de processamento G .
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 um pano embebido em óleo para ajudar a retirar a coloração.

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.

Receitas

Molho de Salada Francês

*¼ colher de chá de sal
uma pitada de pimenta
¼ colher de chá de mostarda
em pó
¼ colher de chá de açúcar
15 ml/1 colher de sopa de vinagre
30 ml/2 colheres de sopa de
óleo para salada*

Coloque todos os ingredientes na mini picadora e misture-os bem. Nota: o óleo desligará se esperar, por isso, se for necessário, misture o molho de salada mesmo antes de o utilizar.

Pâté de Cavala Fumada

*50g de cavala fumada
25g de queijo creme
(opcional)
sal, pimenta e sumo de limão*

Pique a cavala até ficar aos bocados. Raspe para baixo, adicione o queijo creme e os temperos, se desejar. Misture até ficar macio.

Dip de Abacate

*Metade de um abacate maduro
(cortado em cubos de 1 cm)
Metade de um dente de alho
50g de iogurte natural de estilo
grego
1-2 raminhos de funcho fresco,
grosseiramente picado*

Coloque todos os ingredientes na taça e misture-os até ficarem macios.

Maionese

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

Consulte a Ilustração **F**

Coloque na taça todos os ingredientes excepto o azeite. Coloque a tampa. Ligue na Velocidade 2 e gradualmente adicione o azeite. Mantenha constante o fluxo de azeite. Desligue quando todo o azeite foi adicionado.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- 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, cójalas 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.
- Mantenga las manos y los utensilios apartados del bol mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
- Al procesar cargas pesadas como carne no haga funcionar el aparato durante más de 10 segundos

seguidos. Déjelo enfriar durante 1 minuto entre cada funcionamiento de 10 segundos.

- No sobrepase las capacidades máximas indicadas en la guía para procesar alimentos (consulte la ilustración **G**).
- Retire siempre la cuchilla del cuchillo antes de vaciar el bol.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea “Servicio técnico y atención al cliente”.
- No permita que la unidad eléctrica, cable de alimentación o enchufe se mojen.
- Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o del tablero o toque superficies calientes.
- Nunca deje el aparato desatendido.
- Este aparato no es adecuado para procesar alimentos muy duros, p. ej., cubitos de hielo, granos de café o especias duras, ni para moler azúcar granulado y convertirlo en azúcar lustre.
- 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.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- **El uso incorrecto de su minipicadora puede producir lesiones.**
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Limpieza

Consulte la ilustración 

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red antes de limpiar.
- No sumerja la unidad de potencia en agua. Límpiela con un paño húmedo y luego séquela.
- Tenga cuidado con la cuchilla, está muy afilada.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente 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.

Tapadera/bol/cuchilla

- Las piezas se pueden lavar tanto a mano como en el lavavajillas.

- Las piezas no se pueden introducir en un esterilizador a vapor. Utilice una solución de esterilizar siguiendo las instrucciones del fabricante de las soluciones de esterilización.

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.

- Limpie las piezas: ver "Limpieza" **H**.

Descripción del aparato

- ① Taza para verter aceite
- ② Tapadera
- ③ Cuchillo
- ④ Bol
- ⑤ Botón de control de dos velocidades
- ⑥ Unidad de potencia con eje motor fijo

Usar la minipicadora

Consulte las ilustraciones

A - E y G

La minipicadora no funcionará si el bol y la tapa no están correctamente acoplados.

Velocidad 1	Apriete el botón de control hasta la mitad.
Velocidad 2	Apriete el botón de control hasta abajo.
Botón de acción intermitente (P)	Use una acción de arranque/parada.

Su minipicadora Kenwood es adecuada para picar una variedad de alimentos entre los que se incluyen frutos secos, pan rallado, carne (cruda y cocida), cebollas, ajos y puré de frutas. También se puede hacer mayonesa añadiendo aceite al resto de los ingredientes a través de la taza para verter aceite (consulte la receta que se facilita).

Antes de usar por primera vez

- Quite las fundas protectoras de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado.** No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.

Consejos

- **Importante** - Si va a preparar alimentos para bebés o niños pequeños, compruebe siempre que se han mezclado bien los alimentos antes de darles de comer.
- **Cuando vaya a mezclar ingredientes líquidos, no llene el bol más de la mitad.**
- Tenga cuidado de no procesar algunos ingredientes más de la cuenta. Pare y compruebe la consistencia de forma frecuente.

- No se recomienda procesar especias ya que pueden dañar las piezas de plástico.
- 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.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
	La tapa no está correctamente fijada.	Compruebe que la tapa esté enclavada correctamente.
El aparato empieza a ir más despacio o se ahoga durante el procesamiento.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la guía para procesar alimentos para ver las velocidades y las cantidades recomendadas que se deben procesar.
	Se ha sobrepasado el tiempo de funcionamiento recomendado.	Al procesar cargas pesadas como carne no haga funcionar el aparato durante más de 10 segundos seguidos. Déjelo enfriar durante 1 minuto entre cada funcionamiento de 10 segundos.
Mal resultado del proceso de picado.	Se ha sobrepasado la cantidad recomendada.	Consulte la sección de consejos y siga la guía para procesar alimentos G .
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.

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.

Recetas

Vinagreta

*¼ de cucharita de sal
una pizca de pimienta
¼ de cucharita de mostaza en polvo
¼ de cucharita de azúcar
15 ml/1 cucharada de vinagre
30 ml/2 cucharas de aceite para ensalada*

Ponga todos los ingredientes en la minipicadora y procéselos hasta que estén bien mezclados.

Nota: al reposar, el aceite se separará, por lo tanto mézclelo, en caso necesario, inmediatamente antes del uso.

Paté de caballa ahumada

*50 g de caballa ahumada
25 g queso de untar (opcional)
sal, pimienta y zumo de limón*

Procese la caballa hasta que quede picada. Empújela hacia abajo, añada el queso para untar y especias, si se desea. Procese hasta conseguir una textura suave.

Salsa de aguacate

*½ aguacate maduro (cortado en cubitos de 1 cm)
½ diente de ajo
50 g yogur griego
1-2 ramitas de eneldo fresco, más o menos troceado*

Ponga todos los ingredientes en la minipicadora y procese hasta conseguir una textura suave.

Mayonesa

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

Consulte la ilustración **F**

Ponga todos los ingredientes excepto el aceite en el bol. Coloque la tapa. Ponga el interruptor a velocidad 2 y añada el aceite poco a poco. Asegúrese de añadir un flujo constante de aceite. Apague el aparato cuando se haya añadido todo el aceite.

Sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- Kniven er meget skarp, så den 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.
- Hold hænder og redskaber ude af skålen, mens maskinen er tilsluttet strømforsyningen.
- Ved tilberedning af tunge madvarer som kød må den ikke køre uafbrudt i mere end 10 sekunder. Lad den køle af i 1 minut efter 10 sekunders brug.

- Overskrid ikke de angivne maksimummængder, der er angivet i tilberedningsvejledningen (se illustration **G**).
- Tag kniven af, før skålen tømmes.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret, se 'Service og kundepleje'.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over kanten af et køkkenbord el.lign. eller røre ved varme overflader.
- Gå aldrig fra apparatet.
- Dette apparat er ikke egnet til tilberedning af meget hårde madvarer, f.eks. isterninger, kaffebønner, hårde krydderier eller til at knuse sukker.
- 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.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- **Misbrug af minihakkeren kan resultere i personskade.**
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager

sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Rengøring

Se illustration **H**

- 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.
- Nogle madvarer kan misfarve plasten. Dette er helt normalt, skader ikke plasten og påvirker ikke madens smag. Gnid den med en klud dyppet i planteolie for at fjerne misfarvningen.

Låg/skål/kniv

- Delene er velegnede til opvask i hånden og i maskine.
- Delene er ikke egnet til at blive steriliseret i et dampsteriliseringsapparat. 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.

Kenwood-minihakkeren er velegnet til at hakke en lang række madvarer som f.eks. nødder, brødkrummer, kød (råt eller tilberedt), løg, hvidløg

og frugter. Du kan også lave mayonnaise ved at hælde olie ned til de andre ingredienser gennem oliekoppen (se den medfølgende opskrift).

Før første anvendelse

- Fjern knivbetrækkene af plast fra kniven. **Vær forsigtig, knivene er meget skarpe.** Disse betræk skal kasseres,

da de kun er beregnet til at beskytte knivene under fremstilling og transport.

- Vask delene, se 'Rengøring' **H**.

Forklaring

- ① Oliekop
- ② Låg
- ③ Kniv
- ④ Skål
- ⑤ Kontrolknop til to hastigheder
- ⑥ Motorenhed med fast drivaksel

Brug af minihakkeren

Se illustration **A** - **E** samt **G**

Minihakkeren starter ikke, medmindre skålen og låget sidder korrekt.

Hastighed 1	Tryk kontrolknappen halvt ned.
Hastighed 2	Tryk kontrolknappen helt ned.
Impuls (P)	Skiftevis start og stop.

Tips

- **Vigtigt** - Når man tilbereder mad til babyer og småbørn, skal man altid kontrollere, at ingredienserne er grundigt blendet, før maden gives til barnet.
- **Når der blandes flydende ingredienser, må skålen ikke være mere end ½ fuld.**
- Pas på ikke at behandle visse ingredienser for meget. Stop og kontrollér konsistensen hyppigt.
- Tilberedning af krydderier frarådes, da de kan beskadige plastdelene.
- Stop, og skrab skålens sider for at sikre jævn tilberedning.
- De bedste resultater opnås ved at skære madvarer i små stykker og hakke små mængder ad gangen.
- Urter skal helst hakkes, når de er rene og tørre.
- Til rasp opnås de bedste resultater med tørt brød.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
	Låg ikke låst korrekt fast.	Kontrollér, at låget sidder korrekt i indgreb.
Apparatet begynder at køre langsomt eller lyde anstrengt under tilberedning.	Anbefalet mængde overskredet.	Se tilberedningsmængder i vejledningen over anbefalet tilberedning.
	Anbefalet tilberedningstid overskredet.	Ved tilberedning af tunge madvarer som kød må den ikke køre uafbrudt i mere end 10 sekunder. Lad den køle af i 1 minut efter 10 sekunders brug.

Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Dårlige hakkeresultater.	Anbefalet mængde overskredet.	Se afsnittet med tips, og følg tilberedningsvejledningen G .
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.

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 USTYR (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.

Opskrifter

Fransk dressing

*¼ tsk salt
en knivspids peber
¼ tsk sennepspulver
¼ tsk sukker
15 ml/1 spsk eddike
30 ml/2 spsk salatolie*

Kom alle ingredienserne i minihakkeren og bland godt. Anvendes efter ønske. Bemærk: Olien skiller ad, når dressingen har stået et stykke tid, så det kan blive nødvendigt at piske den lidt sammen, lige før den skal bruges.

Røget makrelpaté

*50 g røget makrel
25 g flødeost
(Valgfrit)
salt, peber og citronsaft*

Kom makrellen i minihakkeren og hak den godt. Skrab fisken ned ad siderne, tilsæt flødeost samt salt, peber og evt. citronsaft. Blend til en jævn paté.

Avocadodip

*½ moden avocado (skåret i 1 cm terninger)
½ fed hvidløg
50 g naturlig, græsk yoghurt
1-2 duske frisk dild, hakket groft*

Kom alle ingredienserne i skålen og blend til en jævn dip.

Mayonnaise

*125 ml olivenolie
1 helt æg
2 dråber citronsaft
salt og peber*

Se illustration **F**

Kom alle ingredienser undtagen olie i skålen. Påsæt låget. Skift til hastighed 2, og hæld gradvist olie i. Lad olien løbe i en ensartet strøm. Sluk, når al olien hældt i.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- 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 i knivbladet upptill på motsatt sida från eggen när du hanterar de vassa knivbladen, tömmer skålen eller när du diskar apparaten.**
- **Bearbeta INTE heta ingredienser.**
- **Var försiktig om du håller varm vätska i minihackaren eftersom det kan spruta ut ur apparaten vid plötslig ångning.**
- 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.
- Ha inte händerna eller verktyg i skålen medan den är ansluten till strömmen.
- När du bearbetar tunga ingredienser som kött ska du inte köra apparaten i längre än tio sekunder. Låt apparaten svalna i en minut mellan varje tio sekunders körning.

- Överskrid inte de maximala kapaciteterna som står i guiden (se illustration **G**)
- Ta ut skärbladet innan du tömmer skålen.
- Använd aldrig en skadad maskin. Få den undersökt eller reparerad, se "Service och kundtjänst".
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Låt inte överflödigt sladd hänga ner över en bords- eller bänkkant eller komma åt varma ytor.
- Lämna aldrig maskinen obevakad.
- Denna apparat är inte avsedd för att hacka mycket hårda livsmedel såsom iskuber, kaffebönor och hårda kryddor eller att mala strösocker till pudersocker.
- 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.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- **Om minihackaren används på fel sätt kan det orsaka skador.**

- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Rengöring

Se illustrationerna

- Stäng alltid av apparaten och dra ut sladden innan du gör ren den.
- Sänk inte ned motorenheten i vatten. Torka ren med en fuktig trasa och torka sedan.
- Hantera bladet med försiktighet – det är ytterst vasst.
- Vissa livsmedel kan missfärga platsen. Detta är fullt normalt och påverkar inte smaken. Gnid plasten med en duk doppad i matolja för att ta bort missfärgningen.

Locket/skålen/knivbladet

- Delarna kan diskas för hand eller i maskin.
- 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.

Din Kenwood Minihackare lämpar sig för att hacka många olika typer av livsmedel, inklusive nötter, brödsmlur, kött (rått och tillagat), lök, vitlök och fruktpuré. Du kan även göra majonäs genom att tillsätta olja till de återstående ingredienserna via oljepåfyllaren (se medföljande recept).

Innan du använder första gången

- Ta bort plasthöljerna från kniven. **Var försiktig eftersom knivarna är mycket vassa.** De här höljerna ska slängas eftersom de endast används för att skydda knivarna under tillverkningen och transporten.
- Diska alla delarna, se "Rengöring" **H**.

Förklaring till bilder

- ① Oljepåfyllare
- ② Lock
- ③ Knivblad
- ④ Skål
- ⑤ Reglage med två hastigheter
- ⑥ Motorenhet med drivaxel

Använda din minihackare

Hänvisa till illustrationerna

A - E & G

Din minihackare fungerar inte om inte skålen och locket sitter på ordentligt.

Hastighet 1	Tryck ned reglaget halvvägs.
Hastighet 2	Tryck ned reglaget hela vägen.
Puls (P)	Använd start-/stoppfunktionen.

Tips

- **Viktigt** – Se till att ingredienserna finfördelas ordentligt, om maten är avsedd för babies och småbarn.
- **Vid rinnande ingredienser ska skålen bara fyllas till hälften.**
- Var försiktig med vissa ingredienser så att de inte blir för finfördelade. Stanna maskinen ofta för att kontrollera konsistensen.
- Kryddor ska inte bearbetas eftersom de kan repa plasten.
- För att se till att livsmedlen blir jämnt finfördelade bör du stoppa apparaten och skrapa ned innehållet från sidorna av skålen.
- Du får bäst resultat om du skär livsmedlen i små delar och hackar små mängder i taget.
- örter hackas bäst om de är rena och torra.
- Du får bäst resultat med brödsmlur om brödet är torrt.

Problemsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Apparaten kör inte.	Det finns ingen ström.	Kontrollera att apparaten är ikopplad.
	Locket är inte ordentligt påsatt.	Kontrollera att locket sitter ordentligt på plats
Apparaten saktar ner eller får jobba hårt under bearbetningen.	Rekommenderad mängd har överskridits.	Hänvisa till den rekommenderade bearbetningsguiden för vilka mängder som kan bearbetas.
	Rekommenderad drifttid har överskridits.	När du bearbetar tunga ingredienser som kött ska du inte köra apparaten i längre än tio sekunder. Låt apparaten svalna i en minut mellan varje tio sekunders körning.
Ingredienserna är dåligt hackade.	Rekommenderad mängd har överskridits.	Läs tipsavsnittet och följ bearbetningsguiden. G
Plastdelar är missfärgade efter bearbetning.	Vissa livsmedel kan missfärga plasten – detta är normal och skadar inte pasten och påverkar inte smaken.	Gnid med en duk doppad i matolja för att ta bort missfärgningen.

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.

Recept

Fransk dressing

*¼ tsk salt
en nypa peppar
¼ tsk senapspulver
¼ tsk socker
15ml/1 msk vinäger
30ml/2 msk olja*

Lägg alla ingredienserna i minihackaren och blanda till jämn konsistens. Anm: oljan fälls ut efter en stund, så det är bäst att blanda till dressingen alldeles innan den ska användas.

Rökt makrillpaté

*50 g rökt makrill
25 g färskost
(Valfritt)
salt, peppar och citronsaft*

Kör makrillen i hackmaskinen tills den är finfördelad. Skrapa ner, tillsätt färskosten och ev. kryddorna. Kör till jämn konsistens.

Dippsås med avocado

*½ mogen avocado (skuren i 1 cm
tärningar)
½ vitlöksklyfta
50 g naturell grekisk yoghurt
1-2 dillkvistar, grovt hackade*

Lägg alla ingredienserna i skålen och kör till jämn konsistens.

Majonnäs

*125 ml olivolja
1 ägg
2 droppar citronsaft
salt och peppar*

Hänvisa till illustration **F**

Placera alla ingredienserna förutom olja i skålen. Sätt på locket. Byt till Hastighet 2 och tillsätt oljan gradvis. Se till att oljan hälls i ett konstant flöde. Stäng av när all olja har tillsatts.

Sikkerhet

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

avkjøle i 1 minutt mellom hver økt på 10 sekunder.

- Ikke overskrid maksimumskapasiteten oppgitt i behandlingsveiledningen (se illustrasjon **G**).
- Ta knivenheten ut før du tømmer bollen.
- Ikke bruk en hakkemaskin som er skadet. Få den sjekket eller reparert: se under 'Service og kundetjeneste'
- Ikke la strømkoblingen, ledningen eller støpselet bli vått.
- Ikke la ledningen henge over bordkanten eller arbeidsbenken, eller komme i kontakt med varme overflater.
- Du må aldri gå fra maskinen når den er i bruk.
- Dette apparatet egner seg ikke for behandling av svært harde matvarer, f.eks. isbiter, kaffebønner, harde krydderarter eller maling av strøsukker til finkornet farin.
- 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.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- **Misbruk av minikutteren kan medføre skade.**
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Rengjøring

Se illustrasjon **H**

- 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.
- Visse matvarer kan misfarge plasten. Dette er helt normalt og vil ikke skade plasten eller påvirke smaken på maten. Gni med en klut dyppet i vegetabilsk olje for å fjerne misfargingen.

Lokk/bolle/knivblad

- Delene kan vaskes for hånd og i oppvaskmaskin.
- 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.

Din Kenwood Minihakker passer til å hakke opp en rekke matvarer, inkludert nøtter, brødsmler, kjøtt (rått og kokt), løk, hvitløk og fruktpuré. Du kan også lage majones ved å tilsette olje til de gjenværende ingrediensene via oljetilførselskopp (se vedlagte oppskrift).

Før første gangs bruk

- Fjern knivdekslene av plast fra knivbladet. **Vær forsiktig – knivbladene er svært skarpe.** Disse dekslene skal kastes siden de kun er for å beskytte bladet under produksjon og transport.
- Vask delene: se under 'Rengjøring' **H**.

Deler

- ① Oljetilførselskopp
- ② Lokk
- ③ Knivenhet
- ④ Bolle
- ⑤ 2-hastigheters kontrollknapp
- ⑥ Motordel med fast drivaksel

Slik bruker du minikutteren

Se illustrasjonene **A** - **E** og **G**

Minikutteren fungerer ikke med mindre bollen og lokket er korrekt satt på.

Hastighet 1	Skyv kontrollknapp-pen halvveis ned.
Hastighet 2	Skyv kontrollknapp-pen helt ned.
Pulsering (P)	Bruk en Start/ Stopp-handling.

Tips

- **Viktig** - Hvis du lager mat til spedbarn eller små barn skal du alltid se etter at ingrediensene er helt blandet før du mater barnet.
- **Når du blander væsker skal du ikke fylle bollen mer enn halvfull.**
- Pass på at du ikke kjører enkelte ingredienser for lenge. Du skal stanse ofte for å sjekke konsistensen.
- Behandling av krydder anbefales ikke siden de kan skade plastdelene.
- 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.

Feilsøkingsveiledning		
Problem	Årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Ingen strøm.	Sjekk at apparatet er tilkoblet.
	Lokket sitter ikke korrekt på.	Sjekk at lokket er korrekt låst på plass.
Apparatet begynner å gå saktere eller jobbe hardt under behandlingen.	Anbefalt mengde overskredet.	Se anbefalt behandlingsveiledning for mengder som kan behandles.
	Anbefalt driftstid overskredet.	Ved behandling av store mengder slik som kjøtt, må du ikke kjøre i mer enn 10 sekunder om gangen. La avkjøle i 1 minutt mellom hver økt på 10 sekunder.
Dårlig kutteresultater.	Anbefalt mengde overskredet.	Se tipsdelen og følg behandlingsveiledningen G .
Plastdelene er misfarget etter behandling.	Visse matvarer kan misfarge platen – dette er normal og er ikke skadelig for platen eller påvirker smaken på maten.	Gni med en klut dyppet i vegetabilsk olje for å fjerne misfargingen.

Service og kundetjeneste

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



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

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

Oppskrifter

Fransk dressing

¼ ts salt

knivsodd pepper

¼ ts tørr sennep

¼ ts sukker

15 ml/1 ss eddik

30 ml/2 ss salatolje

Ha alle ingrediensene i hakkemaskinen og bland godt. Merk: oljen skiller seg når den blir stående, så om nødvendig skal du blande ingrediensene rett før dressing skal brukes.

Røkt makrellpostei

50 g røkt makrell

25 g kremost

(Om ønskelig)

salt, pepper og sitrønsaft

Kjør makrellen til den er hakket. Skrap ned, sett til kremosten og krydderet, om ønskelig. Bland til en jevn blanding.

Avokado-dip

½ moden avokado (oppskåret i

1 cm terninger)

½ hvitløkskløft

50 g naturell yogurt av gresk type

1-2 dusker frisk dill, grovhakket

Ha alle ingrediensene i bollen og bland til en jevn blanding.

Majones

125 ml olivenolje

1 helt egg

2 dråper sitrønsaft

salt og pepper

Se illustrasjon **F**

Plasser alle ingrediensene unntatt olje i bollen. Sett på lokket. Still inn på hastighet 2 og tilsett oljen gradvis. Pass på at du heller oljen i en jevn strøm. Slå av når all olje er tilsatt.

Turvallisuus

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

yhtäjaksoisesti 10 sekuntia pitempään. Anna laitteen jäähtyä 1 minuutin ajan jokaisen 10 sekunnin käyttöjakson välillä.

- Älä ylitä käyttöohjeessa mainittuja suurimpia määriä (katso kuvaa **G**).
- Irrota terä ennen kuin tyhjennät kulhon.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso kohta 'Huolto ja asiakaspalvelu'.
- Älä koskaan anna moottoriosan, liitosjohdon tai pistotulpan kastua.
- Älä anna ylimääräisen liitosjohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä koskaan jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Tämä leikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten, esimerkiksi jääkuutioiden, kahvipapujen tai kovien mausteiden hienontamiseen. Sillä ei voida myöskään jauhaa karkeaa sokeria hienommaksi.
- 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.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.

- **Pienoisleikkurin väärinkäyttö voi johtaa onnettomuuksiin.**
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Puhdistus

Katso kuvia

- Sammuta laite ja irrota virtajohto pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- Älä upota laitteen moottoriyksikköä veteen. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa.
- Käsittele terää varovasti, sillä se on erittäin terävä.
- Jotkin ruoka-aineet saattavat johtaa muovipintojen värjäytymiseen. Tämä on täysin normaalia, eikä se vahingoita muovia, eikä vaikuta ruoan makuun. Voit puhdistaa värjäytyneen muovipinnan hankaamalla sitä kasvisöljyyn kastetulla liinalla.

Kansi, kulho ja terä

- Laitteen osat voidaan pestä joko käsin tai 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.

Kenwood-pienoisleikkuri sopii useiden erilaisten ruoka-aineiden pilkkomiseen ja hienontamiseen, esim. pähkinät, korppujauhot, liha (raaka ja kypsennetty), sipuli, valkosipuli ja hedelmät. Voit myös valmistaa majoneesia lisäämällä jäljellä oleviin aineksiin öljyä öljynsyöttökupin kautta (katso oheinen resepti).

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista muoviset suojukset leikkuriteristä. **Ole varovainen, leikkuriterät ovat hyvin teräviä.** Heitä suojukset pois, sillä ne on asennettu suojaamaan teriä vain laitteen valmistuksen ja kuljetuksen ajaksi.
- Pese osat: katso kohta 'Puhdistus' **H**.

Selite

- ① Öljynsyöttökuppi
- ② Kansi
- ③ Hienonnusterä
- ④ Kulho
- ⑤ Kaksinopeuksinen ohjauspainike
- ⑥ Kiinteällä akselilla varustettu moottoriyksikkö

Pienoisleikkurin käyttö

Katso kuvia **A - **E** & **G****

Pienoisleikkuri ei toimi, jos kulhoa ja kantta ei ole asetettu oikein paikoilleen.

Nopeus 1	Paina ohjauspainike puoliväliin alas.
Nopeus 2	Paina ohjauspainike täysin alas.
Syketoiminto (P)	Käynnistä / pysäytä toistuvasti.

Vihjeitä

- **Tärkeää** – Jos valmistat ruokaa vauvoille tai pienille lapsille, tarkasta aina ennen syöttämistä, että aineosat ovat sekoittuneet oikein.
- **Kun sekoitat nestemäisiä raaka-aineita, älä täytä kulhoa yli sen puolivälin.**
- Varo ruoka-aineiden liiallista käsittelyä. Pysäytä laite ja tarkasta aineen rakenne usein.
- Mausteiden hienonnusta leikkurissa ei suositella, sillä ne voivat vahingoittaa muoviosia.
- 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.

Ongelmanratkaisu		
Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laite ei saa virtaa.	Tarkista, että laite on kytketty sähköverkkoon.
	Kansi ei ole lukkiutunut oikein.	Tarkista, että kansi on lukkiutunut oikein.
Laitteen toiminta alkaa hidastua tai vaikeutua käytön aikana.	Suositettu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttöohjeesta aineiden suositettuja käyttömääriä.
	Suositettu käyttöaika on ylitetty.	Lihaa tai muita raskaita aineksia käsiteltäessä älä käytä leikkuria yhtäjaksoisesti 10 sekuntia pitempään. Anna laitteen jäähtyä 1 minuutin ajan jokaisen 10 sekunnin käyttöjakson välillä.
Hienonnustulokset ovat huonoja	Suositettu määrä aineksia on ylitetty.	Katso käyttövinkkejä ja seuraa käyttöohjeita G .
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.

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.

Reseptejä

Ranskalainen salaattikastike

¼ tl suolaa

hyppysellinen pippuria

¼ tl sinappijauhetta

¼ tl sokeria

1 rkl etikkaa

2 rkl öljyä

Aseta kaikki raaka-aineet pienoisleikkuriin ja sekoita ne hyvin. Huomaa: öljy erkanee kastikkeen seisoessa, joten sekoita kastike tarpeen mukaan juuri ennen käyttöä.

Savumakrillipasteija

50 g savumakrillia

25 g tuorejuustoa

(haluttaessa)

suolaa, pippuria ja sitruunamehua

Hienonna makrilli leikkurilla.

Kaavi reunat, lisää tuorejuusto ja haluamasi mausteet. Sekoita tasaiseksi.

Avokadodippi

*½ kypsää avokadoa (leikattu
1 cm:n kuutioiksi)*

½ valkosipulin kynttä

50 g kreikkalaistyyppistä

luonnonjogurttia

*1–2 versoa tuoretta tilliä,
karkeasti pilkottuna*

Aseta kaikki raaka-aineet kulhoon ja sekoita ne tasaiseksi.

Majoneesi

125 ml oliiviöljyä

1 kokonainen kananmuna

2 pisaraa sitruunamehua

suolaa ja pippuria

Katso kuvaa

Pane kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta kulhoon.

Aseta kansi paikoilleen. Kytke nopeus 2 toimintaan ja lisää öljyä vähitellen. Varmista, että öljy valuu tasaisesti kulhoon. Pysäytä laitteen toiminta, kun kaikki öljy on lisätty.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olunuz. **Keskin bıçakları tutarken, kaseyi boşaltırken ve temizleme sırasında kesici kenardan uzak durarak bıçağın tepesinden parmak uçlarınızla tutun.**
- **Sıcak malzemeleri İŞLEMEYİN.**
- **Ani buhar nedeniyle mini doğrayıcı kasesinden sıcak sıvı çıkabileceğinden cihaza sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun.**
- Başiboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Yiyecek kesici elektrik akımına bağlı olduğu sırada elinizi, mutfak araç ve gereçlerini çanaktan uzak tutunuz.
- Et gibi ağır yükler işlenirken, 10 saniyeden daha uzun aralıksız çalıştırmayın. Her 10 saniyelik çalışmadan sonra 1 dakika soğumaya bırakın.

- İşleme kılavuzunda (bakınız çizim **G**) önerilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Çanağı boşaltmadan önce bıçakları çıkarınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir zaman kullanmayınız. Hasarlı aygıtı denetimden ya da onarımdan geçirtiniz. Bu konuda ‘Servis ve müşteri hizmetleri’ bölümüne bakınız.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini hiçbir biçimde ıslatmayınız.
- Elektrik kordon fazlasının çalışma yüzeyinden sarkmamasına ve sıcak yüzeylere dokunmamasına dikkat ediniz.
- Aygıtı kullanırken başından ayrılmayınız.
- Bu cihaz, buz küpleri, kahve çekirdekleri, sert baharatlar gibi çok sert gıdaların işlenmesi ya da toz şekerden pudra şekeri yapılması için uygun değildir.
- 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.

- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- **Mini doğrayıcının yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.**
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Temizlik

Bakınız Çizim H

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce fişini her zaman prizden çekiniz.
- Güç ünitesini suya sokmayın. Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden çok dikkatli olunuz.
- Bazı yiyecekler plastiğin rengini bozabilir. Bu tamamen normaldir ve ne plastiğe ne de yemeğinizin lezzetine zarar vermeyecektir. Renk bozulmasını kaldırmak için bitkisel yağa batırılmış bir bezle silin.

Kapak/çanak/bıçak

- Parçalar elde ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Aygıtın parçalarını Buharla Arındırma aygıtı ile mikroplardan arındırmaya çalışmayınız. Böyle bir aygıt yerine üreticinin yönergeleri uyarınca mikroplardan arındırma çözeltisi kullanınız.

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.

Kenwood Mini Doğrayıcı kuru yemişler, ekmek kırıntıları, et (çiğ ve pişmiş), soğan, sarımsak ve meyve püresi gibi çok çeşitli gıdaların doğranması için uygundur. Malzemelere yağ eklemeye haznesinden yağ ekleyerek mayonez bile yapabilirsiniz (bkz. tarifler).

İlk kullanımdan önce

- Bıçaktan plastik bıçak kapaklarını çıkarın. **Dikkat edin bıçaklar çok keskindir.** Bu kapaklar bıçağı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdırlar.
- Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'Temizlik' **H** bölümüne bakınız.

Parçalar

- ① Yağ eklemeye haznesi
- ② Kapak
- ③ Bıçak
- ④ Çanak
- ⑤ İki hızlı kontrol düğmesi
- ⑥ Sabit işletme milli güç ünitesi

Mini doğrayıcınızı kullanmak için

Çizimlere **A - **E** ve **G** bakın**

Kase ve kapak doğru şekilde takılmadıkça mini doğrayıcınız çalışmayacaktır.

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

Yararlı bilgiler

- **Önemli not** – Bebekler ve küçük çocuklar için yiyecek hazırlarken yiyeceklerin iyice karışmış olduğuna dikkat ediniz.
- **Sıvı yiyecekleri karıştırmak için çanağı yalnızca yarıya kadar doldurunuz.**
- Bazı içerikleri gereğinden fazla işlemeyiniz. Zaman zaman aygıtı durdurarak işlediğiniz içeriklerin istenen kıvamda olup olmadığını kontrol ediniz.
- Baharatların işlenmesi plastik parçalara zarar verebileceği için önerilmemektedir.
- Eşit şekilde işlenmesini sağlamak için, durdurun ve kase nin kenarlarındakileri aşağı doğru sıyırın.
- En iyi sonuç, gıdaların küçük parçalar halinde doğranması ve her bir seferde küçük miktarların doğranması ile elde edilir.
- Yeşil bitkiler temiz ve kuru olduklarında daha iyi doğranacaktır.
- Ekmek kırıntısı için en iyi sonuç bayat ekmek ile elde edilir.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Güç yok.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.
	Kapak doğru kilitlenmemiştir.	Kapağın doğru şekilde kilitlenip kilitlenmediğini kontrol edin.
İşleme sırasında cihaz yavaşlıyor veya zorlanıyor.	Önerilen miktar aşılmış.	İşlenecek miktarlar için tavsiye edilen işleme kılavuzuna bakın.
	Tavsiye edilen çalışma süresi aşılmış.	Et gibi ağır yükler işlenirken, 10 saniyeden daha uzun aralıksız çalıştırmayın. Her 10 saniyelik çalışmadan sonra 1 dakika soğumaya bırakın.
Kötü doğrama sonuçları.	Önerilen miktar aşılmış.	İpucu bölümüne bakın ve işleme kılavuzuna uyun G .
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 yağda batırılmış bir bezle silin.

Servis ve müşteri hizmetleri

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

Yiyecek tarifleri

Fransız Salata Sosu

¼ çaykaşığı tuz

bir tutam biber

¼ çaykaşığı kuru hardal

¼ çaykaşığı şeker

15 ml/1 çorbakaşığı sirke

30 ml/2 çorbakaşığı salata yağı

İçeriklerin tümünü yiyecek işleyiciye doldurunuz ve iyice karıştırmaya kadar aygıtı çalıştırınız. Not: salata sosunu aygıtta bıraktığınız takdirde sosun yağı yukarı çıkacaktır. Bu yüzden, kullanımdan önce sosu karıştırınız.

Tütsülenmiş Uskumru Patesi

50 gr tütsülenmiş uskumru

25 gr krem peynir

(İsteğe göre)

tuz, biber, limon suyu

Uskumruyu parçalanıncaya kadar yiyecek kesicide işleyiniz. Parçalanmış uskumruyu çanağın ortasına yayın ve krem peynir ekleyiniz. İsterseniz çeşni ekleyebilirsiniz. İsteddiğiniz kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

Avokado Sosu

½ olgun avokado (1 cm.lik küpler halinde kesin)

½ diş sarmısak

50 gr yoğurt

1-2 tane kesilmiş dereoto

Tüm içerikleri çanağa doldurunuz ve istediğiniz kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

Mayonez

125 ml zeytinyağı

1 bütün yumurta

2 damla limon suyu

tuz ve biber

Bakınız çözüm **F**

Yağ dışındaki tüm malzemeleri kaseye yerleştirin. Kapağı takın. Hızı 2'ye ayarlayın ve yağı yavaş yavaş ilave edin. Yağı sabit bir hızda ekleyin. Yağın tamamı eklendiğinde, cihazı durdurun.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Sekací nůž je ostrý, dávejte pozor, abyste se neporezali. **Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování nádoby a čištění vždy držte sekací nůž za jeho horní část, co nejdále od ostří.**
- **NEZPRACOVÁVEJTE horké ingredience.**
- **Při nalévání horké tekutiny do misky minisekáčku buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.**
- Přístroj vždy vypněte a odpojte od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním.
- Ruce ani kuchyňské náčiní nedávejte do misky, je-li spotřebič zapojen do proudu.

- Při zpracování tužších potravin, např. masa, nenechávejte přístroj puštěný bez přerušení déle než 10 sekund. Poté, co byl přístroj 10 sekund puštěný, nechejte ho před dalším použitím 1 minutu vychladnout.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené v tabulce nastavení (viz ilustrace **G**).
- Nejdříve vždy sekací nůž vyndejte, teprve potom začněte misku vyprazdňovat.
- Poškozený spotřebič nepoužívejte. Dejte ho překontrolovat a spravit; viz „Servis a údržba“.
- Dávejte pozor, aby hnací jednotka, šňůra a zástrčka nebyly vlhké.
- Dbejte na to, aby šňůra nepřepadala přes okraj stolu či kuchyňské desky a aby se nedotýkala horkých povrchů.
- Zapnutý spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Tento přístroj není vhodný ke zpracování velmi tvrdých potravin, např. kostek ledu a kávových zrn, nebo k drcení krystalového cukru na krupicový.
- 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 nesmí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- **Nesprávné používání minisekáčku může způsobit zranění.**
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Čištění

Viz ilustrace

- 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.
- Některé potraviny mohou zbarvit plastové části. Jde o zcela normální jev, který neškodí plastu ani neovlivňuje chuť potravin. Zbarvení odstraníte pomocí hadříku namočeného do rostlinného oleje.

Víko/miska/sekací nůž

- Součásti vhodné pro ruční mytí a mytí v myčce.
- Tyto součásti nejsou vhodné k použití v parním sterilizátoru. Místo toho použijte sterilizovací roztok. Postupujte přitom podle návodu doporučeném výrobcem 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.

Minisekáček Kenwood se hodí pro sekání různých potravin, včetně ořechů, strouhanky, masa (syrového i tepelně upraveného), cibule, česneku a ovocného pyré. Můžete také připravovat majonézu přidáním oleje k ostatním ingrediencím skrz dávkovač oleje (viz recept).

Před prvním použitím

- Odstraňte plastové kryty ze sekacího nože. Buďte opatrní, protože nože jsou velmi ostré. Tyto kryty je třeba vyhodit, protože pouze chrání nože při výrobě a přepravě.
- Všechny součásti umyjte; viz část „Čištění“ **H**.

Popis

- ① Dávkovač oleje
- ② Víko
- ③ Sekací nůž
- ④ Miska
- ⑤ Dvourychlostní ovládací tlačítko
- ⑥ Hnací jednotka s pevnou hnací hřídelí

Použití minisekáčku

Viz ilustrace **A—E** a **G**

Minisekáček se nespustí, pokud nebude řádně nasazená miska a víko.

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

Rady

- **Důležité:** Při přípravě jídel pro kojence a malé děti vždy překontrolujte, zda jsou všechny příměsi řádně rozmixovány.
- **Při mixování tekutých příměsí naplňujte misku maximálně do poloviny.**
- Dávejte pozor, abyste některé příměsi nezpracovali až příliš. Strojek zastavte a pravidelně kontrolujte stav směsi.
- Nedoporučuje se zpracovávat koření, protože by mohlo poškodit plastové části.
- Rovnoměrného zpracování dosáhnete tak, že přístroj občas zastavíte a potraviny v misce 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.

Průvodce odstraňováním problémů		
Popis problému	Příčina	Řešení
Přístroj se nespustí.	Chybí napájení.	Zkontrolujte, jestli je přístroj připojený ke zdroji napájení.
	Víko není řádně nasazené a zajištěné.	Zkontrolujte, jestli je víko řádně zajištěné.
Přístroj se při zpracování potravin začne zpomalovat nebo se začne otáčet s námahou.	Bylo překročeno doporučené množství.	Množství vhodná ke zpracování najdete v tabulce doporučeného nastavení.
	Byla překročena doporučená doba zpracování.	Při zpracování tužších potravin, např. masa, nenechávejte přístroj puštěný bez přerušení déle než 10 sekund. Poté, co byl přístroj 10 sekund puštěný, nechejte ho před dalším použitím 1 minutu vychladnout.
Potraviny jsou špatně nasekané.	Bylo překročeno doporučené množství.	Projděte si tipy pro zpracování a dodržujte pokyny z tabulky 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.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštívte 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, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Receptář

Francouzská zálivka na salát (dressing)

¼ lžičky soli

trochu pepře

¼ lžičky sušené hořčice

¼ lžičky cukru

1 lžíce octa

2 lžíce olivového oleje

Všechny ingredience vložíme do minisekáčku a zpracováváme tak dlouho, až jsou řádně promixovány. Upozornění: necháte-li zálivku delší dobu stát, olej se z ní oddělí. Zálivku je proto potřeba těsně před použitím znovu promixovat.

Paštika z uzené makrely

50 g uzené makrely

25 g sýra typu „Lučina“

(Podle chuti)

sůl, pepř a citrónová šťáva

Makrelu řádně rozsekáme.

Setřeme ze stěn misky, přidáme sýr a podle chuti okořeníme.

Mixujeme, až je směs hladká.

Avokádový krém

½ zralého avokáda (nakrájená na malé kostky)

½ stroužku česneku

50 g přírodního bílého jogurtu

1–2 snítky kopru nasekané

nahrubo

Všechny příměsi vložíme do misky a mixujeme, dokud směs není hladká.

Majonéza

125 ml olivového oleje

1 vejce

2 kapky citrónové šťávy

sůl a pepř

Viz ilustrace **F**

Vložte všechny ingredience kromě oleje do misky. Nasadte víko. Zapněte přístroj na rychlost 2 a postupně přidávejte olej. Dbejte na to, aby byl přísun oleje nepřetržitý. Jakmile přidáte veškerý olej, vypněte přístroj.

Magyar

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

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan kezelje. **Az éles vágókések 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.
- Se a keze, se konyhai eszközök ne legyenek az edényben, ha a készülék feszültség alatt van.

- Nagyobb igénybevétel, például hús feldolgozása esetén ne működtesse folyamatosan 10 másodpercnél tovább. A 10 másodperces üzemeltetési szakaszok között várjon 1 percet, hogy a motor lehűljön.
- Ne lépje túl a kezelési útmutatóban megadott maximális kapacitásokat (lásd **G** ábra).
- Ne engedje, hogy kisgyermekek játsszanak a készülékkel.
- Ha a készülék megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg (l. Szerviz és vevőszolgálat).
- Ügyeljen arra, hogy a meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne érje nedvesség.
- A hálózati vezetéket óvja a forró felületektől. Ügyeljen arra is, hogy a vezeték ne lógjon le a munkaasztal széléről.
- Használat közben soha ne hagyja magára a készüléket.
- A készülék nem alkalmas nagyon kemény nyersanyagok, például jégkocka, szemes kávé, kemény fűszerek feldolgozására vagy kristálycukor porcukorra finomítására.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett

használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.

- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- **A mini aprító nem megfelelő használata sérülést okozhat.**
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Tisztítás

Lásd a **H** ábrákat

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból.
- A meghajtóegységet tilos vízbe meríteni. Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- A forgókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- Egyes élelmiszerek elszínezhetik a műanyagot. Ez teljesen normális jelenség, nem károsítja a műanyagot és nem befolyásolja az étel ízét sem.

Az elszíneződés eltávolításához dörzsölje meg növényi olajba mártott ronggyal.

Fedél/edény/forgókés

- Az alkatrészek elmoshatók kézzel és mosogatógépben is.
- 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 Kenwood mini aprító számos élelmiszer aprítására alkalmas (például dió, zsemlemorzsa, hús (nyers és főtt), hagyma, fokhagyma és gyümölcspüré). Majonézt is készíthet, ha a hozzávalókhoz olajat önt a peremes olajadagoló nyíláson keresztül (lásd a mellékelt receptet).

Az első használat előtt...

- Távolítsa el a műanyag késvédőket a vágókésről.
Legyen óvatos, mert a kések nagyon élesek. Dobja ki a késvédőket, mert azok csak a kés gyártás és szállítás közbeni védelmére szolgálnak.
- Mosogassa el az alkatrészeket (lásd: Tisztítás) **H**.

A készülék részei

- ① Peremes olajadagoló nyílás
- ② Fedél
- ③ Forgókés

- ④ Edény
- ⑤ Kétsebességes vezérlőgomb
- ⑥ Meghajtóegység rögzített hajtótengellyel

A mini aprító használata

Lásd **A** - **E** és **G** ábrák

A mini aprító akkor működik, ha az edény és a fedél megfelelően a helyén van.

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

Tanácsok

- **Figyelem!** Ha a készülékkel csecsemők vagy kisgyermekek számára készít ételt, a gyermek etetése előtt mindig ellenőrizze, hogy az összetevők megfelelően elkeveredtek-e.
- **Folyékony összetevők feldolgozásakor legfeljebb a feléig töltse meg az edényt.**
- Ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket. Feldolgozás közben rendszeresen ellenőrizze az étel állagát.
- Fűszerek feldolgozására nem javasoljuk, mivel ezek károsíthatják a műanyag alkatrészeket.
- 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.
- Zsemlemorzsához célszerű száraz kenyeret használni.

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem működik	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	A fedél nincs megfelelően rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzítve van-e.
A készülék lelassul vagy gyengül az aprítás közben.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	A feldolgozandó mennyiségekre vonatkozóan a kezelési útmutató ajánlása ad útmutatást.
	Túllépte az ajánlott működési időt.	Nagyobb igénybevétel, például hús feldolgozása esetén ne működtesse folyamatosan 10 másodpercnél tovább. A 10 másodperces üzemeltetési szakaszok között várjon 1 percet, hogy a motor lehűljön.
Az aprítás eredménye nem megfelelő.	Túllépte az ajánlott mennyiséget.	Lásd a „Tanácsok” részt és a kezelési útmutatót G .
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.

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.

Receptek

Francia salátaöntet

¼ kávéskanál só

csipetnyi bors

¼ kávéskanál mustárpor

¼ kávéskanál cukor

15 ml/1 evőkanál ecet

30 ml/2 evőkanál salátaolaj

Tegyük a hozzávalókat a mini aprítóba, és keverjük addig, amíg az öntet összeáll. Megjegyzés: ha állni hagyjuk az öntetet, az olaj kiválik a tetején, ezért szükség esetén közvetlenül a felhasználás előtt keverjük össze az öntetet.

Füstölt makréla pástétom

50 g füstölt makréla

25 g krémsajt

(ízlés szerint)

só, bors és citromlé

A mini aprítóval vágjuk darabokra a makrélát. Kaparjuk le az edény falára ragadt haldarabokat, adjuk hozzá a krémsajtot és a fűszereket, majd keverjük simára.

Avokádó mártás

½ érett avokádó (vágjuk 1 cm-es kockákra)

½ gerezd fokhagyma

50 g joghurt

1-2 szál apróra vágott friss kapor

Tegyük a hozzávalókat az edénybe, és keverjük simára.

Majonéz

125 ml olíva olaj

1 egész tojás

2 csepp citromlé

só és bors

Lásd az **F** ábrát

Öntse az olaj kivételével az összes hozzávalót az edénybe. Helyezze fel a fedelet. Kapcsoljon a 2. sebességfokozatra, és fokozatosan öntse hozzá az olajat. Ügyeljen arra, hogy az olajat egyenletesen öntse az edénybe. Az összes olaj hozzáadása után kapcsolja ki a készüléket.

Bezpieczeństwo obsługi

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

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

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

- W czasie, gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Rozdrabniając składniki obciążające urządzenie, nie używać go przez czas dłuższy niż 10 sekund ciągłej pracy. Po każdym 10-sekundowym okresie ciągłej pracy należy zrobić 1-minutową przerwę, aby nasadka ostygła.
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników podanej we wskazówkach dotyczących rozdrabniania (zob. rys. **G**).
- Przed opróżnieniem miski zdjąć ostrze.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Niepotrzebna część przewodu sieciowego nie powinna zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie, ani stykać się z gorącymi przedmiotami i powierzchniami.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do rozdrabniania bardzo twardych składników, np. kostek lodu, ziaren kawy, twardych przypraw, ani do mielenia cukru na cukier puder.

- 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.
- **Nie zgodne z przeznaczeniem użytkowanie minirozdrabniacza może grozić urazem ciała.**
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

Czyszczenie

Zob. ilustracje 

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Korpusu z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie. Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

- Dotykając ostrzy należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Pokrywa/miska/ostrza

- Części można myć ręcznie i 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.

Minirozdrabniacz marki Kenwood przeznaczony jest do rozdrabniania różnego rodzaju składników, w tym orzechów, suchego chleba na bułkę tartą, mięsa (surowego i gotowanego), cebuli, czosnku oraz owoców na przeciery. Można go również używać do przygotowywania majonezu – przez otwór wlewowy do oleju do składników wystarczy dodać olej (zob. załączony przepis).

Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć plastikowe osłony z noży. **Zachować ostrożność, ponieważ noże są bardzo ostre.** Osłony należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- Umyć części; zob. część pt.: “Czyszczenie” **H**.

Oznaczenia

- ① Otwór wlewowy do oleju
- ② Pokrywa
- ③ Ostrze
- ④ Miska
- ⑤ Dwustopniowy przycisk sterujący
- ⑥ Podstawa zasilająca z zamocowanym na stałe wałem napędowym

Obsługa minirozdrabniacza

Zob. ilustracje **A - **E** oraz **G****

Minirozdrabniacz nie będzie działał, jeżeli miska i pokrywa nie zaskoczą poprawnie na miejscu.

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

Wskazówki

- **Uwaga** - przygotowując pokarm dla niemowląt i małych dzieci, przed podaniem pokarmu zawsze sprawdzić, czy składniki zostały dokładnie rozdrobnione.
- **Miksując składniki płynne, nie napełniać miski więcej niż do połowy.**
- Uważać, aby pewnych składników nie rozdrobnić nadmiernie. Należy często przerywać pracę i sprawdzać konsystencję.
- Nie zaleca się mielenia przypraw korzennych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie plastikowych elementów.
- 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.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
	Pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana.	Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo osadzona w blokadzie bezpieczeństwa.

Urządzenie zaczyna zwalniać lub przesilać się podczas pracy.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Informacje na temat ilości składników do przetwarzania znajdują się we wskazówkach dotyczących rozdrabniania.
	Przekroczono zalecany czas pracy	Rozdrabniając składniki obciążające urządzenie, nie używać go przez czas dłuższy niż 10 sekund ciągłej pracy. Po każdym 10-sekundowym okresie ciągłej pracy należy zrobić 1-minutową przerwę, aby nasadka ostygła.
Niezadowolające wyniki siekania.	Przekroczono zalecaną ilość składników.	Zapoznać się z częścią pt. „Wskazówki” i stosować do zaleceń podanych we wskazówkach dotyczących rozdrabniania G .
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.

Serwis i punkty obsługi klienta

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

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.



Przepisy

Zaprawa do sałaty
ćwierć łyżeczki soli
szczypta pieprzu
ćwierć łyżeczki musztardy
w proszku
ćwierć łyżeczki cukru
15 ml/1 łyżka stołowa octu
30 ml/2 łyżki stołowe oleju
sałatkowego

Wszystkie składniki umieścić w minirozdrabniaczu i zmiksować, aż zostaną dobrze zblendowane. Uwaga: olej po pewnym czasie oddzieli się od reszty składników, dlatego w razie potrzeby zmiksować dressing bezpośrednio przed podaniem.

Pasztet z wędzonej makreli

50 g wędzonej makreli
25 g twarogu
(do smaku)
sól, pieprz i sok z cytryny

Zmiksować makrelę, aż zostanie odpowiednio posiekana. Zgarnąć z boków urządzenia, dodać serek kremowy i przyprawy (do smaku). Blendować do uzyskania gładkiej konsystencji.

Dip z awokado

pół dojrzałej gruszki (pokrajanej
w kostkę 1/2-1 cm)
pół ząbka czosnku
50 g, gęstego jogurtu
naturalnego
1-2 gałązki świeżego koperku,
grubo posiekane

Wszystkie składniki umieścić w misce i zmiksować do uzyskania gładkiej konsystencji.

Majonez

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

Zob. rys. **F**

Umieścić wszystkie składniki oprócz oleju w misce. Założyć pokrywę. Włączyć urządzenie na prędkości 2 i stopniowo dodawać olej. Pamiętać o tym, że olej należy wlewać stałym strumieniem. Po dodaniu całego oleju wyłączyć urządzenie.

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται
εικονογράφηση

Ασφάλεια

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

πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

- Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από το μπωλ ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Όταν επεξεργάζεστε βαριά υλικά όπως κρέας, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς διακοπή για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αφήστε την να κρυώσει για 1 λεπτό μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 10 δευτερολέπτων.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται στον οδηγό επεξεργασίας (ανατρέξτε στην εικόνα **G**).
- Αφαιρέστε τη λεπίδα του μαχαιριού πριν να αδειάσετε το μπωλ.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή τη βύσμα να βραχούν.
- Μην αφήνετε το καλώδιο που περισσεύει να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου της κουζίνας ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να τη παρακολουθείτε.

- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την επεξεργασία πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. πάγου, κόκκων καφέ, σκληρών μπαχαρικών ή για το άλεσμα κρυσταλλικής ζάχαρης σε ζάχαρη άχνη.
- 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.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Η κακή χρήση της συσκευής τεμαχισμού mini chopper μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.**
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Καθαρισμός

Ανατρέξτε στις εικόνες **H**

- 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.
- Κάποια τρόφιμα μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν προκαλεί φθορές στο πλαστικό ούτε επηρεάζει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Καπάκι/μπωλ/λεπίδα μαχαιριού

- Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο χέρι και 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.

- Η συσκευή τεμαχισμού τροφών Mini Chopper της Kenwood είναι κατάλληλη για να τεμαχίζετε μεγάλη ποικιλία τροφών, όπως ξηρούς καρπούς, φρυγανιά, κρέας (ωμό και μαγειρεμένο), κρεμμύδια, σκόρδο και φρουτοπολτό. Μπορείτε επίσης να παρασκευάζετε μαγιονέζα προσθέτοντας λάδι στα υπόλοιπα υλικά από την υποδοχή λαδιού (βλ. παρεχόμενη συνταγή).

πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα μαχαιριού. **Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Τα καλύμματα αυτά πρέπει να απορρίπτονται, καθώς χρησιμοποιούνται μόνο για την προστασία της λεπίδας κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- Πλύνετε τα μέρη: βλέπε ενότητα 'Καθαρισμός' **H**.

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Υποδοχή λαδιού
- ② Καπάκι
- ③ Λεπίδα μαχαιριού
- ④ Μπωλ
- ⑤ Διακόπτης επιλογής δύο ταχυτήτων
- ⑥ Μονάδα μοτέρ με σταθερό κινητήριο άξονα

Χρήση της συσκευής τεμαχισμού τροφών Mini Chopper

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - E & G

Η συσκευή mini chopper δεν θα λειτουργήσει εάν το μπωλ και το καπάκι δεν ασφαλίσουν σωστά.

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

Πρακτικές συμβουλές

- **Προσοχή** – Αν προετοιμάζετε τροφή για μωρά ή μικρά παιδιά, ελέγχετε πάντα ότι τα υλικά έχουν αναμειχθεί πλήρως πριν τους δώσετε την τροφή.
- **Όταν αναμειγνύετε υλικά σε υγρή μορφή μη γεμίζετε το μπωλ πάνω από τη μέση**
- Προσέχετε ώστε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά ορισμένα υλικά. Σταματάτε και ελέγχετε συχνά την υφή του μίγματος.
- Η επεξεργασία των μπαχαρικών δεν συνιστάται, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στα πλαστικά μέρη.

- 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.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά με την ενδοασφάλεια.
Η συσκευή αρχίζει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται κατά την επεξεργασία.	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στον οδηγό επεξεργασίας για τις ποσότητες επεξεργασίας.
	Η συσκευή έχει υπερβεί τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας.	Όταν επεξεργάζεστε βαριά υλικά όπως κρέας, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς διακοπή για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αφήστε την να κρυώσει για 1 λεπτό μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 10 δευτερολέπτων.
Μη ικανοποιητικός τεμαχισμός.	Έχετε υπερβεί τη συνιστώμενη ποσότητα.	Ανατρέξτε στην ενότητα «συμβουλές» και ακολουθήστε τον οδηγό επεξεργασίας G .
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.

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.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

French Dressing (σάλτσα για σαλάτα)

¼ κουταλάκι αλάτι

πρέζα πιπέρι

¼ κουταλάκι σκόνη μουστάρδας

¼ κουταλάκι ζάχαρη

15ml/1 κουταλιά ξίδι

30ml/2 κουταλιές λάδι

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στη συσκευή και ανακατέψτε τα μέχρι να αναμειχθούν καλά. Σημείωση: το λάδι θα διαχωριστεί από το μίγμα αν η σάλτσα μείνει αχρησιμοποίητη για κάποιο διάστημα, γι' αυτό ανακατέψτε τη σάλτσα αν είναι απαραίτητο αμέσως πριν τη χρησιμοποιήσετε.

Πατέ με Καπνιστό Κολιό

50γρ καπνιστός κολιός

25γρ ανθότυρο

(προαιρετικά)

αλάτι, πιπέρι και χυμός

λεμονιού

Επεξεργαστείτε τον κολιό μέχρι να τεμαχιστεί. Σπρώξτε προς τα κάτω και αφαιρέστε την τροφή από τα τοιχώματα του μπωλ, προσθέστε το ανθότυρο και καρκεύματα αν επιθυμείτε. Αναμείξτε μέχρι το μίγμα να αποκτήσει λεία υφή.

Μίγμα Σάλτσας Αβοκάντο

½ ώριμο αβοκάντο (κομμένο σε κύβους 1εκ)

½ σκελίδα σκόρδο

50γρ γιαούρτι

1-2 κλωναράκια φρέσκο άνηθο, χοντροκομμένα

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο μπωλ και αναμείξτε μέχρι το μίγμα να αποκτήσει λεία υφή.

Μαγιονέζα

125 ml ελαιόλαδο

1 ολόκληρο αυγό

*2 σταγόνες χυμό λεμονιού
αλάτι και πιπέρι*

Ανατρέξτε στην εικόνα F

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο μπωλ, εκτός από το λάδι. Τοποθετήστε το καπάκι. Επιλέξτε την Ταχύτητα 2 και προσθέστε σταδιακά το λάδι. Φροντίστε να προσθέσετε το λάδι χωρίς διακοπές. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αφού προσθέσετε όλο το λάδι.

Меры безопасности

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

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

- **НЕ СЛЕДУЕТ** обрабатывать горячие ингредиенты.
- **Будьте осторожны, если вы наливаете горячую жидкость в чашу мини-измельчителя, так как при внезапном образовании пара ее может выбросить наружу.**
- Перед монтажом, демонтажом или чисткой всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, если вы оставляете его без присмотра.

- Следите за тем, чтобы руки и посторонние предметы не попадали внутрь чаши, когда он включен в сеть.
- При переработке партий тяжелых before партий продуктов, таких как мясо, не допускайте, чтобы прибор работал более 10 секунд. После каждого периода работы длительностью в 10 секунд сделайте паузу в 1 минуту.
- Не превышайте предельные значения, указанные в руководстве по обработке продуктов (см. иллюстрацию **G**).
- Перед тем как опорожнить чашу, снимите нож.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Отдайте его для проверки и проведения ремонта. См. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, сетевой шнур и его вилку.
- Сетевой шнур электроприбора не должен свешиваться с края стола или другой рабочей поверхности, а также касаться горячих поверхностей.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- Прибор не подходит для переработки очень твердых продуктов, например, ледяных кубиков, кофейных зерен, твердых специй или измельчения гранулированного сахара до состояния сахарной пудры.
- 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.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- **Неправильное использование вашего мини-измельчителя может привести к травме.**
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Чистка

См. иллюстрации 

- 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.
- Некоторые продукты могут обесцвечивать пластик. Это совершенно нормально и не повредит пластик и не повлияет на вкус вашей еды. Протрите ткань, смоченную в растительном масле, чтобы удалить обесцвечивание.

Крышка / чаша / лезвие ножа

- Компоненты прибора можно мыть вручную и 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.

Ваш мини-измельчитель Kenwood подходит для нарезки целого ряда продуктов, включая орехи, сухари, мясо (сырое и приготовленное), лук,

чеснок и фрукты. Вы также можете делать майонез, добавляя масла к остальным ингредиентам через колпачок для подачи масла (книга рецептов прилагается).

Перед первым использованием

- Снимите пластиковые защитные крышки с лезвия ножа. **Будьте осторожны, так как лезвия очень острые.** Эти крышки следует утилизировать, так как они предназначены для защиты лезвия только при изготовлении и транспортировке.
- Вымойте все детали: см. раздел “Очистка” **H**.

Основные компоненты

- ① Колпачок для подачи масла
- ② Крышка
- ③ Лезвие ножа
- ④ Чаша
- ⑤ Кнопка двухскоростного управления
- ⑥ Блок питания с неподвижным приводным валом

Как пользоваться мини-измельчителем.

См. иллюстрации **A - E & G**

Ваш мини-измельчитель будет работать только при условии, что чаша и крышка зафиксированы правильно.

Скорость 1	Поверните кнопку управления на половину поворота вниз.
Скорость 2	Поверните кнопку управления вниз до конца.
Импульсный режим (P)	Используйте кнопку Пуск/Стоп.

Советы:

- **Внимание!** Если вы готовите пищу для грудных или маленьких детей, перед кормлением убедитесь в том, что пища тщательно измельчена.
- **При смешивании жидких компонентов наполняйте чашу не более чем на половину ее емкости.**
- Остерегайтесь излишнего перемалывания ингредиентов. Чаще останавливайте электродвигатель и проверяйте консистенцию продуктов.
- Не рекомендуется перерабатывать специи, так как это может привести к повреждению частей прибора.
- 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.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
Прибор не работает.	Нет питания.	Убедитесь в том, что прибор подключен к сети.
	Крышка не зафиксирована правильно.	Убедитесь в том, что крышка правильно заблокирована.
Работа прибора начинается замедляться или становится затрудненной во время обработки.	Превышение рекомендованного количества.	Количества, подлежащие обработке, указаны в рекомендованном руководстве.
	Превышение рекомендуемого времени работы.	При переработке партий тяжелых before партий продуктов, таких как мясо, не допускайте, чтобы прибор работал более 10 секунд. После каждого периода работы длительностью в 10 секунд сделайте паузу в 1 минуту.
Плохие результаты измельчения.	Превышение рекомендуемого количества.	См. раздел рекомендаций и следуйте указаниям из руководства по обработке G .
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..

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.

- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Сделано в Китае.



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

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

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

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

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:
Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2020 года = 20T04

EAC

Модель	TYPE CH18B
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	300 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.
--------------------	---

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

Импортёр и уполномоченная
организация на принятие
претензий:

ООО «Делонги», Россия,
127055,
Москва, ул. Сущёвская, д. 27,
стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76

Кулинарные рецепты:

Французская приправа (соус)

*¼ чайной ложки соли
щепотка перца
¼ чайной ложки сухой горчицы
¼ чайной ложки сахара
15 мл / 1 столовая ложка уксуса
30 мл / 2 столовых ложки
растительного масла для
заправки салатов*

Поместите все ингредиенты
в мини-измельчитель и
обработайте их, пока они
хорошо не перемешаются.
Примечание: через некоторое
время растительное масло
отделяется от соуса,
поэтому при необходимости,
приготавливайте эту приправу
непосредственно перед
подачей на стол.

Паштет из копченой макрели (скумбрии)

*50 г копченой макрели
25 г сливочного сыра
(по вкусу)
соль, перец и сок лимона*

Перемалывайте макрель до
готовности. Выньте ее из
чоппера, добавьте сливочный
сыр и приправьте по вкусу.
Смешивайте до однородного
состояния.

Соус из авокадо

*½ спелого авокадо
(порезанный кубиками
размером 1 см)
½ зубчика чеснока
50 г натурального греческого
йогурта
1-2 веточки крупно
порезанного свежего укропа*

Поместить все ингредиенты
в чашу и смешивать до
однородного состояния.

Майонез

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

См. иллюстрацию **F**

Поместите все ингредиенты,
кроме растительного масла, в
чашу. Зафиксируйте крышку.
Переключите на скорость 1 и
постепенно добавляйте масло.
Обеспечьте постоянную
подачу масла. Выключите,
когда все масло будет
добавлено.

Қауіпсіздік

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

- Ет сияқты салмағы ауыр заттарды өңдеген кезде 10 секундтан ұзақ жұмыс жасамаңыз. Әр 10 секундтық жұмыс кезінде 1 минут ішінде салқындатыңыз.
- Өңдеу нұсқаулығында көрсетілген ең жоғарғы қуаттан асырмаңыз (**G** суретін қараңыз).
- Тостағанды босатар алдында пышақ жүзін алып тастаңыз.
- Зақымдалған аспапты ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: ‘Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес’ бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігінің, сым мен айырдың сулануын ешқашан болдырмаңыз.
- Сымның артық бөлігінің үстел шетінен немесе жұмыс жазығынан салпылдауын немесе ыстық беттерге жанасуын болдырмаңыз.
- Аспапты ешқашан назарсыз қалдырмаңыз.
- Бұл құрылғы мұз текшелері, кофе дәндері, қатты дәмдеуіштер сияқты тым қатты тағамдарды өңдеуге немесе құмшекерді қант ұнтағына ұсақтауға жарамайды.
- 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.
- Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
- **Шағын ұсақтағышты дұрыс пайдаланбау салдарынан жарақаттануыңыз мүмкін.**
- 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.

Жуу

Н суреттерін қараңыз

- Жуу алдында әрқашан өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат блогын суға батырмаңыз. Дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз.
- Пышақ жүзін абайлап ұстаңыз-ол өте өткір.
- Кейбір тағамдар пластиктің түссізденуіне себеп болуы мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және пластикке зиян келтірмейді немесе тағам дәміне әсер етпейді.

Түссізденуді кетіру үшін көкөніс майына малынған шүберекпен сүртіңіз.

Қақпақ/тостаған/пышақ жүздері

- Бөлшектер қол жууға және ыдыс жууға жарамды.
- 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.

Сіздің Kenwood Мини Ұсақтағыш бірқатар тағамдарды ұсақтауға арналған оның ішінде жаңғақтар, кептірілген нан, ет (шикі және пісірілген), пияз, сарымсақ пен жеміс езбесі. Сонымен қатар сіз қалған тағамдарға май беретін тостаған арқылы май косып, майонез жасай аласыз.

Алғашқы рет қолданар алдында

- Пышақ жүзінен жүздердің пластикалық қақпақтарын алыңыз. **Пышақ жүздері өткір, абай болыңыз.** Бұл қақпақтарды алып тастау керек, өйткені олар пышақты өндіріс пен тасымалдау кезінде ғана қорғайды.
- Бөлшектерді жуыңыз: «Жуу» бөлімін қараңыз **H**.

Перне

- ① Май беретін тостаған
- ② Қақпақ
- ③ Пышақ жүздері
- ④ Тостаған

- ⑤ Екі жылдамдықты басқару батырмасы
- ⑥ Бекітілген жетек білігі бар қуат блогы

Шағын ұсақтағышыңызды пайдалану үшін

A E & G суреттерін қараңыз

Шағын ұсақтағышыңыз тостаған мен қақпақ дұрыс салынбаса жұмыс істемейді.

1-жылдамдық	Басқару батырмасын жартылай басыңыз.
2-жылдамдық	Басқару батырмасын соңына дейін басыңыз.
Импульс (P)	Іске қосу/тоқтату әрекетін қолданыңыз.

Кеңестер

- **Маңызды** - Бөпелер мен кішкентай балаларға тағам дайындаудан кейін әрқашан барлық құрамалардың бөлшектенгенін тамақтану алдында тексеріңіз.
- **Сұйық құрамаларды араластырғанда тостағанды оның ½ бөлігінен көп толтырмаңыз.**
- Кейбір заттардың тым өңдеуін болдырмаңыз. Жиі тоқтап, қоюлықты тексеріңіз.
- Дәмдеуіштерді өңдемеген жөн, себебі олар пластикалық бөлшектерді зақымдауы 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.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себеп	Шешім
Құрылғы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Құрылғының розеткаға дұрыс жалғанғанын тексеріңіз.
	Қақпақ дұрыс құлыпталмаған.	Қақпақтың дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.
Құрылғы өңдеу кезінде баяу немесе ауыр жұмыс істей бастайды.	Ұсынылған мөлшерден асырылды.	Өңдеуге болатын мөлшерді ұсынылған өңдеу нұсқаулығынан қараңыз.
	Ұсынылған жұмыс уақыты асырылды.	Ет сияқты салмағы ауыр заттарды өңдеген кезде 10 секундтан ұзақ жұмыс жасамаңыз. Әр 10 секундтық жұмыс кезінде 1 минут ішінде салқындатыңыз.
Ұсақтау нәтижесі нашар.	Ұсынылған мөлшерден асырылды.	Нұсқау бөлімін қарап, өңдеу нұсқаулығын сақтаңыз G .
Өңдеуден кейін пластикалық бөлшектер түссізденді.	Кейбір тағамдар пластиктің түссізденуіне себеп болуы мүмкін — бұл қалыпты жағдай және пластикке зиян келтірмейді немесе тағам дәміне әсер етпейді.	Түссізденуді кетіру үшін көкөніс майына малынған шүберекпен сүртіңіз.

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: 4-апта, қаңтар, 2020 = 20T04

EAC

Үлгі	TYPE CH18B
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	300Вт
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
Суцеская
27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76

Рецепттер

Француз тұздығы

*¼ шай қасық тұз
1 түйір қара бұрыш
¼ шай қасық құрғақ қыша
¼ шай қасық қант
15 мл / 1 ас қасық сірке
қышқылы
30 мл / 2 ас қасық салат майы*

Барлық құрамаларды мини ұсақтағышқа салып, толықтай ыдыратқанға дейін араластырыңыз. Ескерту: тұрғанда май бөліктенеді,

сондықтан, тұздықты тура қажет болатын кездің алдында араластырыңыз.

Сүрленген скумбрия паштеті

*50 г сүрленген скумбрия
25 г кілегейлі ірімшік
(қалауыңыз бойынша)
тұз, бұрыш, лимон шырыны*

Ұсақтау алдында скумбрияны өңдеңіз. Тазалап, кілегейлі ірімшік пен дәмдеуіштерді қалауыңызша қосыңыз. Біркелкі қоспаға дейін араластырыңыз.

Авокадо тұздығы

*½ авокадо (1 см текшелерге кесіңіз)
½ сарымсақ тісі
50 г табиғи Грек йогурты
1-2 жас аскөк шыбығы,
ұсақталған*

Барлық құрамаларды тостағанға салып, біркелкі қоспаға дейін араластырыңыз.

Майонез

*125 мл зәйтүн майы
1 жұмыртқа
2 тамшы лимон шырыны
Тұз бен қара бұрыш*

F суретін қараңыз

Майдан басқа барлық ингредиенттерді тостағанға салыңыз. Қақпақта бекітіп салыңыз. 2-жылдамдыққа ауысып, біртіндеп май қосыңыз. Майдың тоқтаусыз құйылуын қамтамасыз етіңіз. Барлық май қосылғанда құрылғыны өшіріңіз.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Nože sú ostré, takže s nimi manipulujte opatrne. **Pri manipulácii s ostrými čepeľami 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 zostane bez dozoru.
- Ruky a kuchynské náradie nevkladajte do misy, keď je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Pri spracovaní ťažkých ingrediencií, ako je mäso, nepracujte bez

prestávky dlhšie ako 10 sekúnd.
Medzi každou 10 sekundovou
operáciou nechajte spotrebič 1
minútu vychladnúť.

- Neprekračujte maximálne kapacity uvedené v pokynoch na spracovávanie (pozri obrázok **G**).
- Pred vyprázdnením misy vyberte nožovú jednotku.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. Dajte si ho skontrolovať alebo opraviť. Prečítajte si časť Servis a starostlivosť o zákazníkov.
- Nikdy nedovoľte, aby pohonná jednotka, elektrická šnúra alebo zástrčka zmokli.
- Elektrickú šnúru nenechávajte visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich povrchov.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Tento spotrebič nie je vhodný na spracovanie veľmi tvrdých potravín, napríklad kociek ľadu, kávových zŕn, tvrdého korenia alebo na mletie granulovaného cukru na práškový cukor.
- 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.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- **Nesprávne použitie vášho mini sekáčika môže mať za následok zranenie.**
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

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.
- 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.

Misa/nožová jednotka/veko

- Tieto diely sa môžu umývať ručne ako aj v umývačke riadu.
- Súčasti tohto zariadenia nie sú vhodné na používanie v parnom sterilizátore. Namiesto toho používajte sterilizačné roztoky podľa inštrukcií ich výrobcov.

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.

Tento mini sekáč Kenwood je vhodný na sekanie škály potravín vrátane jadrových plodov, pečiva, mäsa (surového a vareného), cibule, cesnaku a ovocia. Umožňuje aj prípravu majonézy pridávaním oleja k spracovávaným potravinám cez otvor na pridávanie oleja (prečítajte si poskytnutý recept).

Pred prvým použitím

- Odstráňte plastové kryty čepele z čepele noža. **Dávajte pozor, pretože čepele sú veľmi ostré.** Tieto kryty by sa mali zlikvidovať, pretože slúžia iba na ochranu čepele počas výroby a prepravy.
- Poumývajte jednotlivé časti: pozri Čistenie **H**.

Legenda

- ① Otvor na pridávanie oleja
- ② Veko
- ③ Nožová jednotka
- ④ Misa
- ⑤ Dvojrýchlostné ovládacie tlačidlo
- ⑥ Pohonná jednotka s pevným hnacím hriadeľom

Používanie minisekáčika

Pozrite si obrázky **A - E** a **G**

Váš mini sekáčik nebude fungovať, pokiaľ nie sú misa a veko správne zaistené.

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

Rady

- **Dôležité upozornenia:** Ak budete pripravovať potravu pre bábätká alebo malé deti, pred jej podaním sa vždy uistite, že jednotlivé zložky sú dôkladne premiešané.
- **Pri mixovaní tekutých zložiek nenapĺňajte misu na viac než na polovicu.**

- Dávajte si pozor na to, aby ste niektoré zložky nespracovávali až príliš dlho. Zariadenie preto pravidelne zastavujte a kontrolujte konzistenciu pripravovaného obsahu.
- Spracovanie korenia sa neodporúča, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu plastových častí.
- Aby ste zaistili rovnomerné spracovanie, miskú zastavte a zoškrabte zo strán prísady.
- Najlepšie výsledky sa dajú dosiahnuť nakrájaním jedla na malé kúsky a sekaním malého množstva v dávkach.
- Byliny sa nasekajú lepšie, keď sú čisté a suché.
- Pri príprave strúhanky dosiahnete najlepšie výsledky zo starého chleba.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do siete.
	Veko nie je správne uzamknuté.	Skontrolujte, či je veko správne uzamknuté.
Počas spracovania sa zariadenie spomalí alebo pracuje ťažko.	Bolo prekročené odporúčané množstvo.	Množstvá na spracovanie nájdete v sprievodcovi odporúčaným spracovaním.
	Bol prekročený odporúčaný čas prevádzky.	Pri spracovaní ťažkých ingrediencií, ako je mäso, nepracujte bez prestávky dlhšie ako 10 sekúnd. Medzi každou 10 sekundovou operáciou nechajte spotrebič 1 minútu vychladnúť.
Zlé výsledky sekania.	Bolo prekročené odporúčané množstvo.	Prečítajte si časť s tipmi a postupujte podľa pokynov na spracovanie G .
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.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.

- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Číne.



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

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

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

Recepty

Francúzsky dressing

¼ ČL soli

štipka čierneho korenia

¼ ČL sušenej horčice

¼ ČL cukru

15 ml/1 PL octu

30 ml/2 PL oleja do šalátov

Všetky zložky vložte do sekáčika a dobre ich premiešajte.

Poznámka: Olej sa po odstátí dressingu oddelí, takže ak budete chcieť, dressing tesne pred jeho podaním opäť premiešajte.

Nátierka z údených makrel

50 g údenej makrely

25 g krémového syra

(individuálna voľba)

soľ, čierne korenie a citrónová šťava

Posekajte makrelu. Zoškrabte ju z vnútornej steny misy, pridajte krémový syr a prípadne aj prísady. Premixujte najemno.

Avokádový dip

½ zrelého avokáda (nakrájaného na kúsky veľkosti 1 cm)

½ strúčika cesnaku

50 g bieleho jogurtu gréckeho štýlu

1 – 2 vetvičky čerstvého kôpru nasekané nahrubo

Všetky zložky vložte do misy a premixujte najemno.

Majonéza

125 ml olivového oleja

1 celé vajce

2 kvapky citrónovej šťavy

soľ a čierne korenie

Pozrite si obrázok **F**

Vložte ingrediencie, okrem oleja, do misy. Nasadte veko. Prepnite na rýchlosť 2 a postupne prilievajte olej. Zaistite stály prítok oleja. Po doplnení všetkého oleja zariadenie vypnite.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- Поводьтеся з ножами обережно: вони гострі. **Коли працюєте з гострими лезами, виймаєте продукти з чаші та миєте пристрій, завжди тримайте лезо ножа за верхню частину, не торкаючись різучого 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.
- Не торкайтеся чаші руками та кухонним приладдям, доки пристрій під'єднаний до мережі.
- При обробці важких продуктів,

як-от м'яса, прилад не може працювати більше 10 секунд підряд. Давайте пристрою охолонути протягом 1 хвилини після кожних 10 секунд роботи.

- Не перевищуйте максимальні об'єми, зазначені в керівництві з обробки продуктів (див. ілюстрацію **G**).
- Перед вивантаженням змісту чаші зніміть ніж.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Цей пристрій не підходить для обробки дуже твердих продуктів, як-от кубиків льоду, кавових бобів, твердих спецій або для перемелювання цукрового піску на пудру.
- 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.
- Дітям категорично забороняється грати з пристроєм.
- **Невірне використання міні-подрібнювача може привести до травм.**
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Чищення

Див. ілюстрації 

- 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.
- Деякі продукти можуть змінити колір пластику. Це абсолютно нормально, не пошкодить пластик і не вплине на смак їжі. Щоб вивести ці плями, протріть тканиною, змоченою в рослинній олії.

Кришка/чаша/ніж

- Ці деталі можна мити вручну або в 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.

Ваш міні-подрібнювач Kenwood підходить для обробки багатьох продуктів, зокрема горіхів, панірувальних сухарів, м'яса (сирого й термічно обробленого), цибулі, часнику та фруктового пюре. Також у ньому можна готувати майонез. Додавайте олію до решти інгредієнтів за допомогою спеціального ковпачка (див. наведений рецепт).

Перед першим використанням

- Зніміть із леза ножа пластикові кришки. **Будьте обережні, тому що леза дуже гострі.** Утилізуйте кришки: вони призначаються для захисту лез лише під час виробництва й транспортування.
- Вимийте всі деталі, див. розділ «Чищення». **H**

Покажчик

- ① Ковпачок для подачі олії
- ② Кришка
- ③ Ніж
- ④ Чаша

- ⑤ Кнопка управління на дві швидкості
- ⑥ Блок живлення з фіксованим приводним валом

Як користуватися міні-подрібнювачем

Див. ілюстрації **A** - **E** та **G**

Міні-подрібнювач працюватиме лише після правильного розташування чаші та кришки.

Швидкість 1	Натисніть кнопку управління наполовину.
Швидкість 2	Натисніть кнопку управління повністю.
Пульсація (P)	Натискайте кнопку «Старт/Стоп».

Поради

- **Важливо!** - Під час приготування їжі для немовлят або малих дітей, завжди перевіряйте, чи ретельно перемішані інгредієнти, перед годуванням.
- **При змішуванні рідких інгредієнтів, наповнюйте чашу не більше ніж на ½ об'єму.**
- Не слід занадто подрібнювати деякі інгредієнти. Часто зупиняйтеся й перевіряйте консистенцію.
- Подрібнювати спеції не рекомендується, тому що вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Щоб продукти подрібнювалися рівномірно, зупиніть пристрій і зіскребіть їжу зі стінок чаші.
- Щоб отримати найкращий результат, поріжте продукти на маленькі шматки й подрібнюйте їх невеликими порціями.
- Для кращого подрібнення трав промийте та просушіть їх.
- Панірувальні сухарі краще робити з черствого хлібу.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Пристрій не працює.	Немає живлення.	Перевірте, чи ввімкнений пристрій у мережу.
	Кришка погано закрита.	Перевірте, щоб кришка була правильно закрита.
Пристрій сповільнюється або ледь працює.	Перевищена рекомендована кількість продуктів.	Кількість продуктів, рекомендовану для подрібнення, див. у керівництві з обробки продуктів.
	Перевищений рекомендований час.	При обробці важких продуктів, як-от м'яса, прилад не може працювати більше 10 секунд підряд. Давайте пристрою охолонути протягом 1 хвилини після кожних 10 секунд роботи.
Погане подрібнення.	Перевищена рекомендована кількість продуктів.	Дивіться розділ «Поради» та дотримуйтеся керівництва з обробки продуктів G
Колір пластикових деталей змінюється після обробки продуктів.	Деякі продукти можуть змінити колір пластику. Це нормально, не пошкодить пластик і не вплине на смак їжі.	Щоб вивести ці плями, протріть тканиною, змоченою в рослинній олії.

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.

Рецепти

Французька заправка

*¼ чайної ложки солі
щіпка перцю
¼ чайної ложки сухої гірчиці
¼ чайної ложки цукру
15 мл/1 столова ложка оцту
30 мл/2 столові ложки олії для салатів*

Помістіть усі інгредієнти в міні-подрібнювач і ретельно перемішайте. Примітка. Якщо суміш постоїть певний час, олія відшарується, тому, якщо необхідно, змішуйте заправку безпосередньо перед застосуванням.

Паштет із копченої скумбрії

*50 г копченої скумбрії
25 г м'якого сиру
(необов'язково)
сіль, перець і лимонний сік*

Подрібніть скумбрію до рівномірної консистенції. Зіскребіть зі стінок, додайте м'який сир і за бажанням приправи. Перемішайте до рівномірної консистенції.

Соус з авокадо

*½ спілого авокадо (розрізати на кубики розміром 1 см)
½ зубця часнику
50 г натурального грецького йогурту
1-2 гілки свіжого кропу,
порізаного на великі шматки*

Помістіть усі інгредієнти в чашу й змішайте до рівномірної консистенції.

Майонез

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

Див. ілюстрацію **F**

Покладіть в чашу всі інгредієнти, окрім олії. Закрийте кришку. Перемикніть на швидкість 2 і поступово додайте олію. Слідкуйте за тим, щоб олія подавалася без зупинки. Коли додасте всю олію, вимкніть пристрій.

طرق التحضير

مزيج التتبيل الفرنسي

١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام ملح

شيء من الفلفل

١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام خردل جاف

١,٢٥ ملت ١,٢٥ ملعقة طعام سكر

١٥ ملت ١ ملعقة طعام خل

٣٠ ملت ٢ ملعقة طعام زيت السلاطة

توضع جميع المواد في المفرمة الصغيرة وتمزج حتى الخلط التام. ملاحظة: سوف ينفصل الزيت اذا ترك المزيج ساكنا، اذا لزم الامر تمزج المواد مباشرة قبل الاستعمال.

فطائر السمك الاسقمري

٥٠ جم ٢ اونصة سمك اسقمري مدخن

٢٥ جم ١ اونصة جبن كريمي

(اختياري)

ملح، فلفل وعصير الليمون

يعالج السمك حتى يتم تقطيعه، يقشط للأسفل ويضاف الجبن الكريمي ومواد التتبيل المرغوبة. تمزج حتى تصبح سلسلة.

سائل غمس (dip) الافوكاتة

١/٢ افوكاتة ناضجة (تقطع الى مكعبات ٠,٥

بوصة سم)

نصف فص ثوم

٥٠ جم ٢ اونصة لبن طيبعي معد على الطريقة

اليونانية

٢-١ غصين شبت طازج ، مقطعة بشكل خشن.

توضع جميع المواد في الوعاء وتمزج حتى تصبح سلسلة.

المايونيز

١٢٥ مل زيت زيتون

١ بيضة كاملة

٢ قطرة عصير ليمون

ملح وفلفل أسود

ارجعي إلى الرسم التوضيحي F

ضعي جميع المكونات ما عدا الزيت في السلطانية. ركبّي الغطاء العلوي. قومي بالتبديل إلى السرعة ٢ وأضيفي الزيت تدريجيًا. تأكدي من التدفق المستمر للزيت. أغلقي الجهاز عند إضافة كل الزيت.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
الحل	السبب المحتمل	المشكلة
الجهاز لا يعمل.	القدرة.	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء.
	الغطاء العلوي غير مغلق بشكل صحيح.	تأكد من أن الغطاء العلوي معشوق بشكل صحيح.
يبدأ الجهاز في التباطؤ أو العمل بصعوبة أثناء المعالجة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجع دليل المعالجة الموصى به للكميات المطلوب معالجتها.
	تم تجاوز وقت التشغيل الموصى به.	عند معالجة الأوزان الكبيرة مثل اللحم، لا تشغلي الجهاز بشكل مستمر لمدة تزيد عن ١٠ ثوان. اتركه ليبرد لمدة دقيقة واحدة بين كل ١٠ ثوان من التشغيل.
نتائج فرم ضعيفة.	تم تجاوز الكمية الموصى بها.	راجع قسم النصائح واتبع دليل المعالجة G .
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.

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.

الغطاء/الوعاء/نصل السكين

- الأجزاء مناسبة للغسيل اليدوي وفي غسالة الأطباق.

- ان الجزء ليست ملائمة للاستعمال مع جهاز التعقيم البخاري. بدلا من ذلك يستعمل محلول تعقيم طبعاً لتعليمات منتجه.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

لاستخدام المفرمة الصغيرة

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من **A** إلى **E** و **G**

لن تعمل المفرمة الصغيرة إلا إذا تم تعشيق الوعاء والغطاء بشكل صحيح.

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

ملاحظات مفيدة

- هام: بحالة أعداد الطعام للرضع او للأطفال الصغار يجب التأكد دائما من ان المواد قد مزجت بشكل تام قبل الاطعام.
- عند مزج مواد سائلة، يملأ الوعاء بما لا يزيد عن نصف سعته.
- كن منبها لاجل تجنب الافراط بمعالجة بعض المواد. توقف واكشف على القوام بين حين وآخر.
- لا ينصح بمعالجة التوابل لأنها قد تتلف الأجزاء البلاستيكية.
- للتأكد من المعالجة المتساوية ، توقف واكشطي السلطانية.
- يتم الحصول على أفضل النتائج من خلال تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة وفرم كميات صغيرة في المرة الواحدة.
- يتم فرم الأعشاب بشكل أفضل عندما تكون نظيفة وجافة.
- بالنسبة لقطع الخبز الصغيرة، يتم تحقيق أفضل النتائج مع الخبز القاسي.

المفرمة الصغيرة من Kenwood مناسبة لفرم مجموعة كبيرة من الأطعمة مثل المكسرات وكسرات الخبز واللحم (المطهي والنبي) والبصل والثوم ومهروس الفواكه. كما يمكنك أيضاً إعداد المايونيز عن طريق إضافة الزيت إلى باقي المكونات بواسطة كوب تغذية الزيت (راجعى وصفات الطهي المرفقة).

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- انزعى أغطية الشفرات البلاستيكية من نصل السكين. توخى الحذر حيث إن الشفرات حادة جداً. يجب التخلص من هذه الأغطية لأنها مخصصة لحماية الشفرة أثناء التصنيع والنقل فقط.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «التنظيف» **H**.

مفتاح الرموز

- ① كوب تغذية الزيت
- ② الغطاء
- ③ نصل السكين
- ④ الوعاء
- ⑤ زر التحكم ثنائي السرعة
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور) مع محور دوران ثابت

- لا تدع الزائد من السلك يتدلى من حافة منصدة أو يتلامس مع اسطح ساخنة.
- أبدا لا تسيء استعمال مفرمة الطعام، تستعمل للغرض المعتزم فقط.
- هذا الجهاز غير مناسب لمعالجة الأطعمة شديدة الصلابة مثل مكعبات الثلج أو حبوب البن أو التوابل الصلبة أو طحن السكر الحبيبي إلى السكر الناعم.
- 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.
- جب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- **قد يؤدي سوء استخدام المفرمة الصغيرة إلى حدوث إصابة.**
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

التنظيف

ارجعي إلى الرسم التوضيحي **H**

- دائماً اوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) في الماء. امسحيه بقطعة قماش مبللة، ثم جففيه.
- يجب التعامل مع نصل السكين بجذر- فهي حادة جداً.
- قد تؤدي بعض الأطعمة إلى تغير لون البلاستيك وهذا الأمر طبيعي تماماً ولن يتلف البلاستيك أو يؤثر على نكهة طعامك. افركيه بقطعة قماش مغموسة بالزيت النباتي لإزالة تغير تغير اللون.