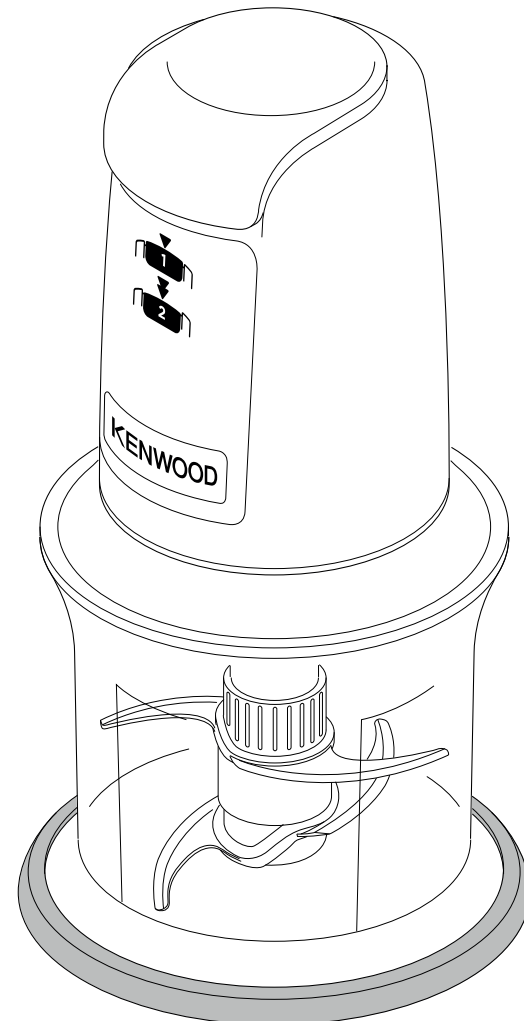


KENWOOD

TYPE: CHP61

Juhised
Instrukcijas
Norādījumi



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved 146174/1

Eesti

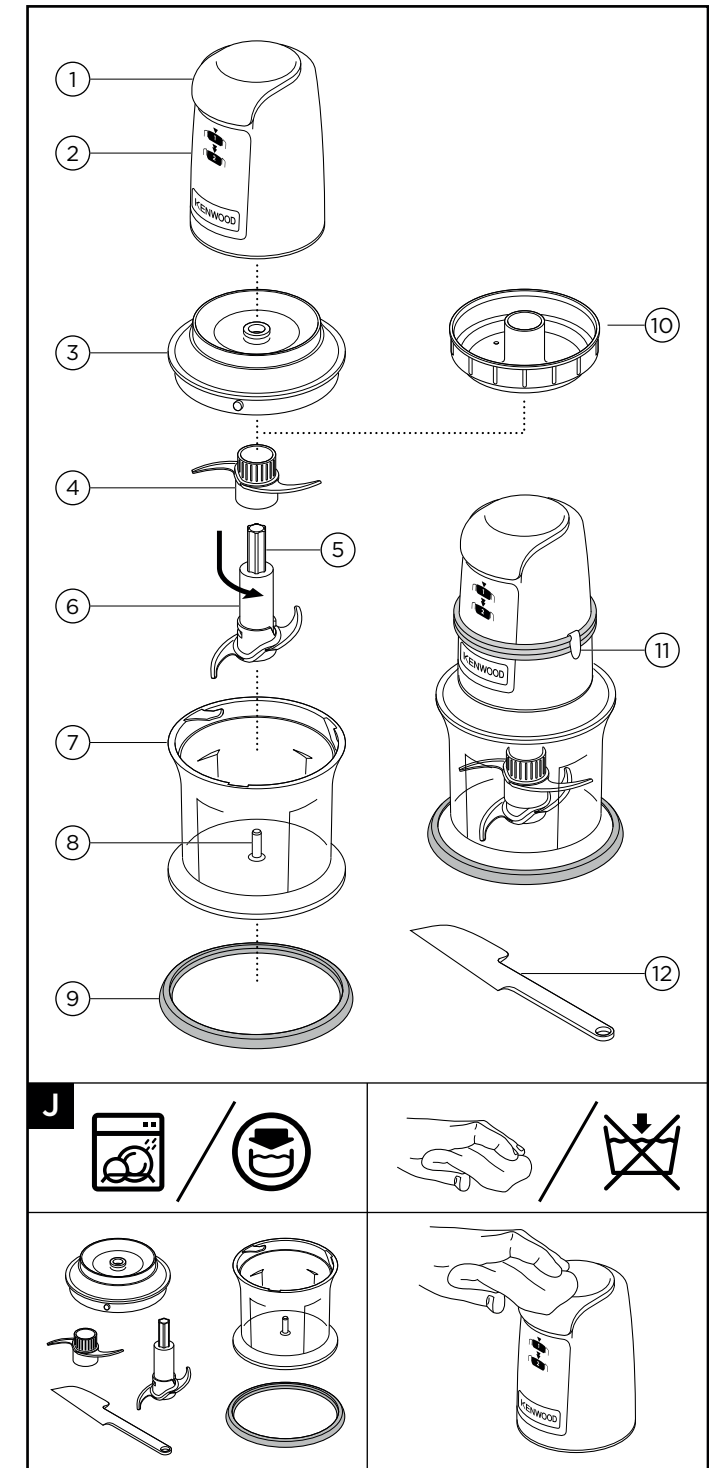
2 - 8

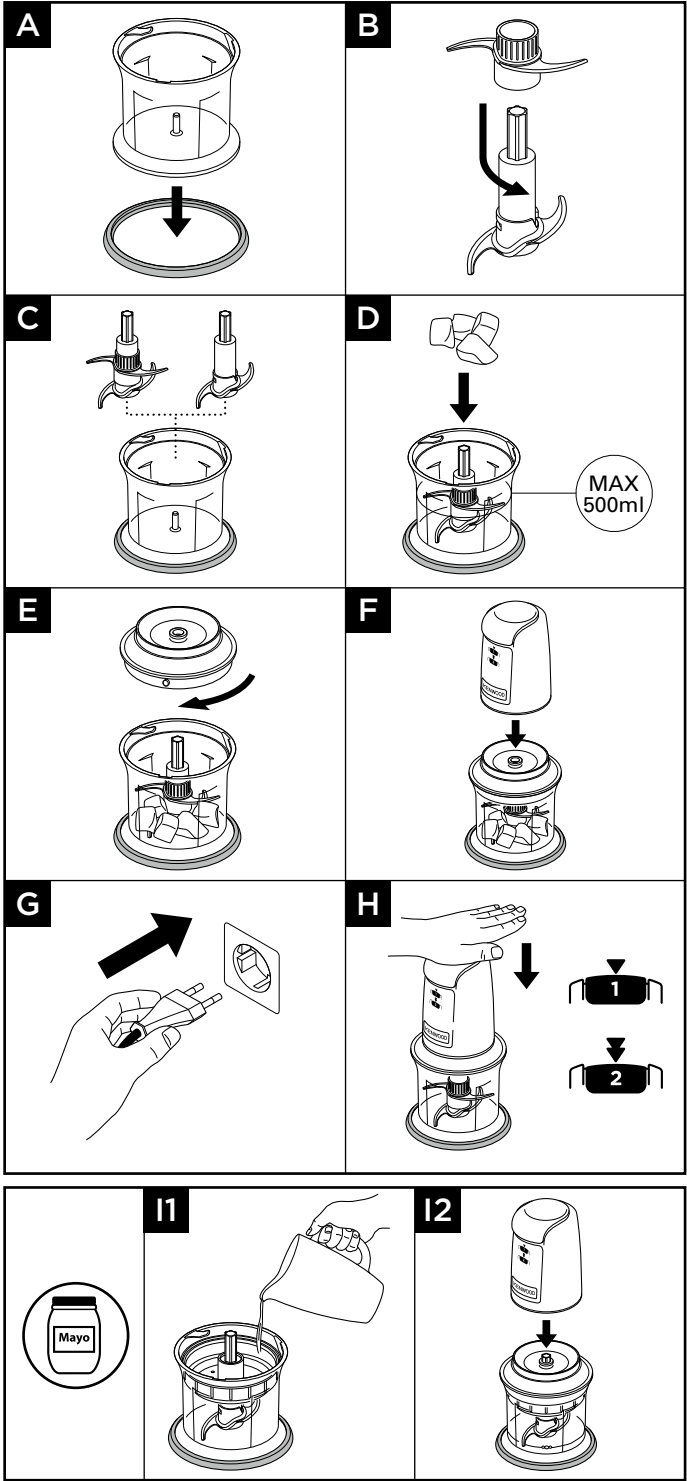
Lietuvių

9 - 15

Latviešu

16 - 22





K		 (Secs)	 (MAX)
	1-2	10	30g
	2	15-20	150g
 2cm	2	10-15	40g
	1-2 P	10-15	100g
 2cm	2	10	150g
 2cm	2	10	150g
	P	5-10	150g
	P	5-10	30g
	2	20-30	100g
	P	5-10	150g
 1cm	P	5-10	100g
	P	10	4-5 cubes 80-100g
	2	30	 125ml

Eesti

Ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Kui pistik või juhe on kahjustunud, tulevad need õnnetuste vältimiseks ohtustnõudeid silmas pidades välja vahetada, kas Kenwoodi või volitatud Kenwoodi seadmete parandusteenuseid pakkuja juures.
- Lõiketerad on vahedad, käsitsege neid ettevaatlikult. **Vahedate lõiketerade käsitlemisel, kausi tühendamisel ja puhastamisel hoidke noaterasid alati ülaosast, lõikeservast eemal.**
- **ÄRGE TÖÖDELGE KUUMI TOIDUAINEID.**
- **Olge ettevaatlik kuuma vee valamisel minihakkija kaussi, kuna see võib äkilise aurutamise tõttu seadmest väljuda.**
- Lülitage alati seade välja ning ühendage lahti vooluvõrgust, kui see on järelvalveta, samuti enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist.
- Raskete koguste, näiteks nagu liha töötlemisel ärge käitage seadet kauem kui 10 sekundit. Laske seadmel jahtuda 2 minutit iga 10-sekundilise käitamise vahel.
- Ärge ületage töötlemisjuhendis märgitud maksimaalset mahutavuse taset (vt joonist **J**).
- Oodake alati, kuni lõiketerad on täielikult peatunud enne mootori kausilt eemaldamist.

- Eemaldage alati lõiketera(d) enne kausi sisu tühjendamist või väljavalamist.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud seadet. Laske see üle vaadata või parandada: vaadake jaotist „Teenindus ja kliendihoolitus“.
- Ärge kunagi laske mootoril, juhtmel või pistikul märjaks saada.
- Ärge laske liigselt juhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre ega puutuda kokku kuumade pindadega.
- Ärge käituge toiduainete hakkijat, kui kauss on tühi.
- Ärge kunagi käituge toiduainete hakkijat, kui kauss on täidetud vedelikuga.
- Ärge kasutage kaussi hoiustuskonteinerina.
- Ärge jätke seadet kunagi sisselülitatud olekus ilma järelvalveta.
- Toiduainete hakkija väärkasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Ärge kunagi kasutage mitte heakskiidetud tarvikuid.
- Lapsed tuleks hoida järelvalve all, et nad ei mängiks seadmega.
- Masinaid võivad kasutada isikud, kellel esineb füüsiline, sensoorne või vaimupuue või kogemuse või teabe puudumine, juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ning kui nad saavad aru võimalikest ohtudest.
- Seda seadet ei tohi lapsed kasutada. Hoidke seade ja selle juhe lastele kättesaamatus kohas.
- Kasutage seadet vaid selle jaoks ettenähtud koduseks kasutamiseks. Kenwood ei võta mingit vastutust kui seadet on vääriti kasutatud või kui neid juhiseid eiratakse.

Puhastamine

Vaadake illustratsioone **J**

- Lülitage seade alati välja ning ühendage lahti vooluvõrgust enne puhastamist.
- Ärge asetage mootorit vette. Pühkige niiske lapiga, seejärel kuivatage.
- Eemaldage löiketerad alati enne puhastamist.
- Käsitsege tera ettevaatlikult - see on äärmiselt vahe.
- Peske osasid käsitsi, seejärel kuivatage. Teise võimalusena saab neid pesta nõudepesumasinas.
- Seadme osad ei sobi kasutamiseks auru sterilisaatoris. Selle asemel kasutage steriliseerimislahust vastavalt steriliseerimislahuse tootja juhistega.

Enne vooluvõrku ühendamist

- Veenduge, et Teie elektrivarustus on sama pingega kui märgitud toote allküljel.
- Käesolev seade vastab EL'i määrusele 1935/2004 materjalide ja esemete kohta, mis puutuvad kokku toiduga.

Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage kõik pakendid ja mis tahes sildid, sealhulgas plastikust terakatted löiketeralt. **Olge ettevaatlik, terad on väga vahedad.** Need katted tuleks ära visata, kuna nende ülesandeks on terade kaitsmine ainult tootmise ja transpordi jooksul.
- Peske seadme osad, vaadake jaotist „Puhastamine“.

Key

- ① Kiiruse valija
- ② Mootor
- ③ Kate
- ④ Ülemine löiketera
- ⑤ Sõrmega haaramise koht
- ⑥ Alumine löiketera
- ⑦ Kauss
- ⑧ Asetustihvt
- ⑨ Libisemisvastane rõngas
- ⑩ Majoneesi tilguti (kui on kaasas).
- ⑪ Juhtme klamber
- ⑫ Spaatel (kui on kaasas)

Minihakkija kasutamine

Libisemisvastane rõngas **A**

- Enne kasutamist paigaldage libisemisvastane rõngas, et peatada kausi libisemine tööpinnal.

Vaadake illustratsioone

A - H

- **Teie minihakkija ei tööta kui kauss ja kaan ei ole korralikult lukustatud.**
- Et vältida hakkija ülekoormamist ja parimate tulemuste saamiseks ärge täitke kaussi üle maksimaalse taseme - 500 ml.

Kiirus 1	Kasutada jämedamaks hakkimiseks. Vajutage ja hoidke kiirusevalijat pooleldi all.
Kiirus 2	Kasutage peenemaks hakkimiseks ja püreestamiseks. Vajutage ja hoidke kiirusevalijat täiesti all.
Pulseerimiseks - kasutage käivitamise/peatamise sätet nupu all hoidmise asemel	

Vihjeid

- Kui hakkija töötab raskelt, eemaldage osa segust ja jätkake toiduainete töötlemist mitmes jaos, vastasel juhul võite mootori üle koormata.
- Kõvade toiduainete, näiteks kohviubade, vürtside, šokolaadi või jää hakkimisel lähivad noaterad kiiremini nüriks.
- Hoiduge mõne koostisosa liigse töötlemise eest. Peatage seade ja kontrollige sageli mahuti sisu konsistentsi.
- Mõned vürtsid, nagu nelk ja köömneseemned võivad teie toiduainete hakkija plastikule kahjulikult mõjuda.
- Ühtlase töötlemise tagamiseks peatage ja lükake toiduained kausi põhja.
- Parimad tulemused saadakse toidu lõikamisel väikesteks tükkideks ja väikeste koguste korraga töötlemisel.
- Maitsetaimi on hakkida parem, kui need on puhtad ja kuivad.
- Riivsaia tegemise puhul saavutatakse parimad tulemused, kui kasutatakse seisnud pagaritooteid.

Tähtis

- Kui valmistate toitu imikutele või väikelastele, kontrollige alati enne, kas koostisosad on põhjalikult töödeldud enne toitmist.

Majoneesi tilguti kasutamine

(Kui on kaasas)

Vaadake Joonised 11 - 12

Palun vaadake majoneesi retsepti retseptide osas, kus on teave majoneesi tilguti kokkupanemise ja kasutamise kohta.

Juhtme hoiustamine

- Keerake liigne juhe ümber mootori, kinnitades juhtme juhtmeklambrisse ⑪.

Teenindus ja kliendihoolitus

- Kui teil tekib seadme kasutamisel tõrkeid, siis enne abi palumist palun lugege jaotist "Rikete kõrvaldamise juhised" kasutusjuhises või vaadake lehte www.kenwoodworld.com.
- Tuletame teile meelde, et teie toodet kaitseb garantii, mis on kooskõlas kõikide seaduslike sätetega, mis puudutavad olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus seade osteti.
- Kui teie Kenwoodi seadmel esineb rikkeid või kui te leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOODi teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed teile lähimast volitatud KENWOODi teeninduskeskusest on veebilehel www.kenwoodworld.com või teie asukohariigi KENWOODi veebilehel.
- Valmistatud Hiinas.



OLULINE TEAVE TOOTE ÕIGE KÕRVALDAMISE KOHTA KOOSKÕLAS EUROOPA ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETEST TEKKINUD JÄÄTMETE DIREKTIIVIGA (WEEE)

Toote töökõlbliku ea lõppedes ei tohi toodet kõrvaldada majapidamisjätmete hulka.

Toode tuleb viia eriomasesse kohaliku omavalitsuse jäätmekõrvalduskeskusesse või edasimüüjale, kes vastavat teenust pakub.

Rikete kõrvaldamise juhised		
Probleem	Põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Voolu ei ole.	Kontrollige, kas seade on vooluvõrku ühendatud.
	Kaan ei ole korralikult lukustatud.	Kontrollige, et kaan oleks korralikult lukustatud.
Seade hakkab aeglasemalt töötama või töötab raskelt käitamise jooksul.	Soovitatud kogus on ületatud.	Vaadake soovitatavate töödeldavate koguste mahte töödeldavate koguste juhtides.
	Soovitatud käitamisaeg on ületatud	Raskete koguste, näiteks nagu liha töötlemisel ärge käitage seadet pidevalt kauem kui 10 sekundit. Laske seadmel jahtuda 2 minutit iga 10-sekundilise käitamise vahel.
Halvad hakkimise tulemused.	Soovitatud kogus on ületatud.	Vaadake vihjete jaotist ja järgige töötlemisjuhendit K . Ärge täitke kaussi rohkem kui selle maksimaalne tase - 500 ml.
Plastmassist osad on määrdunud värvusega peale käitamist.	Mõned toiduained võivad plastikut määrida. See on täiesti Normaalne ega kahjusta plastikut ega mõjuta toidu maitset.	Hõõruge taimeõlisse kastetud lapiga määrdunud kohtade eemaldamiseks.

Retseptid

Paigaldage mõlemad lõiketerad kausile (kui pole öeldud teisiti) järgmisi retsepte kasutades.

Guacomole

- ½ väikest punast sibulat
 - 1 tomat, koored ja seemned eemaldatud
 - 1 väike roheline tšilli, seemned eemaldatud
 - ½ küüslauguküüs, purustatud veidi koriandrilehti
 - 1 küps avokaado (koor ja kivi eemaldatud)
 - 15 ml laimimahla
 - soola ja pipart
- Lõigake sibul, tomat ja tšilli 2 cm tükkideks.
 - Lisage kaussi koos küüslaugu ja koriandriga. Käitage pulsirežiimil 10 korda või kuni peeneks hakitud. Asetage serveerimisnõusse.
 - Lõigake avokaado 2 cm pikkusteks tükkideks ja lisage kaussi koos laimimahla. Käitage pulsirežiimil 5 korda või kuni ained on püreestunud.
 - Ühendage 2 segu ja maitsestage.

Tomati salsa

- 15 g värsket koriandrit
 - 1 väike punane sibul
 - 1 väike roheline tšilli, seemned eemaldatud
 - 4 kõva tomatit, koor ja seemned eemaldatud
 - 1 laimi mahl
 - soola ja pipart
- Töödelge koriandrit kiirusel 2 5 sekundit või kuni see on peeneks hakitud. Asetage serveerimiskaussi.
 - Lõigake sibul ja tšilli 2 cm tükkideks ja lisage kaussi. Käitage pulsirežiimil 5 korda või kuni need on peeneks hakitud.
 - Lisage koriandrile.

- Lõigake tomat tükkideks ja tükeldage hakkimise kiirusel 2 5 sekundit.
- Lisage koriandrisegule ja segage laimimahla, soola ja pipraga.

Maasika jääjook

- 4-5 jääkuubikut
 - 8 maasikat, varred ja lehed eemaldatud ja pooleks lõigatud
 - 10 ml peensuhkrut, ligikaudne kogus
- Asetage jääkuubikud ja maasikad kaussi ja pulseerige 10 korda või kuni jää on jämedalt hakitud.
 - Lisage suhkur ja pulseerige 5 korda või kuni ained on segunenud.
 - Valage klaasi ja serveerige kohe.

Majonees *(kasutades majoneesitilgutit, kui see on kaasas)*

- 125ml oliivõli
- 1 terve muna
- 2 tilka sidrunimahla
- soola ja pipart

Vaadake Jooniseid 11 - 12

- Paigaldage kohale alumine noatera ja lisage kõik koostisosad peale õli.
- Paigaldage kohale majoneesitilguti ja lisage süvendisse õli. Paigaldage kiiresti kohale kate ja mootor. Käitage kiirusel 2 40 sekundit või kuni kogu õli on segunenud.

Märkus: Veidi õli jääb majoneesitilgutisse peale kasutamist, see on tavaline.

Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Jeigu pažeistas kištukas ar laidas, saugumo reikalavimams užtikrinti jį turi pakeisti „Kenwood“ arba įgaliota „Kenwood“ taisykla, kad būtų išvengta galimo pavojaus.
- Ašmenys yra aštrios, su jomis elkitės atsargiai. **Dirbdami su aštriais pjovimo ašmenimis, ištuštinami dubenį ir valydami visada laikykite peilio ašmenis viršuje, toliau nuo pjaunančios briaunos.**
- **NEAPDOROKITE karštų ingredientų.**
- **Būkite atsargūs, jei į mažosios kapoklės dubenį pilamas karštas skystis, nes dėl staigaus garavimo jis gali būti išsiveržti iš prietaiso.**
- Visada išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo maitinimo šaltinio, jei jis paliekamas be priežiūros, prieš montuodami, išardydami ar valydami.
- Esant didelėmis apkrovomis, pvz., apdorojant mėsą, nelaikykite įjungto prietaiso be pertraukų ilgiau kaip 10 sekundžių. Palikite atvėsti 2 minutes po kiekvienos 10 sekundžių operacijos.
- Neviršykite didžiausių leistinų kiekių, nurodytų rekomenduojamų apdorojimo vadove (žr. **J** iliustraciją)
- Prieš išimdami maitinimo bloką iš dubenio, visada palaukite, kol ašmenys visiškai sustos.
- Prieš ištuštinami ar išpildami turinį iš dubens visada nuimkite peilio ašmenis.

- Niekada nenaudokite sugedusio prietaiso. Atiduokite jį patikrinti arba sutaisyti, žr. skyrių „Aptarnavimas ir pagalba klientams“.
- Visada saugokite, kad nesuslaptų maitinimo blokas, laidas ar laido kištukas.
- Saugokite, kad laisva maitinimo laido dalis nenukartų nuo stalo ar stalviršio krašto arba liestųsi prie karštų paviršių.
- Nenaudokite maisto kapoklės, jeigu dubuo tuščias.
- Niekada nenaudokite maisto kapoklės, kai dubuo pripildytas skysčio.
- Nenaudokite dubens vietoje laikymo talpyklos.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Netinkamai naudodami maisto kapoklę galite susižeisti.
- Niekada nenaudokite neleistino priedo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su įrenginiu.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar psichinius gebėjimus, taip pat asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, jeigu jų naudojimasis prietaisu yra prižiūrimas arba jiems yra suteiktos instrukcijos dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie supranta susijusius pavojus.
- Šiuo prietaisu draudžiama naudotis vaikams. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą naudokite tik pagal nurodytą paskirtį namuose. „Kenwood“ neprisims atsakomybės,

jeigu prietaisas buvo netinkamai naudojamas arba naudojamas ne pagal instrukcijas.

Valymas

Žr. **J** iliustraciją

- Prieš valydami kombainą visada išjunkite jį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Galios bloko nepanardinkite į vandenį. Nušluostykite drėgna šluoste, po to išdžiovinkite.
- Prieš valydami ašmenis visada atskirkite.
- Su ašmenimis elkitės atsargiai, jos ypač aštrios.
- Dalis nuplaukite rankomis, tada išdžiovinkite.
Taip pat jas galite plauti indaplovėje.
- Dalys netinkamos naudoti garo sterilizatoriuje. Vietoj to naudokite sterilizavimo tirpalą laikydamiesi sterilizavimo tirpalo gamintojo instrukcijų.

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.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Pašalinkite visą pakuotę ir etiketes, įskaitant plastikinę ašmenų apsaugą. **Būkite atsargūs – ašmenys labai aštrios.** Šiuos apmovus reikėtų išmesti, nes jie apsaugo ašmenis tik gamybos ir gabenimo metu.

2 Išplaukite dalis, žr. „Valymas“.

Žymėjimas

- ① Greičio parinkiklis
- ② Galios blokas
- ③ Dangtelis
- ④ Viršutinio peilio ašmenys
- ⑤ Laikiklis pirštams
- ⑥ Apatinio peilio ašmenys
- ⑦ Dubuo
- ⑧ Vietos nustatymo kaištis
- ⑨ Neslystantis žiedas
- ⑩ Majonezo lašintuvas (jei pridedamas)
- ⑪ Maitinimo laido spaustukas
- ⑫ Mentelė (jei pridedama)

Mažosios kapoklės naudojimas

Neslystantis žiedas **A**

- Prieš naudojimą uždėkite neslystantį žiedą, kad dubuo neslystų ant stalviršio.

Žr **A** - **H** iliustracijas

- **Jūsų mažoji kapoklė neveiks, kol dubuo ir dangtis nebus tinkamai sujungti.**
- Kad išvengtumėte kapoklės perkrovos ir siekdami geriausio rezultato, neužpildykite dubens virš maksimalaus 500 ml lygio.

1 greitis	Naudokite stambesniam smulkinimui. Paspauskite iki pusės greičio parinkiklį ir laikykite paspaudę.
2 greitis	Naudokite smulkesniam smulkinimui ir tyrėms. Paspauskite greičio parinkiklį iki galo ir laikykite paspaudę.
Norėdami naudoti impulsinį režimą - nelaikykite nuspausto mygtuko, o naudokite paleidimo/sustabdymo veiksmą.	

Svarbu

- Jei ruošiate maistą kūdikiams ar mažiems vaikams, prieš maitinimą visada patikrinkite, ar ingredientai kruopščiai apdoroti.

Patarimai

- Jei kapoklei veikti sunku, pašalinkite dalį mišinio ir tęskite apdorojimą keliomis partijomis, kitaip galite nuvarginti variklį.
- Smulkinant kietus maisto produktus, tokius kaip kavos pupelės, prieskoniai, šokoladas ar ledas, peilių ašmenys nusidėvės greičiau.
- Atkreipkite dėmesį, kad kuriuos ingredientus galite apdoroti per daug. Sustokite ir dažnai patikrinkite jų konsistenciją.
- Kai kurie prieskoniai, tokie kaip gvazdikėliai ir kmynų sėklos, gali neigiamai paveikti jūsų kapoklės plastiką.
- Kad būtų užtikrintas tolygus apdorojimas, sustabdykite ir nuvalykite dubenį.
- Geriausi rezultatai gaunami supjausčius maistą į mažus gabalėlius ir vienu metu smulkinant nedidelį kiekį.
- Žoleles geriausia smulkinti švarias ir sausas.
- Naudojant džiovėsius, geriausi rezultatai gaunami naudojant seną duoną.

Majonezo lašintuvo naudojimas (jei pridedamas)

Žr. **11** - **12** iliustracijas

Informacijos, kaip surinkti ir naudoti majonezo lašintuvą, rasite receptų skytyje esančiame majonezo recepte.

Maitinimo laido skyrelis

- Apvyniokite laido perteklių aplink maitinimo bloką, pritvirtindami laidą prie laido spaustuko **(11)**.

Aptarnavimas ir pagalba klientams

- Kilus sunkumams dėl prietaiso naudojimo, prieš kreipdamiesi pagalbos, pirmiausia informacijos ieškokite „Trikčių diagnostikos“ skyriuje vartotojo vadove arba apsilankykite www.kenwoodworld.com.
- Atkreipkite dėmesį, kad jūsų gaminiui yra taikoma garantija, kuri atitinka visas teises nuostatas dėl esamų garantijų ir vartotojų teisių šalyje, kurioje gaminys buvo nupirktas.
- Sugedus jūsų „Kenwood“ gaminiui arba pastebėjus defektą, prašome išsiųsti jį arba pristatyti į įgaliotą KENWOOD aptarnavimo centrą. Norėdami rasti naujausius duomenis apie artimiausią įgaliotą KENWOOD paslaugų centrą, apsilankykite www.kenwoodworld.com arba konkrečioje savo šaliai skirtoje svetainėje.
- Pagamintas Kinijoje.



SVARBI INFORMACIJA DĖL TINKAMO GAMINIO UTILIZAVIMO VADOVAUJANTIS EUROPOS DIREKTYVA DĖL ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ATLIEKŲ (EEĮ)

Pasibaigus prietaiso eksploatavimo laikui, prietaiso negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis.

Jį reikia pristatyti į specializuotą, vietos valdžios nurodytą atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam pardavėjui.

Trikčių diagnostikos		
Problema	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Nėra elektros.	Patikrinkite, ar prietaiso kištukas įkištas į elektros lizdą.
	Netinkamai užfiksuotas dangtelis.	Patikrinkite, ar tinkamai užfiksuotas dangtelis.
Perdirbimo metu prietaisas sulėtėja arba pradeda veikti sunkiau.	Viršytas rekomenduojamas kiekis.	Apie apdorojamą kiekį skaitykite rekomenduojamo apdirbimo vadove.
	Viršytas rekomenduojamas veikimo laikas.	Esant didelėmis apkrovomis, pvz., apdorojant mėsą, nelaikykite įjungto prietaiso be pertraukų ilgiau kaip 10 sekundžių. Palikite atvėsti 2 minutes po kiekvienos 10 sekundžių operacijos.
Prasti smulkinimo rezultatai.	Viršytas rekomenduojamas kiekis.	Žiūrėkite patarimų skyrių ir sekite apdorojimo vadovą K . Neužpildykite dubenėlio virš maksimalaus 500 ml lygio.
Plastikinių dalių spalva po apdorojimo pasikeitė.	Dėl kai kurių maisto produktų gali pasikeisti plastiko spalva. Tai visiškai normalu ir nekenkia plastikui bei nepakeičia maisto produktų skonio.	Norėdami pašalinti spalvos pasikeitimą patrinkite augaliniame aliejuje suvilgyta šluoste.

Receptai

Gamindami pagal toliau nurodytus receptus, pritvirtinkite abu ašmenis prie dubens (jei nenurodyta kitaip).

Gvakamolė

½ mažo raudono svogūno
1 pomidoras, nulupta oda ir pašalintos sėklos
1 maža žalia čili paprika, be sėklų
½ česnako skiltelės, susmulkintos kelios kalendros šakelės
1 prinokęs avokadas (nulupta oda ir išimtas kauliukas)
15 ml žaliosios citrinos sulčių
druska ir pipirai

- 1 Svogūną, pomidorą ir papriką supjaustykite 2 cm gabalėliais.
- 2 Įdėkite į dubenį su česnaku ir kalendra. Naudokite impulsinį režimą 10 kartų arba kol bus smulkiai supjaustyta. Perkelkite į serviravimo dubenį.
- 3 Avokadą supjaustykite 2 cm gabalėliais ir įdėkite į dubenį su žaliosios citrinos sultimis. Naudokite impulsinį režimą 5 kartus arba kol pasidarys tyrė
- 4 Sumaišykite 2 mišinius ir pagardinkite pagal skonį.

Pomidorų salsa

15 g šviežių kalendrų
1 mažas raudonas svogūnas
1 žalioji čili paprika, be sėklų
4 kieti pomidorai, nulupta oda ir pašalintos sėklos
1 žaliosios citrinos sultys
druska ir pipirai

- 1 Kalendrą apdorokite 2 greičiu 5 sekundes arba kol bus smulkiai supjaustyta. Perkelkite į serviravimo dubenį.
- 2 Svogūną ir papriką supjaustykite 2 cm gabalėliais bei suberkite į dubenį. Naudokite impulsinį režimą 5 kartų arba kol bus smulkiai supjaustyta.
- 3 Įdėkite kalendrą.
- 4 Pomidorą supjaustykite gabalėliais ir stambiai smulkinkite 2 greičiu 5 sekundes.

- 5 Sudėkite į kalendros mišinį ir sumaišykite

Braškių slašas (snieginė gaiva)

4–5 ledo kubeliai
8 braškės, be kotelių ir perpjautos per pusę
10 ml cukraus pudros (apytiksliai)

- 1 Įdėkite ledo kubelius ir braškes į dubenį ir naudokite impulsinį režimą 10 kartų arba kol ledas bus stambiai sukapotas.
- 2 Įpilkite cukraus ir naudokite impulsinį režimą 5 kartus arba kol susimaišys.
- 3 Perkelkite į stiklinę ir nedelsdami patiekite.

Majonezas (naudojant majonezo lašintuvą, kai pridedamas)

125 ml alyvuogių aliejaus
1 visas kiaušinis
2 lašeliai citrinų sulčių
druska ir pipirai

Žr. 11 - 12 iliustracijas

- 1 Įstatykite apatinį peilio ašmenį ir sudėkite visus ingredientus, išskyrus aliejų.
- 2 Įstatykite majonezo lašintuvą ir įpilkite aliejaus į įdubą. Greitai uždėkite dangtelį ir maitinimo bloką. Apdorokite 2 greičiu 40 sekundžių arba kol susimaišys visas aliejus.

Pastaba: po naudojimo majonezo lašintuve liks šiek tiek aliejaus, tai normalu.

Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Ja spraudkontakts vai vads ir bojāti, drošības apsvērumu dēļ tas jānomaina uzņēmumam Kenwood vai Kenwood apstiprinātam inženierim, lai neradītu bīstamu situāciju.
- Asmeņi ir asi, rīkojieties ar tiem uzmanīgi. **Rīkojoties ar asiem griešanai paredzētiem asmeņiem, kad iztukšojat blodu, kā arī tīrat ierīci, vienmēr turiet naža augšā, lai tas būtu vērsts prom no griešanas virsmas.**
- **NEPĀRSTRĀDĀJIET karstus produktus.**
- **Uzmanieties, ja mazā smalcinātāja blodā iekļūst karsti šķidrumi, jo negaidītās tvaika izdalīšanās ietekmē tie var izšļākties no ierīces.**
- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla, kad tā paliek bez uzraudzības un pirms samontēšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Pārstrādājot smagas masas, piemēram, gaļu, nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 sekundēm bez pārtraukuma. Ļaujiet tai atdzist 2 minūtes katru reizi, kad lietojat to 10 sekundes pēc kārtas.
- Nepārsniedziet maksimālo jaudu, kas norādīta pārstrādes rokasgrāmatā (skatiet **J** attēlu).
- Vienmēr nogaidiet, līdz asmeņi ir pilnībā apstājušies, pirms noņemat blodu no barošanas bloka.

- Vienmēr noņemiet naža asmeni(-us), pirms izlejat saturu no bļodas.
- Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu ierīci. Tā ir jāpārbauda vai jāsalabo: skatiet sadaļu „Serviss un klientu apkalpošana”.
- Nekādā gadījumā neļaujiet barošanas blokam, elektrības vadam vai kontaktspraudnim samirkst.
- Neļaujiet elektrības vada galam pārkarāties pār galda vai darbvirsmas malu vai pieskarties pie karstām virsmām.
- Nedarbiniet pārtikas smalcinātāju, ja bļoda ir tukša.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet pārtikas smalcinātāju, ja bļodā ieliets šķidrums.
- Nelietojiet bļodu priekšmetu glabāšanai.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pārtikas smalcinātāja nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Nekādā gadījumā nelietojiet neatļautus papildpiederumus.
- Bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Bērni vai citas personas, kuru fiziskās, garīgās spējas vai pieredzes trūkums neļauj tiem droši izmantot ierīci, drīkst izmantot ierīci tikai ar atbilstošu uzraudzību vai norādījumiem par ierīces drošu lietošanu un tikai tad, ja viņi saprot ar to saistīto risku.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet un tās elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā.

- Šī iekārta paredzēta lietošanai tikai mājstaimniecības apstākļos. Kenwood neuzņemsies atbildību, ja ierīce tiek izmantota nepareizi vai netiek ievēroti šie norādījumi.

Tīrīšana

Skatiet **J** attēlu

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet un atvienojiet no elektrotrīkla.
- Neiegremdējiet barošanas bloku ūdenī. Noslaukiet ar mitru drānu un nosusiniet.
- Pirms tīrīšanas vienmēr atdaliet asmeņus.
- Rīkojieties ar asmeni uzmanīgi — tas ir ļoti ass.
- Nomazgājiet detaļas ar rokām, tad noslaukiet. Alternatīvi tās var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Detaļas nav piemērotas lietošanai ar tvaika sterilizatoru. Tā vietā lietojiet sterilizēšanas šķīdumu saskaņā ar sterilizēšanas šķīduma ražotāja norādījumiem.

Pirms ieslēgšanas

- Pārliedcinieties, ka jūsu elektrotīkla parametri atbilst ierīces apakšpusē norādītajiem.
- Šī ierīce atbilst Eiropas Padomes Regulai 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Pirms pirmās lietošanas

- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes, tostarp naža asmens plastmasas pārsegu. **Rīkojieties uzmanīgi, jo asmeņi ir ļoti asi.** Šie pārsegi ir jāizmet, jo tie paredzēti asmens aizsardzībai tikai ražošanas un transportēšanas laikā.

- Nomazgājiet detaļas, skatiet sadaļu „Tīrīšana”.

Atšifrējums

- ① Ātruma pārslēgs
- ② Barošanas bloks
- ③ Pārsegs
- ④ Augšējā naža asmens
- ⑤ Rokturis
- ⑥ Apakšējais naža asmens
- ⑦ Bļoda
- ⑧ Fiksators
- ⑨ Pretslīdes gredzens
- ⑩ Majonēzes pilinātājs (ja iekļauts komplektācijā)
- ⑪ Elektrības vada stiprinājums
- ⑫ Lāpstiņa (ja iekļauta komplektācijā)

Mazā smalcinātāja lietošana

Pretslīdes gredzens **A**

- Uzstādiet pretslīdes gredzenu pirms lietošanas, lai tā neslīdētu uz galdvirsmas.

Skatiet attēlus **A - H**

- **Mazais smalcinātājs nedarbosies, ja bļoda un vāks nav pareizi nofiksēti.**
- Lai neievietotu smalcinātājā pārāk daudz produktu un lai iegūtu labākus rezultātus, neuzpildiet bļodu vairāk kā par 500 ml maksimālo atzīmi.

1. ātrums	Rupjākai pārtikas smalcināšanai. Piespiediet līdz pusei ātruma regulatoru, un turiet to piespiestu.
2. ātrums	Lietojiet smalkākai smalcināšanai un biezeņu gatavošanai. Piespiediet līdz galam ātruma regulatoru, un turiet to piespiestu.
Pulsa lietošanai lietojiet funkciju ieslēgt/izslēgt, nevis spiediet pogu.	

Svarīgi

- Gatavojot pārtiku zīdaiņiem vai maziem bērniem, vienmēr pirms bērna barošanas pārlicinieties, ka sastāvdaļas ir labi sasmalcinātas.

Ieteikumi

- Ja smalcinātājs strādā ar piepūli, izņemiet daļu no maisījuma un pārstrādājiet to vairākās porcijās, pretējā gadījumā notiks motora pārslodze.
- Smalcinot cietus produktus, tādus kā kafijas pupiņas, garšvielas, šokolādi vai ledu, naža asmeņi noliešosies ātrāk.
- Nepārstrādājiet dažas sastāvdaļas par daudz. Pārtrauciet smalcināšanu un pārbaudiet rezultātu bieži.
- Dažas garšvielas, piemēram, krustnagliņas un ķimeņu sēklas, var negatīvi ietekmēt pārtikas smalcinātāja plastmasu.
- Lai pārtika būtu sasmalcināta vienmērīgi, apturiet ierīci un notīriet bļodas malas.
- Labāko rezultātu var panākt, sagriežot pārtiku mazos gabaliņos un katru reizi sasmalcinot mazu daudzumu produktu.
- Garšaugus būs vieglāk sasmalcināt, ja tie būs tīri un sausi.
- Gatavojot rīvmaizi, labākus rezultātus var iegūt, izmantojot vecu maizi.

Majonēzes pilinātāja izmantošana (ja iekļauts komplektācijā)

Skatiet attēlus **I1 - I2**

Informācijai par majonēzes pilinātāja montāžu un lietošanu skatiet majonēzes recepti, kas atrodama recepšu sadaļā.

Strāvas kabeļa novietošana

- Aptiniet elektrības vadu ap barošanas bloku, nostiprinot to ar vada stiprinājumu ⑪.

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jums rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas, pirms lūdzat palīdzību, aplūkojiet „Problēmrisināšanas” sadaļu rokasgrāmatā vai apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, kas atbilst visām tiesisko normu prasībām par esošajām garantijām un patērētāju tiesībām valstī, kurā izstrādājums ir nopirkts.
- Ja jūsu Kenwood izstrādājums darbojas nepareizi vai jūs atrodāt kādus defektus, lūdzu, aiznesiet to uz pilnvarotu KENWOOD servisa centru. Lai uzzinātu sīkāk par tuvāko pilnvaroto KENWOOD servisa centru, apmeklējiet www.kenwoodworld.com vai jūsu konkrētajai valstij paredzēto vietni.
- Ražots Ķīnā.



SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR PAREIZU ATBRĪVOŠANOS NO IZSTRĀDĀJUMA ATBILSTOŠI EIROPAS DIREKTĪVAI PAR ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IEKĀRTU ATKRITUMIEM (EEIA)

Izstrādājuma darbību beigās no tā nedrīkst atbrīvoties kopā ar sadzīves atkritumiem. Tas jānogādā īpašā pašvaldības atkritumu šķirošanas centrā vai pie tirgotāja, kas piedāvā šādu pakalpojumu.

Problēmrisināšanas rokasgrāmata		
Problēma	Cēlonis	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Nepienāk jauda.	Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta elektrotīklam.
	Vāks nav pareizi nobloķēts.	Pārbaudiet, vai vāks noslēgts pareizi.
Ierīces ātrums samazinās vai tā ir noslogota apstrādes laikā.	Ieteicamais daudzums ir pārsniegts.	Skatiet ieteicamās pārstrādes rokasgrāmatu, lai uzzinātu, cik daudz produktu var pārstrādāt.
	Ieteicamais darbības laiks pārsniegts.	Pārstrādājot smagus produktus, piemēram, gaļu, nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 sekundēm. Katru reizi, darbinot mašīnu 10 sekundes pēc kārtas, ļaujiet tai atdzist 2. minūtes.
Slikti samazināšanas rezultāti	Pārsniegts ieteicamais produktu daudzums.	Skatiet „Ieteikumu” sadaļu un ievērojiet norādījumus Pārstrādes rokasgrāmatā K . Neuzpildiet bļotu vairāk par maksimālo 500 ml atzīmi.
Plastmasas detaļas pēc pārstrādes zaudē krāsu.	Dažu produktu ietekmē var mainīties plastmasas krāsa. Tā ir normāla parādība un nekaitēs plastmasai, kā arī neietekmēs produktu garšu.	Parīvējiet detaļas ar drāniņu, kas iemērcta augu eļļā, lai atjaunotu krāsu.

Receptes

Uzstādiet uz bļodas abus asmeņus (ja nav norādīts citādi), kad izmantojat šādas receptes.

Gvakamole

½ maza sarkanā sīpola
1 tomāts ar nomizotu mizu un izņemtām sēkliņām
1 mazs zaļais čili pipars ar izņemtām sēkliņām
½ daiviņas ķiploka, saspiesta daži koriandra zariņi
1 gatavs avokado (nomizots, ar izņemtu kauliņu)
15 ml laima sulas
Sāls un pipari

1. Sagrieziet sīpolu, tomātu un čili 2 cm lielos gabalos.
2. Ieberiet bļodā ķiplokus un koriandru. Izmantojiet pulsa darbību 10 reizes vai līdz brīdim, kad tie ir labi sasmalcināti. Ielieciet bļodiņā.
3. Sagrieziet avokado 2 cm gabaliņos un ielieciet bļodā ar laima sulu. Izmantojiet pulsa darbību 5 reizes vai līdz brīdim, kad iegūts biezenis
4. Apvienojiet abus maisījumus un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.

Tomātu salsa

15 g svaiga koriandra
1 mazs sarkanais sīpols
1 zaļais čili pipars ar izņemtām sēkliņām
4 cieti tomāti, nomizoti un ar izņemtām sēkliņām
1 laima sula
Sāls un pipari

1. Pārstrādājiet koriandru, 5 sekundes izmantojot 2. ātrumu vai līdz brīdim, kad tas ir sasmalcināts. Ielieciet parastā bļodā.
2. Sagrieziet sīpolus un čili 2 cm lielos gabaliņos un ielieciet bļodā. Izmantojiet pulsa darbību 5 reizes vai līdz brīdim, kad tie ir sasmalcināti.

3. Pievienojiet koriandru.
4. Sagrieziet tomātu gabaliņos un nedaudz sasmalciniet, 5 sekundes izmantojot 2. ātrumu.
5. Pievienojiet koriandra masai un samaisiet ar laima sulu, sāli un pipariem.

Zemeņu kokteilis

4–5 ledus gabaliņi
8 zemenes, serdītes izņemtas un ogas sagrieztas uz pusēm
10 ml pūdercukura, aptuveni

1. Ielieciet ledus gabaliņus un zemenes bļodā un pārstrādājiet ar pulsu 10 reizes vai līdz brīdim, kad ledus ir nedaudz sasmalcināts.
2. Pieberiet cukuru un pārstrādājiet ar pulsu 5 reizes vai līdz brīdim, kad tas ir pilnībā iekļauts masā.
3. Ielejiet glāzē un pasniedziet nekavējoties.

Majonēze (*izmantojot majonēzes pilinātāju, ja tas iekļauts komplektācijā*)

125 ml olīveļļas
1 vesela ola
2 piles citriona sulas
Sāls un pipari

Skatiet attēlus 11 - 12

1. Uzstādiet apakšējo nazi un pievienojiet visas sastāvdaļas, izņemot eļļu.
2. Uzstādiet majonēzes pilinātāju un ielejiet atverē eļļu. Ātri uzlieciet vāku un uzlieciet uz barošanas bloka. Pārstrādājiet ar 2. ātrumu 40 sekundes vai līdz brīdim, kad eļļa ir pilnībā iemaisīta masā.

Piezīme: pēc lietošanas majonēzes pilinātājā paliks nedaudz eļļas — tā ir normāla parādība.